



الدليل التشغيلي للمنشآت الغذائية

إعداد وتجهيز الأغذية داخل
المدن الصناعية

يناير 2019

المحتويات

3	الغرض من الدليل
3	مجال التطبيق
3	المسؤولية
4	التعريف
10	الاشتراطات العامة
45	الاشتراطات الخاصة
56	الاشتراطات الإضافية
58	لائحة المخالفات والجزاءات الصحية



الغرض من الدليل

ضمان التزام جميع المنشآت الغذائية بالاشتراطات الصحية للمحافظة على الصحة العامة وتطبيق اشتراطات صحية موحدة.

مجال التطبيق

تطبق هذه الاشتراطات الصحية على جميع محلات إعداد المواد الغذائية وتجهيزها (مثل مراكز الإعاشة والتموين، المطابخ، المطاعم، الوجبات السريعة، المعجنات والمخابز، العصائر الطازجة، المقاهي وما شابهها من محلات) داخل المدن الصناعية.

المسؤولية

الدور	المسمى الوظيفي
تنفيذ ما ورد في الدليل	مدير الفرع
	مدير المدينة الصناعية
	رئيس شعبة الصحة والبيئة
	المراقب الصحي
إعداد الدليل وتطويره	مدير قسم الصحة والبيئة
	مدير مشاريع الصحة والبيئة
	مسؤول الصحة والبيئة

التعاريف

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.

الاشتراطات العامة:

مجموعة الاشتراطات التي حصل صاحب المنشأة بمقتضاها على ترخيص تشغيل ومزاولة عمل المنشأة بحيث تكون جاهزة للتشغيل.

الاشتراطات الخاصة:

مجموعة من الضوابط التي يجب توافرها في المنشآت الغذائية أو التي لها علاقة بالصحة العامة أثناء التشغيل والإنتاج.

الترخيص:

وثيقة خاصة بالنشاط تصدر من إدارة المدينة الصناعية المختصة، تجيز تشغيل العمل (النشاط) ومزاولته بعد استيفاء جميع الاشتراطات المطلوبة. ويسري الترخيص لمدة زمنية محددة (سنة واحدة) يلزم تجديده بعدها.

الغذاء:

مجموع الأطعمة والمشروبات القابلة للأكل أو الشرب ما عدا الدواء.

أقسام الغذاء:

يقسم الغذاء إلى ثلاث مجموعات حسب محتواه المائي ودرجة تعرضه لاحتمالات الفساد الميكروبي:

الأغذية الثابتة:

أغذية تتميز بمحتواها المائي المنخفض ولا تتعرض بسهولة للفساد بالميكروبات، ومنها الحبوب والبقوليات والمكرونات والدقيق والسمن والزيوت والشاي والبن والسكر والبهارات والتوابل. ويمكن تخزينها في المخازن العادية عند درجة حرارة الغرفة (25 درجة مئوية).

الأغذية نصف طازجة:

أغذية محتواها المائي متوسط مثل البطاطس والجزر والبصل والثوم، وتُخزن في المخازن العادية جيدة التهوية عند درجة حرارة الغرفة (25 درجة مئوية).

الأغذية الطازجة:

أغذية محتواها المائي مرتفع وتكون عرضة للفساد بالميكروبات أكثر من غيرها، ومنها اللحوم والأسماك والبيض والدواجن والألبان ومنتجاتها والخضروات والفواكه، وتُخزن في الثلاجات للتبريد عند 4 درجات مئوية أو التجميد عند -18 درجة مئوية.

سلسلة الغذاء:

مجموعة العمليات التي تتعرض لها المادة الغذائية الأولية بداية من استلامها وحتى الاستهلاك النهائي، وتشمل الاستلام والتخزين والتجهيز والطهي والخدمة وإدارة المخلفات.

تداول الأغذية:

نقل المواد الغذائية أو استلامها أو تجهيزها أو تحضيرها أو تقديمها أو تخزينها أو عرضها 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 مطالبًا بالامتثال لتطبيق شروط سلامة الأغذية.

الغذاء الآمن:

الغذاء الخالي من العيوب، وغير الملوث بالأحياء الدقيقة الممرضة أو سموها التي تفرزها، والخالي من الحشرات أو أجزائها، والمحتفظ بجميع خواصه الحسية والظاهرية وبكامل قيمته الغذائية.

سلامة الأغذية:

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

صلاحية الأغذية:

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

فترة الصلاحية:

هي الفترة الزمنية التي يحتفظ فيها المنتج بصفاته ويظل حتى نهايتها مستساغاً ومقبولاً وصالحاً للتسويق والاستهلاك الآدمي، وذلك تحت الظروف المحددة للتعبئة والنقل والتخزين.

المرافق والخدمات أو التجهيزات:

يقصد بها جميع الاحتياجات الضرورية للمنشأة كي تتلاءم مع طبيعة نشاطها، سواء كانت هذه المنشأة غذائية أو لها علاقة بالصحة العامة.

درجة حرارة الغرفة:

تعني درجة حرارة تتراوح بين 25 و30 درجة مئوية، وتستخدم لتخزين الأغذية الثابتة والأغذية نصف الطازجة غير القابلة للتلف والفساد السريع.

مستودع/ ثلاجة تبريد:

مكان مخصص لحفظ المواد الغذائية الحساسة (سريعة التلف) وتخزينها عند درجة حرارة تتراوح بين 0 و4 درجات مئوية.

مستودع/ ثلاجة تجميد:

مكان مخصص لحفظ المواد الغذائية المجمدة وتخزينها عند درجة حرارة لا تزيد عن -18 درجة مئوية.

مركز الإعاشة والتموين:

مكان مرخص من «مدن» يتم فيه تجهيز الوجبات الغذائية وتحضيرها وإعدادها وتعبئتها وتغليفها لنقلها وتناولها خارج المطبخ أو خارج مركز الإعاشة إلى التجمعات (عمال - موظفين) التابعة لشركات أو مؤسسات أو مصانع ونحوها بموجب عقد اتفاقيات على عدد الوجبات ونوعيتها وكيفية توريدها.

المطعم:

مكان مرخص من «مدن» يتم فيه إعداد الوجبات الغذائية وتقديمها لرواده لتناولها داخل صالة الطعام الملحقة والمعدة خصيصًا لهذا الغرض، أو يمكن تناولها خارجه.

مطعم الوجبات السريعة:

مكان مرخص من «مدن» يتم فيه إعداد الشطائر والوجبات الخفيفة والمشروبات الساخنة والباردة وتقديمها أو يتم فيه إعداد وجبات معدة جزئيًا مسبقًا وتقديمها، وتستكمل بقية خطوات الإعداد عند طلب المستهلك، وتتصف بسرعة تجهيزها وتغليفها.

العصائر الطبيعية:

العصارة الطبيعية لثمار الخضروات والفواكه الناضجة الخالية من البذور والقشور والأنسجة الخشنة، والمحتوية على المواد الذائبة وغير الذائبة من لب الفواكه والخضروات، والمحفوظة بأي طريقة من طرق الحفظ المعتادة.

المشروب:

النتاج من تخفيف العصير المركز بمحلول سكري بحيث لا يقل تركيز المواد الصلبة الذائبة في الناتج القابل للاستهلاك عن 15%.

الأفران:

مكان مرخص من «مدن» يقوم بإنتاج الخبز العربي والبلدي و(التميس)، وتعتمد معظم العمليات التصنيعية و الإنتاجية داخله على العامل البشري فقط.

المخابز نصف الآلية:

مكان مرخص من «مدن» يقوم بتصنيع الخبز ومنتجات المخابز وبعض الحلويات وإعدادها، حيث يقوم العمال بإجراء بعض العمليات التصنيعية مثل العجن ونقل

العجين وتشكيله... الخ. بينما تتم باقي العمليات التصنيعية آليًا مثل عملية الخبز أو التسوية.

المقهى:

مكان مرخص من «مدن» يتم فيه تقديم المشروبات الساخنة والعصائر المصنعة والمشروبات الغازية بأنواعها المختلفة.

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.

الدقيق:

الناتج من الطحن الكامل للحبوب مع فصل الشوائب والأجنة والأغلفة.

العجينة:

الناتج من خلط الدقيق مع الماء والملح والخميرة. وقد تضاف للعجينة مواد أخرى لتحسين صفات المنتج النهائي وخواصه.

الخبز:

الناتج النهائي بعد المعاملة الحرارية للعجينة المتخمرة المجهزة.

المعجنات – منتجات المخابز:

مجموعة المنتجات النهائية بعد المعاملة الحرارية للعجينة التي يعتبر الدقيق مكونها الرئيس، بالإضافة إلى مواد أخرى بغرض إكساب الناتج طعمًا أو رائحة أو قوامًا معينًا (أحيانًا إضافة خسرات أو لحوم أو أجبان إلخ).

درجة الاستواء:

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

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 شيئاً تصويري أو وصفي سواءً كان مكتوباً أو مطبوعاً أو معلماً بحروف بارزة ملحقاً بوعاء الغذاء أو تابعاً أو مصاحباً له.

النظافة:

إزالة المواد غير المرغوب 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، وتضر بسلامة الغذاء أو صلاحيته.

التطهير:

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

التعقيم:

معاملة المادة بغرض القضاء على جميع الكائنات الحية الدقيقة الملوثة لها (الميكروبات). وتتم عملية التعقيم بالمعاملة الحرارية أو بإحدى طرق التعقيم الأخرى.

وسيلة النقل:

أي شاحنة أو حاوية أو صهريج تستخدم في نقل المواد الغذائية سواء عند درجة حرارة الغرفة العادية (25 درجة مئوية)، أو مبردة عند درجة حرارة من 0 إلى 4 درجات مئوية أو مجمدة عند درجة حرارة -18 درجة مئوية.

نظام الهاسب/ تحليل مصادر الخطر ونقاط التحكم الحرجة:

نظام تحليل مصادر الخطر المختلفة (حيوي - كيميائي - فيزيائي)، 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 فساده أو إنتاج سموم فيه أو تكوين نواتج أخرى غير مرغوبة.

نقطة التحكم الحرجة:

النقطة التي يمكن عندها التحكم بمصدر الخطر مهما كان نوعه.

الاشتراطات العامة

الرخصة

- يجب اتباع التعليمات الخاصة بإجراء إصدار ترخيص جديد/ تجديد، وذلك قبل البدء بأي أعمال تجهيز للمنشأة وقبل مزاولة النشاط. ويمكن الحصول على مزيد من المعلومات حول إجراء إصدار ترخيص جديد/ تجديد من خلال الموقع الإلكتروني www.modon.com
- يجب تطبيق الاشتراطات العامة الواردة في هذا الدليل كجزء من الامتثال لإجراءات إصدار ترخيص جديد/ تجديد.

- يجب تطبيق جميع الاشتراطات الواردة في هذا الدليل كجزء من الالتزام بقوانين «مدن» التي يتم بموجبها السماح باستمرار مزاولة النشاط.
- يجب إبراز رخصة النشاط وتعليقها في مكان بارز والمحافظة عليها وعدم التعديل أو الشطب على أي من بياناتها.
- يجب أن تتطابق بيانات الرخصة على الطبيعة.
- يجب أن تتطابق اللوحة الخارجية للمنشأة مع بيانات الرخصة.
- يمنع منعًا باتًا تغيير النشاط الغذائي أو مزاولة نشاط إضافي للنشاط المرخص له من دون موافقة «مدن».
- يجب تجديد الترخيص قبل فترة كافية (لا تقل عن شهر) قبل انتهاء فترة صلاحية الترخيص.

الموقع

- يجب تجنب الأماكن التي تمثل بيئتها خطرًا على سلامة الغذاء.
- يجب أن يكون في موقع غير معرض بشكل مباشر أو غير مباشر لأي مصدر للتلوث.
- يجب أن يكون في موقع لا ينجم عنه إزعاج أو ضرر للمجاورين.
- يجب أن يكون الموقع مجازًا لهذا الاستخدام.
- يجب توافر مواقف سيارات تتناسب مع مساحة المحل وأنشطته وأعداد مرتاديه في ساعة الذروة.
- يجب ألا يسبب شحن المواد وتفريغها أي عرقلة للمرور وحركة السير.
- يجب توفر وسيلة مأمونة للصرف الصحي.
- يجب عدم ممارسة النشاط خارج حدود المحل المرخص له.
- يجب أن يكون بعيدًا عن أي منشأة صناعية أخرى غير غذائية ذات تأثير سلبي على البيئة.
- يجب توفر مصادر للمياه والطاقة.

المبنى

- يجب أن يكون البناء من الطوب والإسمنت المسلح أو من الألمونيوم أو الألياف الزجاجية أو ما يماثلها من حيث الجودة أو المظهر، ووفقًا للأصول الفنية المتعارف عليها وطبقًا للنظام المعمول به.
- يجب أن يستخدم في مواد البناء عازل للحرارة وغير منفذ أو ماص للماء.
- يجب أن تكون المواد المستخدمة في التشطيبات (الدهانات والسيراميك...) سهلة التنظيف والتطهير ولا تنقل أي مواد غريبة إلى الغذاء.
- يجب أن يراعى عدم وجود شقوق أو فتحات أو عيوب في المبنى وجميع مرافقه.
- يجب أن يكون البناء بالطريقة التي لا تسمح بدخول وإيواء الحشرات والهوام والقوارض والحيوانات الأليفة والضارة وملوثات البيئة مثل الدخان والأتربة والغبار وخلافه.
- يجب عدم استخدام الأسبستوس أو أي مادة يدخل في تركيبها، أو أي مادة ضارة، في البناء.
- يجب أن تكون مواد التغطية، خصوصًا داخل المنشأة، من ألواح سهلة التنظيف وناعمة وغير منفذة للسوائل، ويجب تثبيتها بإحكام على أسطح الجدران والسقوف بحيث لا تترك فتحات أو شقوقًا.
- يجب العناية بالصيانة الدورية للمبنى ومرافقه وجميع أجزائه.

الحجم والمساحة

- يجب أن تكون المساحة الفعلية متوافقة مع المخطط الهندسي (المعتمد من «مدن») لإنشاء المنشأة (حيث أن الحد الأدنى المطلوب من مساحة كل منشأة تحدد وفقًا للنشاط المزاول).
- يجب أن تشمل أقسام المبنى مساحات كافية تتناسب مع حجم التشغيل والعمل في المنشأة من دون حدوث تزاخم في المعدات والمكائن أو العاملين أو المواد.
- يجب عدم التغيير في مساحة المنشأة بالزيادة أو النقصان إلا بعد أخذ موافقة الجهة المختصة «مدن».
- يجب ألا تقل مساحة منطقة الإنتاج عن 50% من إجمالي مساحة المنشأة.

- يجب ألا تقل مساحة منطقة التخزين عن 30% من إجمالي مساحة منطقة الإنتاج أو المطبخ.
- يجب ألا تقل مساحة منطقة غسل المعدات عن 20% من مساحة منطقة الإنتاج أو المطبخ.

الجدول التالي يوضح النشاط وحد المساحة المطلوبة الأدنى لمزاولة النشاط:

م	النشاط	الحد الأدنى لإجمالي المساحة بالمتر المربع
1	مركز تموين وإعاشة	150
2	مطعم	70
3	مخبوزات و حلويات	50
4	وجبات سريعة ومقاهي	30
5	عصائر طبيعية (طازجة)	25

التصميم

- يجب تسليم «مدن» مخطط معتمد ورسم تفصيلي يصف بدقة تدفق عملية الإنتاج في مناطق المنشأة كافة، بدءاً من تدفق المواد الأولية وحتى تسليم المنتج النهائي، وذلك كجزء من الامتثال لإجراءات إصدار ترخيص جديد وكجزء أيضاً من الالتزام بقوانين «مدن» التي يتم السماح بموجبها باستمرار مزاولة النشاط طالما لم يتم تغيير في المخطط على الطبيعة من دون موافقة «مدن». ويجب أن يتضمن المخطط ما يلي:

1. نوع التشطيبات النهائية للأرضيات والجدران والأسقف.

2. تقسيم مناطق المنشأة الخاصة بمختلف مراحل تداول الغذاء.

3. أماكن تركيب الأجهزة والمعدات التشغيلية وتثبيتها.

4. تفاصيل التهوية الميكانيكية.

5. فتحات الأبواب والنوافذ.

- يجب أن يسمح التصميم الداخلي للمبنى بسهولة انسياب مراحل خطوات التشغيل كافة وتسلسلها بدءاً من مرحلة استلام المواد (التوريد إلى المحل) حتى مرحلة البيع النهائي، بحيث يكون الانسياب في اتجاه واحد لضمان سلامة المنتج.
- يجب إجراء عملية الفصل بين العمليات الإنتاجية والتشغيلية التي يمكن أن تؤدي إلى التلوث الخططي والمتبادل، وذلك باستعمال الحواجز (سواء من المعدن الذي لا يصدأ أو من الطوب الأسمنتي) أو تغيير المواقع أو بأي وسيلة فاعلة أخرى.
- يجب أن يسمح التصميم بالسيطرة على عمليات الدخول والخروج.
- يجب أن يكون تصميم أجزاء المبنى محكماً بحيث لا يسمح بدخول الأتربة والغبار والحشرات والقوارض والملوثات أو إيوائها.
- يجب أن يراعي التصميم الداخلي للمنشأة تقسيمها داخلياً وتوزيع المعدات والأجهزة بصورة تضمن التشغيل بما يتوافق مع قواعد سلامة الغذاء وبما يضمن سهولة القيام بأعمال التنظيف والتطهير والصيانة.
- يجب أن يراعي التصميم تخصيص مناطق خاصة لتحضير كل نوع من الأغذية (الخضروات والفواكه، الدواجن، الأسماك، اللحوم الحمراء، المواد الجافة).
- يجب أن يراعى عند التصميم وجود مرافق الخدمات الخاصة بالمنشأة كوحدة الكهرباء والتبريد والتدفئة والغازات حسب الاستخدام.
- يجب أن يراعي التصميم حركة الأفراد سواء العاملين أو الزوار، بحيث لا يؤدي اتجاه الحركة إلى حدوث التلوث الانتقالي.

الأسقف

- يجب ألا يقل ارتفاع سقف المنشأة عن 4 أمتار.
- يجب طلاء الأسقف بطلاء زيتي مناسب فاتح اللون (يفضل الأبيض) ليكون سهل التنظيف.
- يجب عدم تمديد أي توصيلات صحية في أعلى السقف المعلق.
- يجب عدم استخدام الأسقف الصناعية أو الخشبية المعلقة في أقسام الغسل والفرز والإعداد والتحضير والطهي والمستودع، ويسمح بها في أسقف صالة الطعام.

- يجب أن تكون الزوايا بين الأسقف والجدران غير حادة، ويفضل أن يكون فيها استدارة أو ميل بزاوية 45 ليسهل تنظيفها وتطهيرها ولمنع تراكم الملوثات.
- يجب أن تكون الأسقف ذات ميل مناسبة وملساء لتمنع تسرب مياه الأمطار والأوساخ ومياه التنظيف تراكمها.
- يجب أن يكون السقف عازلاً للحرارة.
- يجب ألا تكون التمديدات العلوية (الكهربائية/ التكييف/ الإطفاء) المثبتة بالأسقف مكشوفة في مناطق الإعداد والتحضير والإنتاج والطهي وغسيل الأدوات والمستودعات وفي دورات المياه. وفي حال كانت مكشوفة في باقي المناطق، يجب تشطيها بحيث لا تسمح بتراكم القاذورات والأتربة، وتوفر سطوحها سهولة عمليات التنظيف.

الجدران

- يجب أن تكسى أماكن العرض وجميع مناطق الإعداد والتحضير والطهي والغسل واستلام المواد الأولية والأماكن التي تتصاعد منها أبخرة أو زيوت متطايرة أو أماكن العجن أو مناطق الطهي والتسوية الخاصة بالأفران والشوايات، ببلاط قيثاني أو سيراميك ذي لون فاتح إلى السقف.
- يجب أن تكون من الطوب العازل للحرارة وغير منفذ أو ماص للماء.
- يجب أن تكون مقاومة للأحماض والقلويات (مواد التنظيف والتعقيم).
- يجب أن تكون الزوايا بين الجدران والأرضيات مقعرة (غير حادة) لتسهيل عملية التنظيف ولمنع تراكم الملوثات والأغذية والأتربة.
- يجب أن تكون خالية من الشقوق والتصدعات.

الأرضيات

- يجب أن تكون الأرضيات من مواد غير منفذة للماء وغير ماصة وسهلة التنظيف مثل البلاط أو السيراميك الخشن أو الأبوكسي، وخالية من التشققات وذات لون فاتح.
- يجب توفير ميل مناسب لسهولة تصريف المياه إلى المجاري الأرضية.
- يجب أن تكون الأرضيات مصنوعة من مواد مقاومة للأحماض والقلويات ومواد التنظيف والتعقيم.

- يجب أن تكون الأرضيات صلبة مقاومة للأثقال والاهتزازات، وذات سماكة مناسبة، وأن تكون مانعة للانزلاق.
- يجب أن تكون أرضية المنشأة مرتفعة عن مستوى سطح الأرض خارج المنشأة لمنع دخول الماء والأتربة والآفات من الخارج إلى الداخل.
- يمنع منعًا باتًا استخدام السجاد في مناطق إعداد الأطعمة ومناطق غسل المعدات والأدوات أو أي أماكن أخرى مشابهة حيث يمكن تعرضها للمياه، وكذلك في دورات المياه حيث توجد مرافق دورات المياه.
- يمنع منعًا باتًا استخدام نشارة الخشب أو قطع الخشب أو ما شاكلها لامتناس الدهون أو كسطوح مقاومة للانزلاق.
- يجب تدريج أرضيات وحدات التبريد الكبيرة وحجرات التجميد بحيث يتم تصريف المياه من الأرضيات إلى الخارج عبر أنبوب تصريف موصول بالطريقة الصحيحة بشبكة الصرف.
- يجب أن تكون مماسح الأرجل مصنوعة من مواد غير ماصة ومقاومة للدهون، وبالجم والتصميم والتصنيع الذي من شأنه تسهيل أعمال التنظيف.

الأبواب

- يجب أن تكون الأبواب مصنوعة من الألمنيوم أو الزجاج غير القابل للكسر بحيث تكون غير منفذة للماء وغير ماصة وذات أسطح ملساء وتغلق ذاتيًا بأحكام ومصنعة من مواد مقاومة للصدأ.
- يجب أن تكون الأبواب المؤدية إلى داخل المنشأة تفتح إلى الخارج ضمناً لعدم دخول الحشرات والقوارض أثناء فتحها، وأن تكون ذاتية الغلق.
- يجب تغطية الأجزاء السفلية من الأبواب بشرائح معدنية حتى ارتفاع 25 سم، حتى لا تستطيع القوارض قضم الأجزاء السفلية وبالتالي الدخول إلى المنشأة.

النوافذ والفتحات الأخرى

- يجب أن تكون جميع النوافذ والفتحات محكمة الغلق ومصنعة من الزجاج أو الألمنيوم أو من أي معدن آخر غير قابل للصدأ، وأن تكون سهلة التنظيف.
- يجب أن تكون النوافذ مزودة بأغطية شبكية معدنية ضيقة سهلة التحريك مصنوعة من مادة غير قابلة للصدأ ومحكمة الإغلاق لمنع دخول الحشرات والقوارض.

- يجب أن تكون حوافها منحدرية لمنع استخدامها كأرفف وللمنع تراكم الأوساخ.
- يجب أن يصنع الإطار من مادة غير قابلة للصدأ وغير ماصة للماء.
- تكون مصممة بحيث تحول دون تراكم الأتربة والملوثات. ويفضل أن تكون قابلة للفتح لتأمين التهوية الطبيعية.

الإضاءة

- يجب أن تكون الإضاءة (طبيعية - صناعية) كافية ومناسبة ولا ينتج عنها تغير في طبيعة الألوان أو ظلال أو لمعان شديد في جميع أنحاء المنشأة.
- يجب مراعاة توفير حماية مناسبة لوحدات الإضاءة للوقاية من أي مخاطر فيزيائية نتيجة كسرها أو سقوط ملوثات منها نتيجة تراكمها عليها، خصوصاً الإضاءة المثبتة أو المعلقة.
- يجب أن تكون تركيبات الإنارة وأغطية التهوية والمرابح المركبة على الجدران، والمواد الزخرفية والمعدات المشابهة المثبتة على الجدران والسقوف، سهلة التنظيف، وأن تحفظ في حالة جيدة.
- يجب مراعاة استخدام إضاءة لا تتسبب بزيادة درجة الحرارة داخل المنشأة.
- يجب أن تتناسب الإضاءة مع ديكور المكان ودرجته، مع تزويد المنشأة بوحدات إضاءة للطوارئ عند انقطاع التيار الكهربائي.
- يجب ألا تقل شدة الإضاءة في الأماكن المختلفة بالمنشأة عن الحدود الموضحة في الجدول التالي :

المكان	شدة الإضاءة (لكس)	المكان	شدة الإضاءة (لكس)
المكاتب	110 - 220	الفرز والفحص	540 - 370
دورات المياه	110 - 220	المستودع	150 - 220
منطقة الاستلام	220 - 370	صالة الإنتاج (المطبخ)	220 - 540
المدخل	110 - 220	رصيف الشحن	110 - 220
التغليف	110 - 220		

التهوية والتكييف

- يجب أن يكون المبنى جيد التهوية لمنع ارتفاع درجة الحرارة داخله، وعدم تكاثف وتراكم الغبار والملوثات، وإزالة الهواء الملوث.
- يجب أن تكون درجة الحرارة داخل المنشأة ملائمة حسب متطلبات التصنيع الجيد.
- يجب أن يكون نظام التهوية والتكييف قادرًا على تنقية الهواء بكفاءة (تركيب عدد من مراوح الشفط والمكيفات تتناسب مع مساحة المنشأة والغرض من كل قسم).
- يجب تغطية فتحات التهوية من الخارج بشبك معدني ضيق يمنع دخول الحشرات والقوارض، على أن يكون مصنوعًا من مواد غير قابلة للصدأ وسهل الفك والتركيب لتسهيل عملية التنظيف.
- يجب أن تكون التهوية باستخدام نظام دفع الهواء وسحبه ميكانيكيًا لمنع تراكم البخار المكثف والغبار وطرده الهواء الملوث. ويمنع منعًا باتًا استخدام أجهزة التكييف الصحراوي.
- يجب عمل الصيانة الدورية للتكييف والفلاتر. ويمنع منعًا باتًا وجود تسريب للمياه من أجهزة التكييف.
- يجب عمل الصيانة الدورية للفلاتر أعلى الأفران والشوايات والمواقف في مناطق المطبخ.
- يجب مراعاة أن يكون اتجاه تيار الهواء من المناطق النظيفة والأقل تلوثًا إلى المناطق الملوثة وليس العكس.

- يجب توفر نظام للتحكم الحراري بالمنشأة لمنع ارتفاع الحرارة التي تؤثر على جودة المنتج.
- يجب أن تقام مدخنة بقطر مناسب لا يقل عن 50 سم في المنشآت الغذائية في حال استخدام مواقد الفحم أو الحطب أو الشوايات أو الأفران، على أن ترتفع المدخنة عن أسطح المباني المجاورة بمقدار مترين على الأقل بحيث لا تسبب ضرراً للجيران، مع تزويدها بمروحة شفط لسحب الدخان.
- يجب الحفاظ على مدى فاعل لدرجة حرارة الهواء بين 20 و23 درجة مئوية في مناطق العمل أو منطقة تقديم الطعام. وفي الظروف الخاصة حيث تكون للمنطقة درجة حرارة محددة تتعلق بتخزين الطعام أو تجهيزه، يجب الالتزام بدرجة الحرارة المطلوبة لذلك، وتقاس درجة الحرارة الفاعلة على ارتفاع 1,6 م من الأرضية المشطوبة.
- يجب ألا تزيد درجة حرارة الجو المحيط عن 18 درجة مئوية في مناطق إعداد وتجهيز اللحوم والدواجن والأسماك ومنتجاتها.

مصدر المياه المستخدمة

- يجب توفير مصدر مياه آمن وصحي للمياه المستخدمة في الإنتاج، ويكون معتمداً من وزارة البيئة والمياه والزراعة.
- يجب تركيب فلتر مزدوج على الخزانات ومصادر المياه المستخدمة ومراعاة تغيير الفلاتر دورياً.
- يجب أن تكون المياه المستخدمة مطابقة للمواصفات القياسية الخليجية الخاصة بمياه الشرب غير المعبأة رقم 149/2000.
- يفضل أن يقوم صاحب المنشأة بعمل تحليل عينات دورية للمياه المستخدمة للتأكد من سلامتها، مع الاحتفاظ بنتائج التحليل.
- يجب المحافظة على نظافة خزانات المياه، وأن تكون خزانات المياه مغلقة بإحكام لمنع التلوث وسهلة التنظيف وغير قابلة للصدأ وبعيدة عن مصادر التلوث.
- يجب أن تكون خزانات وأنباب المياه مصنعة من مواد غير قابلة للتفاعل معها، وموانعة للتسرب وغير قابلة للصدأ أو التفاعل مع الماء أو التأثير عليه مطلقاً.
- يجب توفير عقد نظافة وتعقيم للخزانات الأرضية والعلوية كل 6 أشهر مع الاحتفاظ بالمستندات والوثائق الداعمة.

- في حال وجود شبكة مياه غير صالحة للشرب تستخدم في أغراض الغسيل والتنظيف، يجب أن تكون مستقلة ومنفصلة تمامًا عن شبكة مياه الشرب، وأن تميز مخرجها بطلاء ذي لون خاص. كما يجب التأكد من عدم وجود أي توصيلات مشتركة بين الشبكتين، ولا يسمح بعمل أي توصيلات للإمداد بمياه الشرب في شبكة المياه غير الصالحة للشرب التي يجب أن يسمح تصميمها بجريان المياه في اتجاه واحد.

الصرف الصحي

- يجب أن يتم التصريف إلى شبكة الصرف الصحي في الأماكن التي يتوفر فيها صرف صحي عمومي أو إلى خزان صرف (بيارة) يتناسب حجمه مع كمية الفضلات السائلة ومياه الصرف للمحل، على أن يكون بعيدًا عن الخزانات الأرضية لمياه الشرب بمسافة لا تقل عن عشرة أمتار وعلى مستوى أقل من مستوى خزان المياه بنصف متر.
- يجب توفر شبكة داخلية للصرف الصحي بغية التخلص من المياه العادمة بطريقة آمنة لا تسمح بالتسريب.
- يجب تزويد خطوط الصرف بخزانات ترسيب للتخلص من الفضلات الصلبة قبل تصريف المياه على الشبكة العمومية للصرف الصحي.
- يجب أن تكون خطوط الصرف بحجم يسمح بالتخلص من الأحمال القصوى للمنشأة.
- يجب ألا يسمح تصميم هذه الخطوط وتركيبها بتلويث مصدر مياه الشرب وشبكات التوزيع، ويفضل أن يكون اتجاه الصرف عكس اتجاه خط الإنتاج.
- يجب توفير نظامين منفصلين للصرف أحدهما متصل بدورات المياه والمراحيض والآخر للصرف العام في المنشأة (مصارف الأرضيات، أجهزة الإنتاج، المخلفات السائلة).
- يجب توفير الميول المناسبة لتصريف المياه مع الالتزام بعدم خروج ماء الغسل خارج حدود المحل.
- يجب تزويد المجاري الأرضية بمحابس للروائح وتهوية مناسبة وأغطية محكمة الإغلاق.
- يجب ألا تمر خطوط الصرف عبر مناطق تخزين المواد الغذائية وعرضها، أو فوقها.
- يجب ألا يكون هناك أي خزان صرف (بيارة) تحت أرضية المحل أو مبانيه، بل أن يكون خارج مبنى المحل، وأن يتم تفرغها كلما اقتضت الحاجة.

- يجب ألا يحتوي داخل المحل على أعمدة (مواسير) سقوط أو إمدادات صرف أو أكواع مراحيض.
- يجب عدم السماح بوجود أي فتحة تصريف في أرضية صالة الطعام.
- يجب فصل مواسير الصرف الصحي لأماكن التشغيل عن خطوط تصريف دورات المياه ومغاسل الأيدي بحيث يكون تصريفها إلى خارج المحل مباشرة.
- يجب أن يكون مستوى أرضية المحل أعلى من منسوب مستوى الشارع المقام فيه، مع عدم وجود غرف تفتيش على الرصيف ذاته بجوار أحد أبوابه أو أمامه بغية تجنب الطفح ومنع التلوث.
- يجب عدم وجود تسريب في أعمدة (مواسير) السقوط وإمدادات الصرف الموجودة في المناور المجاورة لأماكن التشغيل لئلا ينتج عنه رذاذ فتاثر يصل من خلال فتحات التهوية إلى داخل هذه الأماكن.
- يمنع منعًا باتًا وجود غرف تفتيش داخل المنشأة.
- يمنع منعًا باتًا ترك فتحات الصرف الصحي مفتوحة في غرف التحضير أو غيرها أثناء العمل.

دورات المياه و مغاسل الأيدي

- يجب توفير دورات مياه ومغاسل للأيدي في الأماكن وبالأعداد المناسبة للعاملين في المنشأة وزوارها ومرتاديها، وذلك حسب طبيعة النشاط ومساحة المنشأة.
- يجب أن تخصص دورتان كاملتان للمياه، إحداهما للرجال والأخرى للسيدات، وذلك في المنشآت التي تحتوي على صالة طعام للعائلات. ويراعى أن تزود كل دورة بعدد من المراحيض ومغاسل الأيدي يتناسب مع أعداد المرتادين ساعة الذروة.
- يجب أن تخصص دورات مياه للعاملين، بواقع دورة مياه واحدة لكل عشرة عمال.
- يجب أن تكون دورات المياه داخل المنشأة معزولة تمامًا عن مناطق تداول الأغذية وأماكن الإنتاج والمستودعات، ولا تفتح عليها بشكل مباشر. ويجب أن تزود الدورة بمراحيض يكون أحدهما إفرنجيًا، بالإضافة إلى مغاسل للأيدي.
- يجب أن تزود دورة المياه بباب محكم ذاتي الإغلاق مصنوع من الألمنيوم أو أي معدن آخر غير قابل للصدأ.
- يجب أن يكون لكل مرحاض باب خاص به.

- يجب أن تفصل المراحيض عن مغاسل الأيدي بأبواب ذاتية الإغلاق ومصنعة من الألمونيوم أو من أي معدن آخر غير قابل للصدأ.
- يجب توفير نظام طرد آلي لدورات المياه.
- يجب توفير التهوية المناسبة والإضاءة الجيدة لدورات المياه ومكان المغاسل.
- يجب أن تزود مغاسل الأيدي بالصابون السائل أو أي مادة مطهرة مناسبة، وبالمناشف الورقية أو معدات التجفيف بالهواء الساخن، وبوعاء للنفايات. ويمنع منعًا باتًا استخدام مناشف القماش.
- يجب أن تكون صنابير المياه من النوع الذي يعمل ذاتيًا أو بالقدم لمنع تلوث الأيدي.
- يجب أن تزود دورات المياه ومغاسل الأيدي بسخانات للمياه.
- يجب أن توضع لافتات وملصقات إرشادية تبين الطريقة الصحيحة والسليمة لغسل أيدي العاملين في المحل، وخصوصًا بعد الخروج من دورات المياه.
- يجب توفير مغاسل للأيدي بعدد كافٍ في كل مكان يتطلب وجودها فيه حسب حاجة التشغيل وظروفه (منطقة الاستلام والفرز، التحضير والإعداد، صالة الإنتاج، صالة العرض، الخ)، وألا تبعد أكثر من 5 أمتار عن منطقة العمل بما لا يؤثر على سلامة الغذاء، وتكون مزودة بالماء الساخن والبارد والصابون السائل والمطهرات وأجهزة التجفيف ومناديل ورقية تستخدم لمرة واحدة. ويفضل توفير الصنابير التي تعمل ذاتيًا في مغاسل الأيدي، مع توفير سلة نفايات من النوع الذي يفتح بالقدم للتخلص من المناشف بعد استعمالها، وأن تكون خطوط التصريف للمغاسل متصلة بخطوط المياه العادمة للمنشأة.
- يجب عدم استعمال أحواض الغسيل المستخدمة لإعداد المواد الغذائية أو لغسل المعدات والأدوات، من أجل غسيل الأيدي.
- يجب حماية الأسطح ومناطق العمل القريبة من مغاسل الأيدي من الرذاذ والمياه المتطايرة أثناء غسل الأيدي.

التخلص من المخلفات ومكافحة الآفات

- يجب توفير العدد المناسب من أوعية النفايات وحاوياتها، وتوزيعها بالعدد الكافي في أقسام المنشأة حسب حاجة التشغيل وظروفه.
- يجب أن تكون حاويات النفايات محكمة وذاتية الغلق وتفتح بالقدم مع استخدام أكياس لتبطين الحاويات بغية جمع النفايات.
- يجب أن تكون أوعية النفايات من مواد غير منفذة للسوائل ومانعة للتسرب ومصممة بطريقة تمنع حجز بقايا النفايات والمخلفات.
- يجب أن تكون حاويات النفايات وأوعيتها بحالة جيدة، ويجب استبدالها إذا أصبحت غير ملائمة.
- يجب التخلص من النفايات أولاً بأول كي لا تكون مصدرًا للحشرات والآفات (حتى في حال عدم امتلاء حاوية النفايات، يجب عدم تراكم النفايات لفترات تزيد عن 4 ساعات).
- يجب تنظيف الحاويات وتطهيرها بعد كل عملية تفريغ.
- في حال استخدام مخزن للنفايات، يجب أن يصنع من مواد سهلة التنظيف غير قابلة لامتصاص السوائل، ويجب أن يكون مقاومًا لتسلل الحشرات والقوارض وألا يوفر لها ملجأ أو مخبأ، وأن يكون كبيرًا بدرجة تكفي لاستيعاب الحاويات اللازمة للقمامة. ويجب أن يكون منسوب الأرض منحدرًا باتجاه المصرف.
- يجب توفير مصائد الحشرات والصواعق الكهربائية بصورة كافية وبمعدل صاعق 60 سم لكل 50 مترًا مربعًا من مساحة الأرضية، وأجهزة فوق صوتية لمكافحة القوارض، ووضعها في الأماكن المناسبة، وتجنب المناطق التي يمكن أن يؤثر وجودها على سلامة الغذاء بصورة مباشرة (يمنع وضعها فوق مناطق أسطح التحضير). كما يجب تنظيفها بصورة يومية لمنع تراكم الحشرات والذباب في المصائد، ويمنع منعًا باتًا إيقاف تشغيلها أثناء العمل.
- يجب توفير عقد ساري المفعول مع شركة معتمدة لمكافحة الحشرات والقوارض والطيور. ويفضل بأن تقوم الشركة الخاصة بمكافحة الآفات بزيارة المنشأة ست مرات في العام على الأقل ضمن جدول زمني منتظم، وأن تكون قادرة على الوجود في مقر المنشأة خلال 24 ساعة في حالة التبليغ عن حادثة معينة، وأن تقوم بزيارات يومية حتى يتم حل الحادثة الحاصلة. كما يتم الاحتفاظ بمختلف نتائج عمليات المكافحة والفحوصات الخاصة بحيث تكون موضحة بالتواريخ، بالإضافة إلى تقرير زيارات الموقع.

- يجب استخدام المبيدات الحشرية والمواد الكيميائية بواسطة الشركة المعتمدة لمكافحة الحشرات والقوارض وفق الضوابط الخاصة باستخدامها، مع أخذ الاحتياطات اللازمة لحماية الأغذية والأدوات والمعدات من التلوث.
- يجب لصق بطاقة بيان على عبوات المبيدات الحشرية والمواد الكيميائية موضحًا فيها اسم الصنف وطريقة الاستعمال.
- يجب عدم وضع بقايا الفحم المشتعل وبقايا الرماد الناتج من الحرق في الحاويات مما يسبب إتلافها وإشعال النار فيها.
- يجب مراعاة منع سقوط النفايات أو تسرب السوائل أثناء التخلص من النفايات في الحاويات.
- يجب توفير ستائر هوائية على المداخل الرئيسة والمداخل المؤدية إلى صالة الإنتاج لمنع دخول الحشرات وللحفاظ على درجة الحرارة الداخلية للمحل، على أن تعمل بكفاءة طوال فترة تشغيل النشاط، مع الحفاظ على نظافتها وصيانتها باستمرار.
- يجب وضع ستائر بلاستيكية حيثما يتطلب ذلك (مثل عند أبواب المستودعات)، مع الحفاظ على نظافتها وصيانتها باستمرار.

التجهيزات (الأدوات والمعدات والأجهزة وأسطح التشغيل)

- يجب أن تكون جميع الأسطح والآلات والمعدات المستخدمة التي تلامس المادة الغذائية مباشرة، مصنوعة من مواد غير قابلة للصدأ، ولا تتفاعل مع المنتج، ولا تسبب تغييرًا في الطعم أو الرائحة، ومقاومة للتآكل، وتتحمل عمليات التنظيف والتطهير المستمر، وسهلة التنظيف. ويفضل أن تكون مصنوعة من الصلب غير القابل للصدأ، على أن تكون أسطحها ملساء خالية من الخدوش والشقوق وقشور الطلاء. ويمنع منعًا باتًا استخدام الأدوات النحاسية في عمليات الإنتاج، على أن يكون تصميمها بشكل يمنع المخاطر الصحية ويسمح بسهولة تنظيفها وتطهيرها، وأن تكون سهلة الفك والتركيب.
- أن تكون المعدات الثابتة بعيدة عن الجدران بمسافات مناسبة (50 سم على الأقل) تسمح بالتنظيف المستمر حولها.
- يجب أن تبعد المعدات المتجاورة عن بعضها البعض بمسافات مناسبة بحيث تسمح بالتنظيف المستمر حولها.
- يجب أن تكون الأدوات مصنوعة من مواد مقاومة للتآكل وتتحمل الغسيل والتطهير.

- يجب عدم استخدام الأدوات والمعدات والأواني المصنوعة من الخشب في تداول الغذاء. ويمنع منغًا بأنًا استعمال السكاكين ذات المقابض الخشبية، وتستبدل بتلك ذات المقابض المصنوعة من اللدائن المضغوطة أو الستانلس ستيل. ويمنع منغًا بأنًا استخدام الألواح الخشبية في تقطيع اللحوم والدواجن والأسماك وتجهيزها، وتستبدل بمواد صماء سهلة التنظيف لمنع التلوث.
- يجب الفصل في استخدام أسطح وأدوات ومعدات تجهيز اللحوم والدواجن والخضر والمخبوزات عن بعضها البعض منغًا للتلوث الخلطي.
- يجب توفر عدد مناسب من الثلاجات لحفظ المواد الغذائية بحيث تخصص ثلاجة للمواد الأولية وأخرى للمواد المعدة للتقديم، ويمنع منغًا بأنًا الخلط بينهما في حيز تخزين واحد.
- يشترط أن تكون ثلاجات الحفظ بالتجميد والتبريد من النوع الرأسي المزود بالأررف المعدنية غير القابلة للصدأ، وذلك لتسهيل عمليات الفصل ومنع التلوث التبادلي.
- يجب أن يخصص للثلاجات مكان مستقل جيد التهوية بعيدًا عن أي مصدر حراري لمنع ارتفاع درجة الحرارة مما قد يؤثر على كفاءة الثلاجات وأدائها.
- يجب تزويد الثلاجات بجهاز لقياس درجة الحرارة وتسجيلها (ترموتر) يكون مثبتًا خارجها في مكان مناسب بحيث تسهل قراءته، وألا يسمح بتذبذب درجات الحرارة داخلها.
- يفضل أن تزود الثلاجات بلمبات للأشعة فوق البنفسجية بغية التعقيم المستمر ومنع نمو الميكروبات وتكاثرها.
- يجب الالتزام بعدم تراكم الثلج وصهره أولاً بأول للحفاظ على كفاءة التبريد في الثلاجات.
- يجب عدم فصل التيار الكهربائي عن الثلاجات لأي سبب من الأسباب طالما كانت محملة بالغذاء.
- يجب الحفاظ على صيانة وحدات وثلجات التبريد والتجميد بصورة دورية، ويمنع منغًا بأنًا وجود تسريب للمياه من هذه الأجهزة.
- يجب استبعاد أي أدوات أو معدات لا تستخدم في المحل.
- يجب توفر عدد كافٍ من سخانات المياه لا تقل سعة الواحد منها عن 120 لترًا، موزعة عند المغاسل ومغاسل الأيدي.

- عند بناء الأفران من الطوب الحراري، يجب ألا تكون ملاصقة لجدران المباني المجاورة. و في حال تعذر ذلك يجب وضع مواد عازلة للحرارة مثل الفلين الطبيعي أو الصناعي أو الصوف الزجاجي بين جدران الفرن والحيطان المجاورة.
- يمنع منعًا باتًا استعمال أكواب البلاستيك أو الفوم في تناول المشروبات الساخنة، ويقتصر استعمالها على الماء والمشروبات والعصائر الباردة، ويتم التخلص منها مباشرة بعد الاستعمال.
- يمنع منعًا باتًا إعادة استعمال الأدوات المعدة للاستعمال مرة واحدة مثل الملاعق البلاستيكية والشفاطات والأكواب الورقية لأكثر من شخص، ويجب التخلص منها مباشرة بعد الاستعمال.
- يجب تصميم المعدات ذات المحامل والتروس التي تتطلب تزييتًا بزيوت تعد غير آمنة وتشبيدها بطريقة لا تسمح بتسرب الزيت أو انسكاب قطرات منه على الأسطح الملامسة للطعام، على أن تستخدم الزيوت غير الضارة أو القابلة للأكل فقط والتي قد تتلامس مع سطوح تلامس الطعام.
- يجب تثبيت المعدات الموضوعة على الطاولات أو مناضد العمل بإحكام (عدا المعدات القابلة للنقل)، وأن تكون مرفوعة بحيث توفر على الأقل 10سم من الخوص أسفل المعدات حتى سطح العمل، بحيث يسهل تنظيف المعدات والأسطح المتاخمة لها.
- ما لم تكن المعدات المركبة على الأرضية مجهزة للتحريك، يجب أن تكون مثبتة بالأرضية بإحكام من دون وجود فراغات، أو مرفوعة عن الأرض على تركيبات لا يقل ارتفاعها عن 15سم حتى يسهل التنظيف تحتها.
- ما لم يتم توفير فراغات للدخول حول كل وحدة والوحدة المجاورة لها، يجب ألا يتجاوز الفراغ بين المعدات نفسها أو بينها وبين الجدران أو السقوف 15سم. وفي حال تسرب السوائل يجب سد الفجوة.
- يجب ترك الممرات ومساحات العمل بين المعدات وبين المعدات نفسها والجدران، خالية من العوائق وبعرض يكفي للسماح بأداء العاملين لواجباتهم بسهولة من دون تلويث الطعام أو أسطح تلامسه عند ملامسة الأشخاص أو ملابسهم.
- يجب أن يتناسب عدد المعدات والآلات وحجمها مع الطاقة الإنتاجية للمنشأة.
- عند التعامل مع الأطعمة الجاهزة، يجب استخدام أدوات تقديم منفصلة كملاقط الطعام.
- يجب أن تكون الأسطح الداخلية للفرن ملساء سهلة التنظيف.

- يجب أن تكسى منضدة المناولة أمام الأفران بالبلاط القيشاني ليسهل تنظيفها.
- يجب أن تصنع الألواح المستخدمة في الأفران لإدخال المخبوزات إلى الفرن وإخراجها منه، من الستانلس ستيل سهل التنظيف، ويجب التخلص منها واستبدالها فور ظهور علامات التلف أو عدم الصلاحية للاستخدام.
- يجب استخدام طاولات الستانلس ستيل لطاولات العجين والتقطيع، ويحظر استخدام الخشب كسطح ملامس للغذاء تحت أي ظرف من الظروف.
- يجب أن يكون الوصول إلى الأسطح الملامسة للغذاء أو الأجهزة والمعدات المستخدمة سهلاً للتنظيف والمعاينة، ما لم تكن الأسطح والأجهزة والمعدات مصممة للتنظيف في أماكنها بأحد الأساليب التالية:

1. من دون تفكيكها (غسلها وتطهيرها في مكان تثبيتها).

2. بفكها من دون استخدام أدوات أو باستخدام أدوات بسيطة (ونقلها إلى منطقة الغسل والتطهير).

العاملون ومتداولو الأغذية

الحالة الصحية والمظهر والسلوك الشخصي

1. يجب حصول جميع العاملين ومتداولي الأغذية على شهادات صحية (رخصة ممارسة العمل في الأنشطة الغذائية) سارية المفعول صادرة من «مدن» (صلاحيتها سنة تجدد سنويًا)، وذلك قبل البدء في العمل بتداول الأغذية. كما يجب الحفاظ عليها وإبرازها بصورة مناسبة أثناء العمل باستمرار.
2. يجب أن يجرى الفحص الطبي للعاملين سنويًا أو بعد الرجوع من الإجازات أو في حال وجود وباء منتشر أو للتأكد من سلامتهم صحيًا وخلوهم من الأمراض الوبائية، وذلك في الوحدات والمراكز الصحية والمستشفيات التابعة لوزارة الصحة أو تلك الخاصة والمصرح لها بذلك من وزارة الصحة والمعتمدة كذلك من «مدن».
3. يجب عدم السماح لأي شخص يشتبه في أنه يعاني من أو يحمل أي مرض معد ينتقل عن طريق الغذاء، أو يكون مصابًا بجروح أو قروح 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 في المحل، يجب استبعاده عن العمل ومراجعته لأقرب مستشفى أو مركز صحي حتى يتم علاجه وشفائه من المرض أو الإصابة. وفي حال تعذر علاجه يستبعد نهائيًا عن العمل.

4. إذا أصيب عامل أثناء العمل بجرح، يجب استبعاده فورًا عن العمل حتى تتم حماية موضع الإصابة بشكل تام بواسطة شريط طبي لاصق مقاوم ذي لون مميز ومثبت بشكل محكم، مع توفير الإسعافات الأولية لهذا الغرض. ولا يسمح للعامل بالعودة إلى العمل إلا بعد استخدام قفاز يغطي موقع الإصابة أو شفائه من الإصابة، ولا يسمح له بالعمل في تداول الغذاء إذا شكلت الإصابة خطورة على سلامة الغذاء.

5. يجب توفر الإسعافات الأولية التي تتناسب مع الأخطار المحتملة، وأن يكون بعض العاملين مدربين على الإسعافات الأولية.

6. يجب اتباع قاعدة «نظف حيثما كنت» التي تتمثل بتكرار غسل اليدين وتطهيرهما قبل كل عملية وبعدها وبصورة متكررة (بعد استخدام دورة المياه، بعد لمس مواد ملوثة، بعد الأكل والشرب، بعد التدخين، بعد لمس الأنف، بعد التعامل مع الأغذية الطازجة أو أي مواد ملوثة، وبعد كل عملية من عمليات إعداد الغذاء أو تجهيزه، وبعد العودة إلى المحل إذا أضر العامل للخروج لأي سبب من الأسباب...) وبشكل جيد، ولا يمكن الانتقال من عملية لأخرى إلا بعد الغسل والتطهير.

7. يجب توفير وارتداء زي رسمي موحد للعاملين في المنشأة وقت العمل (يفضل لون خاص بكل قسم في المنشأة)، وتوفير وارتداء الملابس الواقية والملائمة من قفازات وأغطية للرأس والأنف والفم ذات الاستخدام الواحد حسب مقتضى العمل.

8. يفضل أن يكون الزي فاتح اللون (اللون الأبيض)، ويجب حفظه في خزائن مغلقة داخل غرف خاصة لتغيير الملابس.

9. يجب الحفاظ على نظافة الزي الرسمي طوال ساعات العمل.

10. يجب أن يكون الجزء العلوي من الملابس الخاصة بالعمل خاليًا من الجيوب، وذلك لتجنب وضع الأشياء محتملة السقوط كالأقلام والنقود وغيرها.

11. يجب ألا تحتوي الملابس الخاصة بالعمل على أي ملصقات أو دبابيس يمكن أن تسقط في المنتج.

12. يجب ارتداء مريضة من نسيج خالٍ من الثقوب (بلاستيك) في صالات الإنتاج التي قد يلامس فيها المنتج ملابس العاملين، ويجب خلع هذه المريضة عند الذهاب إلى دورة المياه.

13. يجب استخدام القفازات المعقمة ذات الاستخدام الواحد أثناء تداول الأغذية، مع مراعاة أن ارتداء القفازات لا يغني عن غسل اليدين.

14. يجب على العامل إتباع الإرشادات التالية عند استخدام القفازات:

- غسل الأيدي وتجفيفها قبل ارتداء القفازات.
- الحرص على استخدامها مرة واحدة فقط.
- عدم استخدامها كبديل عن غسل الأيدي.

15. يجب على العامل إتباع الإرشادات وعدم استخدام القفازات في الحالات التالية:

- عندما تكون غير نظيفة او مستخدمة
- عند التعامل مع أنواع مختلفة من المواد الغذائية كالأسمك والخضروات الطازجة يجب تغيير القفازات.
- بعد استخدام المرحاض أو الكحة أو العطس أو استخدام المناديل أو أخذ قسط من الراحة أو التدخين.
- بعد لمس أي أجزاء بشرية (مثل الشعر والجروح المفتوحة والبيثور والدمامل).
- عدم استخدام القفازات المستعملة سابقًا في مناولة المواد الكيميائية عند إعداد الغذاء.

16. الحرص على غسل القفازات المستخدمة لأغراض التنظيف وشطفها وتعقيمها وتجفيفها بالهواء عندما تتسخ وفي نهاية كل فترة عمل.

17. يجب تقليل الأظافر والعناية بالصحة والنظافة الشخصية.

18. يمنع منعاً باتاً الجلوس على الآلات أو أسطح التشغيل.

19. يجب استخدام المناشف الورقية عند الحاجة للتجفيف من العرق، ويمنع منعاً باتاً استخدام مناشف القماش.

20. يجب وضع المقتنيات الشخصية مثل الحلي والساعات والخواتم التي تؤثر على سلامة الغذاء، في الخزائن الخاصة بالعاملين. ويمنع منعاً باتاً تخزين الملابس والمقتنيات الشخصية في صالات الإنتاج.

21. يجب عدم النوم في أماكن العمل أو المستودعات.

22. يجب عدم القيام بأي أعمال أو سلوكيات ينتج عنها تلوث الغذاء (مثل الأكل والشرب والتدخين والبصق والتمخط أو خلافه) في مكان العمل.

23. يجب أن تحدد حركة العاملين وتراقب بين مناطق المنشأة المختلفة من قبل إدارة المنشأة والسيطرة عليها، بحيث لا يسمح للعاملين في مناطق المواد الخام بدخول منطقة المنتج المطبوخ والجهاز والعكس أيضًا غير مسموح.
24. يجب توفير منطقة لغسل أحذية العاملين وتعقيمها عند مدخل منطقة الإنتاج.
25. يمنع منعًا باتًا هروب أي عامل أثناء التفتيش أو قيام المسؤول في المنشأة بمساعدة العمالة المخالفة على الهرب بأي شكل من الأشكال.
26. يمنع منعًا باتًا إعاقة عمل المراقب الصحي أو منعه من الاطلاع على المستندات والسجلات الخاصة بالمنشأة.

التدريب والتوعية والتثقيف

1. يجب أن يحصل جميع العاملين على دورات تدريبية وشهادات اجتياز من مراكز معتمدة في مجال سلامة الغذاء والصحة العامة قبل مباشرة العمل في المنشأة.
2. يجب إلحاق جميع العاملين بالمنشأة ببرامج التدريب والتوعية وورش العمل عن سلامة الغذاء والصحة العامة بصورة دورية بعد توظيفهم.
3. يجب توفير كادر مؤهل للقيام بعملية التدريب المستمر ورفع الكفاءة للالتزام بالاشتراطات الصحية سواء من داخل المنشأة أو خارجها.
4. يجب وضع ملصقات إرشادية صحية بلغات عدة توضح السلوكيات الشخصية الصحيحة أثناء تناول الأغذية.

استراحة العاملين

- في حال وجود استراحة للعاملين في المنشآت الغذائية الكبيرة كالمطاعم والمطابخ ومراكز التموين والإعاشة فإنه يجب مراعاة ما يلي:
5. يجب ألا يفتح مدخل العاملين على صالة الإنتاج مباشرة، وأن تكون الأبواب المؤدية إلى داخل المطبخ مزدوجة.
6. يجب أن تكون منفصلة وغير متصلة مباشرة مع منطقة التحضير أو العرض أو التخزين أو الإنتاج.
7. يجب أن تكون مجهزة بدواليب معدنية غير قابلة للصدأ لحفظ الزي الرسمي للعاملين وأغراضهم الشخصية، على أن تكون هذه الغرف مجاورة أو بالقرب من

دورات المياه.

8. يجب تزويد استراحة العاملين بمغاسل للأيدي (يفضل من النوع الذي يعمل ذاتيًا أو بالقدم).
9. تزود مغاسل الأيدي بالماء الساخن والصابون السائل أو أي مادة مطهرة مناسبة، وبالمناشف الورقية وجهاز التجفيف بالهواء الساخن، وأوعية للنفايات من النوع الذي يفتح بالقدم وتكون أغطيتها محكمة الغلق ومبطنة بأكياس بلاستيكية.
10. يجب تزويد منطقة العاملين بأغطية للرأس والفم وقفازات لليدين والأحذية.
11. يفضل توفير جهاز لتعقيم الأيدي لا يمكن تجاوزه إلا بعد التعقيم.
12. يجب وضع ستارة هوائية أو بلاستيكية على المدخل المؤدي إلى استراحة العاملين.
13. يجب عدم السماح بوجود سكن للعاملين في نفس المنشأة.

النظافة والتطهير

- يجب توفير برنامج كامل لتنظيف المعدات والأدوات والمرافق.
- يجب العناية التامة بنظافة جميع أجزاء المبنى ومرافقه وتجهيزاته طوال فترة التشغيل، وخلوها من الملوثات بجميع أشكالها.
- يجب توثيق عمليات التنظيف والتطهير في سجلات خاصة.
- يجب تخصيص عامل مؤهل للإشراف على عمليات النظافة.
- يجب وضع الملصقات الإرشادية الخاصة باتباع قواعد النظافة العامة في أماكن استلام المواد الغذائية وإعدادها وتعبئتها، وكذلك في المستودعات ودورات المياه، بحيث تكون ظاهرة لجميع العاملين وبلغاتهم، وعليهم التقيد بها.
- يجب توفير قسم خاص لغسل المعدات والأدوات والأواني وأن يكون مزودًا بأحواض غسيل مصنعة من مادة غير قابلة للصدأ، على أن تزود بالماء البارد والساخن، مع توفير مكان لتجفيف المعدات والأدوات بعد الغسل.
- يجب أن يتوافر في كل منشأة ما لا يقل عن حوض غسيل واحد لمستلزمات التنظيف مجهز بمصرف أرضي، ويجب إمداده بالمياه الساخنة والباردة، وأن يستخدم لتنظيف المماسح أو ما شاكلها من أدوات تنظيف الأرضيات بالمياه، وللتخلص من

مياه الشطف المتسخة الناتجة عن الغسيل، ويجب أن يسمح ارتفاع فتحة الصنبور بملء الأوعية أو غيرها بطريقة سهلة ونظيفة. ويجب عدم استخدام المغاسل وأدوات التنظيف الخاصة بمستلزمات التنظيف لأغراض غسل اليدين أو المواد الغذائية أو معدات وأدوات إعداد الغذاء.

- يجب تنظيف أحواض الغسيل قبل استخدامها.
- يجب استخدام أحواض بثلاثة أقسام، على أن يستخدم قسم للغسيل وقسم للشطف وقسم للتعقيم. يجب شطف المعدات وأواني الطعام أو حكاها ونقعها عند الضرورة لإزالة بقايا الطعام والأتربة كما يجب غسل معدات وأواني الطعام في محلول منظف حار عند درجة 50 درجة مئوية، على أن يغير من وقت لأخر ليظل نظيفًا؛ ومن ثم يجب شطفها من المحلول وحكاها وتعقيمها. كما يجب أن تكون أقسام أحواض الغسيل كبيرة بشكل كاف كي تتسع للمعدات الكبيرة المطلوب تنظيفها.
- يجب توفير آلات ومواد التنظيف والتعقيم المناسبة وتخزينها وحفظها في مستودعات خاصة بها، مع ضرورة وجود بطاقة بيان على العبوات موضح فيها اسم الصنف وطريقة الاستعمال.
- يجب استخدام مياه نظيفة مطابقة للمواصفات القياسية المقررة لعمليات التنظيف والتطهير والتعقيم.
- يجب تنظيف الثلاجات وميانتها كل ثلاثة أشهر على الأقل بعد إفراغها من محتوياتها، وذلك بفصل التيار الكهربائي عنها وغسل الجدران والأسقف والأرضية بالمنظفات ثم بالماء الساخن فقط وتركها لتجف، على أن يعقب الغسيل عملية تطهير.
- يجب اتباع أسلوب الغسيل متعدد المراحل (الشطف بالماء الجاري - الغسل باستعمال المنظفات - الشطف بالماء الجاري للتخلص من المادة المنظفة - التجفيف)، في أعمال غسل الأدوات والمعدات والأواني والأسطح.
- يجب تنظيف وتعقيم الأدوات والمعدات والأسطح التي يلامسها الغذاء بعد كل استعمال وبعد أي انقطاع للتشغيل لفترة يمكن خلالها حدوث تلوث.
- يمنع منعا باتا استعمال مناشف القماش في تنظيف وتجفيف الأسطح والمعدات والأواني والأدوات. ويجب استخدام المناشف الورقية عالية الامتصاص.
- يجب حفظ الأدوات والأطباق والأواني بعد غسلها وتجفيفها داخل خزائن خاصة محكمة الغلق أو على أرفف مصنوعة من مادة غير قابلة للصدأ بطريقة لا تعرضها

للتلوث.

- على العاملين في قسم الإنتاج استخدام محلول مطهر لغمر الأدوات المستخدمة فيه مرة كل ساعتين (إذا لزم الأمر). ويجب المحافظة على محلول التطهير طبقًا للتشريعات الرسمية أو تشريعات الشركة المنتجة في ما يتعلق بالتركيز الفاعل.
- يجب ممارسة 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 والأواني مرة أخرى.
- يجب استخدام المنظفات الصناعية الموصى باستخدامها في المنشآت الغذائية، في تنظيف الأواني والمعدات والأسطح الملامسة للغذاء، مع مراعاة تجفيفها بعد الغسل مباشرة وقبل تخزينها.
- يجب تنظيف المنشأة في الأوقات التي يكون فيها تحضير أقل قدر من الطعام، كأوقات بعد الإغلاق وبين الوجبات، ما عدا الانسكابات على الأرضية التي تتطلب الاهتمام العاجل. ويجب الإبقاء على الأرضيات ومماسح الأرجل والجدران والسقوف والمعدات المثبتة بها والمواد الزخرفية بحالة نظيفة. ويجب استخدام طرق التنظيف التي تحول دون تطاير الغبار كالتنظيف بالمكنسة الكهربائية والغسيل بالمياه أو مركبات الكنس التي تحتجز الغبار عند استخدام المكانس.
- يجب مراعاة النظافة التامة في المستودع على النحو التالي:
 1. تتم النظافة اليومية والأسبوعية للحيطان والممرات وتحت الأرفف وخلفها، باستخدام المنظفات والمطهرات الموصى باستخدامها في مجال الأغذية.
 2. تتم النظافة السنوية بالتبخير بعد إخلاء المستودع من المواد الغذائية، باستعمال أحد المواد الموصى بها في مجال الأغذية.
- يجب تجميع النفايات في أكياس بلاستيكية داخل أوعية محكمة الغلق مع ربط الأكياس تمهيدًا للتخلص منها أولاً بأول في الأماكن المخصصة لذلك أو بواسطة المتعهد إن وجد.
- يجب غسل أوعية النفايات وتطهيرها يوميًا باستعمال مواد التنظيف والمطهرات.
- يجب العناية بنظافة دورات المياه ومغاسل الأيدي وتطهيرها يوميًا باستعمال المطهرات.
- يمنع منعًا باتًا وجود أي تسريب أو خروج للمياه خارج حدود المحل.

- يجب استبعاد أي أدوات أو أوانٍ لا تستخدم في المحل.
- يجب مناولة المعدات والأدوات المعقمة والنظيفة بطريقة تحميها من التلوث، كما يجب لمس الملاعق والسكاكين والشوك من المقابض الخاصة بها، أما الأكواب والكاسات والطاسات والصحون والأصناف المشابهة فيجب مناولتها بدون ملامسة السطح الداخلي أو الأسطح التي تلامس فم المستخدم.
- يجب تخزين الأدوات والمعدات المعقمة والنظيفة على مستوى أعلى 15سم على الأقل عن سطح الأرض، في مكان جاف ونظيف وبطريقة تحميها من التلوث بالرش أو الغبار أو الوسائل الأخرى. كما يجب أيضًا حماية الأسطح الملامسة للطعام من المعدات الثابتة من التلوث، كما يجب عدم وضع المعدات والأدوات أسفل خطوط مياه الصرف الصحي المكشوفة.
- يجب تخزين الأدوات والأواني في وضع يكون فيه التصريف ذاتيًا على أدوات تعليق أو أرفف لتسهيل إزالة الرطوبة.
- حيثما يجب عكس الأدوات المخزنة أو تغطيتها، يجب تخزين الكؤوس الزجاجية والأكواب بشكل معكوس على الأسطح التي تمنع بقاء الرطوبة في تلك الأدوات. يجب توفير مرافق لتخزين الملاعق والسكاكين والشوك، وأن تصمم بحيث يمنع مناولتها من قبل الموظف أو العميل.
- يجوز وضع أواني الطاولة قبل تقديم الوجبة فقط في حالة:
 1. أن تكون الكؤوس الزجاجية والأكواب موضوعة بشكل عكسي (مقلوبة) على سطح نظيف وأن السكاكين والشوك والملاعق مغلقة أو مغطاة.
 2. أن تكون جميع أواني الطاولة غير المستخدمة والمعدة سلفًا مجمعة للغسيل والتعقيم بعد فترة الوجبة.
 3. يجب عدم ترك الأواني على الطاولات بين الوجبات.
- يجوز تغليف أدوات الخدمة التي تستخدم لمرة واحدة تغليفًا تجاريًا لمرة واحدة أو أن تكون متوافرة للمستهلك من المخزن بطريقة تحميها من تلوث الأسطح التي قد تلامس الطعام أو فم المستخدم. كما يجب مناولة مواد الخدمة السائبة التي تستخدم لمرة واحدة بطريقة تحميها من التلوث.

المواد الغذائية

- يمنع منعا باتًا استخدام أو تداول أو عرض أو حفظ أو تقديم مواد غذائية أو مواد أولية أو أي نوع من أنواع المضافات على الأغذية تظهر عليها علامات التلف

أو الفساد أو غير صالحة للاستهلاك الآدمي أو منتهية الصلاحية أو محظورة أو محرمة محليًا أو دوليًا ويكون قرار قد صدر بمنع تداولها.

• يجب أن تحمل جميع الأغذية المعدة للاستخدام والمنتجات النهائية وجميع الإضافات الغذائية مواصفات الغذاء الآمن بحيث تكون محتفظة بخواصها الطبيعية، وخالية من علامات التلف والفساد، وخالية من الروائح أو الطعم الغريب، وخالية من أنواع الملوثات والأحياء الدقيقة المسببة للأمراض أو الفطريات أو سمومها.

• يجب أن تكون جميع أنواع المواد المضافة (الألوان، المحسنات، البهارات، الملح، الخميرة، المنكهات وغيرها) مطابقة للمواصفات القياسية المقررة والخاصة بكل نوع، وأن تحفظ وفق تعليمات الشركة المصنعة وألا تزيد عن الحد المسموح به.

• يمنع منعًا باتًا تداول غذاء مغشوش أو الإعلان عنه.

• يمنع منعًا باتًا تداول الغذاء أو الإعلان عنه بأساليب أو طرق أو معلومات أو بيانات مضللة أو خادعة للمستهلك.

• يمنع منعًا باتًا تداول غذاء ضار بالصحة أو الإعلان عنه بقصد الإضرار بصحة المستهلكين .

• يجب الالتزام بوضع لوحة تبيين كمية السعرات الحرارية للمواد الغذائية المتداولة وبيانات توضح احتياج المستهلك (أطفال أو رجال أو نساء) من كمية السعرات الحرارية في اليوم.

• يجب وضع تسعيرة على جميع المواد الغذائية المعروضة.

• يمنع منعًا باتًا بيع الحليب الخام أو مشتقاته من دون ترخيص.

• يمنع منعًا باتًا استخدام الماء الساخن الخارج من سخان المياه في إعداد الأغذية أو المشروبات.

• يجب أن تحتوي جميع المواد الخام المستخدمة والمنتج النهائي والأغذية المغلفة والمعروضة للبيع كافة، على بطاقة المادة الغذائية وتاريخ الصلاحية الذي لا يتم بيع المنتج بعد انتهائه، والبيانات التغذوية مكتوبة بوضوح على الجزء الخارجي من مواد التعبئة أو التغليف.

• يجب أن يكون المنتج النهائي خاليًا من عيوب الإنتاج والمواد الغريبة والشوائب والملوثات المختلفة.

- يجب تغيير زيت قلبي الطعام عند تغيير خواصه، وقياس ذلك التغيير بواسطة أجهزة القياس الإلكترونية.
- يجب أن تكون جميع أصناف المواد الغذائية بعيدة عن التعرض للذباب والحشرات والقوارض ومصادر التلوث الأخرى.
- يجب أن تكون اللحوم الطازجة مذبوحة في أحد المسالخ النظامية ومختومة بختم المسلخ المعتمد، وتكون بيانات الأختام واضحة مثل اسم المسلخ وتاريخ يوم الذبح، أو توفر شهادة ذبح من المسلخ.
- يجب وضع لوحة أسعار مفصلة على اللحوم بالنوع والصفة. كما يجب التوضيح على اللوحة نوع اللحوم المستخدمة (حمر أو دواجن أو أسماك)، مستوردة (مبردة أو مجمدة) أو محلية (طازجة) ومصدرها.
- يجب الاحتفاظ بفواتير شراء المواد الغذائية والذبائح من المسالخ أو من الثلاجات والمحلات المرخصة الأخرى.
- يمنع منعا باتاً إذابة اللحوم المجمدة وعرضها وبيعها على أنها طازجة أو مبردة.
- يمنع منعا باتاً عرض ذبائح فاسدة أو طبخها أو بيعها.
- يمنع منعا باتاً عرض ذبائح مبردة أو مجمدة أو طبخها أو بيعها على أنها طازجة ومذبوحة بالمسلخ.
- يمنع منعا باتاً عرض لحوم أو أحشاء مخالفة للوائح الاشتراطات الصحية.
- يمنع منعا باتاً عرض الأسماك أو لحوم الذبائح أو أجزاء منها أو حفظها خارج الثلاجات.
- يتم إعداد المواد الغذائية وتجهيزها في اليوم نفسه، على أن تنقل مباشرة إلى الأماكن أو المنافذ التي تسوق فيها، مع ضرورة وضع بطاقة المادة الغذائية من الخارج مدون عليها المعلومات الضرورية كافة المنصوص عنها في المواصفة المقررة إذا كان المنتج في صورته النهائية.
- يمنع منعا باتاً تقديم أي أطعمة أو مشروبات سبق إعدادها في أماكن غير مرخص لها أو مجهولة المصدر أو لا تحمل بطاقة غذائية.
- يجب أن تتم عملية تسييح (صهر) المواد الغذائية المجمدة داخل الثلاجات عند درجة حرارة لا تزيد عن 4 درجات مئوية لمدة لا تقل عن 8 ساعات، ويمنع منعا باتاً إعادة تجميدها أو إعادة تجميد أي جزء منها. ويمنع منعا باتاً تسييح اللحوم

والدواجن والأسماك داخل الأحواض أو البانيوهات.

- يجب أن يتم طهي الطعام جيدًا والوصول به إلى درجة الاستواء بحيث لا تقل درجة حرارة الأنسجة الداخلية عن 70 درجة مئوية للقضاء على مسببات الأمراض.
- يجب ألا تتعدى درجة حرارة مكان حفظ الأغذية المبردة أو المعدة للطبخ أو الشوي مثل اللحوم والدواجن المتبلّة (الشاورما والكباب) والفواكه والسلطات، 4 درجات مئوية. ويجب ألا تتعدى درجة حرارة مكان حفظ الأغذية المجمدة -18 درجة مئوية.
- يجب أن تحفظ جميع الأغذية المطهية المعدة للتقديم عند درجة حرارة أعلى من 64 درجة مئوية، وأن تكون مغطاة باستمرار باستخدام حمام مائي أو كبائن الحفظ الساخن أو أي وسيلة أخرى مناسبة.
- يمنع منعا باتًا تلامس الأغذية المطهية مع أي مواد أولية أو طازجة، أو استخدام أية أوعية استخدمت في نقل أي غذاء طازج أو حفظه أو تحضيره، بغية نقل الغذاء المطهي أو حفظه أو تحضيره، إلا بعد غسلها و تنظيفها وتطهيرها وتجفيفها جيدًا.
- يمنع منعا باتًا جمع الأغذية الطازجة مثل اللحوم والدواجن والأسماك الطازجة، مع الأغذية المطهية (أو المعدة للطهي) في ثلاجة حفظ واحدة منعا للتلوث.
- يمنع منعا باتًا تقديم أي أغذية أو مشروبات مطهية من اليوم السابق أو إعادة استخدامها.
- يجب أن يتم تحضير العصائر الطبيعية طازجة عند طلبها.
- يمنع منعا باتًا تقديم عصائر فواكه مجمدة على أنها طازجة.
- في حال استخدام الثلج، يتم توفير ماكينة تصنيع الثلج موصلة مباشرة بخزان مياه الشرب مع تركيب فلتر مزدوج أو توفير الثلج من مصدر معتمد.
- يجب توزيع الثلج الخاص بالزبائن بواسطة الموظفين المختصين فقط باستخدام مغارف أو ملاقط أو من خلال مكائن توزيع الثلج الأوتوماتيكية. ويجوز تخزين أواني توزيع الثلج إما داخل الثلج نفسه على أن يمتد المقبض من الثلج أو في حامل مثبت داخل وعاء الثلج أو في محلول معقم. كما يجب تصريف مياه حاويات الثلج الضخمة من خلال فتحة الهواء.
- يجب أن يقدم السكر والبهارات والكريمات للخدمة الذاتية في عبوات خدمة فردية أو أوعية التوزيع المحمية. كما يجب تقديم الحليب ومنتجاته والمرطبات الأخرى في عبوات مختومة ومعبأة تجاريًا أو يتم تقديمها من جهاز توزيع

معتمد.

- يمنع منعًا باتًا تحضير سلطة المايونيز، ويقتصر على استعمال المايونيز المنتج من أحد المصانع المرخصة.
- يجب تخزين الدقيق في عبوات سليمة محكمة القفل غير منفذة للرطوبة وجديدة لم يسبق استعمالها ومدون عليها البيانات الأساسية والضرورية كافة.
- يجب عدم استخدام دقيق القمح المضاف إليه مادة برومات البوتاسيوم أو المعامل بها، في تصنيع منتجات المخابز.
- يجب إعداد الطعام مع الحد الأدنى من اللمس اليدوي وباستخدام أدوات مناسبة وعلى الأسطح التي تم تنظيفها وتعقيمها قبل الاستخدام. وعندما يكون اللمس باليد محتملاً أثناء إعداد الطعام، يجب ارتداء القفازات البلاستيكية المناسبة المعدة للاستخدام لمرة واحدة.
- يجب عدم ترك الخضروات والفواكه مبللة أو مكشوفة على أرصفة الثلجة .
- يجب فرز الخضروات والفواكه الموجودة في الثلجة يوميًا لاستبعاد التالف والمعيب.
- يجب غسل الفواكه والخضروات النيئة المعدة للسلطات والعصائر وتعقيمها. يجب على العاملين الذين يقومون بتقديم السلطات الطازجة أو العصائر اتباع الآتي:
 1. تخصيص منطقة محددة للتحضير لكل غرض.
 2. توفير وحدتي حوض غسيل من الفولاذ الذي لا يصدأ لإجراءات الغسل والتعقيم.
 3. يجب أن تكون منطقة إعداد العصير مجاورة لمنطقة خدمة الزبائن.
- يمنع منعًا باتًا التصرف بالمواد الغذائية التي أمرت «مدن» باسترجاعها أو حجزها أو إتلافها.
- يجب أن تبقى الأطعمة التي قد تشكل خطورة خارج نطاق درجات الحرارة بين 5 إلى 64 درجة مئوية. ويطبق دليل 2/4 ساعات عندما يكون الطعام محفوظًا في نطاق درجات الحرارة المشار إليها، سواء أكان الطعام في مرحلة التحضير أم محفوظًا في ظروف تخزين أقل من الظروف المثالية. ويشير الجدول التالي إلى كيفية التعامل مع الأغذية:

ما الذي يتوجب عليّ فعله؟	إجمالي الوقت المحدد بين 5 إلى 64 درجة مئوية
قم بتبريده على الفور	أقل من ساعتين
استخدمه على الفور	بين ساعتين وأربع ساعات
تخلص منه	أكثر من 4 ساعات

• إذا كانت هناك ضرورة لتبريد الأطعمة التي قد تشكّل خطورة، يجب أن يتم خفض درجة حرارتها في أقرب وقت ممكن، إذ يجب أن يقع نطاق درجات الحرارة بين 64 و21 درجة مئوية خلال أقل من ساعتين، وأن يتم خفضها إلى 5 درجات مئوية أو أقل من ذلك خلال الساعات الأربع التالية. وإليك هنا بعض الأمثلة عن كيفية تبريد الأطعمة بصورة صحيحة:

1. لا يجب وضع الأطعمة في الثلاجات بمجرد الانتهاء من طهيها، إذ يتعين تركها حتى تبرد وإلى أن تصل درجة حرارتها إلى 21 درجة مئوية طالما لم يتم تركها في الخارج لأكثر من ساعتين.
2. عند تبريد كميات كبيرة من الطعام يجب أن يُصغّر حجم المادة الغذائية، وأن تُحفظ في حاويات سطحية للسماح بتدفق الهواء.
3. احرص على وضع الأطعمة على أرفف مناسبة بحيث يدور الهواء البارد حول الطعام ويبرده في وقت أقل.

الحفظ والتخزين

يجب تجهيز المنشآت الغذائية بمناطق خاصة لتخزين المواد الخام والأولية والمواد الغذائية الأخرى وغيرها من مواد التعبئة في مستودعات مخصصة لكل نوع مادة، وموفرة لها بيئة التخزين حسب طبيعة المادة أو المادة الغذائية للحفاظ عليها من التلف والفساد أو تعريضها للملوثات المختلفة. وتكون المستودعات مصممة بالشكل المناسب وفي المكان الذي لا يؤثر على انسيابية سلسلة تداول الغذاء. وتكون المستودعات والمخازن إما كأقسام منفصلة داخل المنشأة وفق التصميم المعتمد، أو على شكل وحدات كالثلاجات المعدة للتبريد أو التجميد أو وحدات حفظ وتخزين كالدواليب والخزائن، ويكون تحديد هيئة المستودعات والمخازن ووحدات الحفظ موضعًا في المخطط التفصيلي للمنشأة عند التقدم بطلب الترخيص أو تقديمها أثناء التفتيش للتأكد من الالتزام بشروط التخزين الجيدة.

ووفقًا لذلك، يجب توفير مستودعات أو وحدات تخزين منفصلة على النحو التالي:

- مستودعات تخزين الأغذية الثابتة والأغذية نصف الطازجة عند درجة حرارة الغرفة (25 درجة مئوية).
 - مستودعات التبريد لتخزين الأغذية الطازجة والحساسة عند درجة حرارة من 0 إلى 4 درجات مئوية.
 - مستودعات التجميد لتخزين الأغذية المجمدة عند درجة حرارة لا تزيد عن -18 درجة مئوية.
 - مستودعات مواد التعبئة والتغليف.
 - مستودعات مواد ومعدات التنظيف والتطهير والكيماويات.
 - مستودعات المواد الأخرى بصورة منفصلة تمامًا لكل نوع (الفحم، المبيدات الحشرية، الخ).
 - مستودعات الأواني والمعدات والأدوات النظيفة.
 - مستودعات خاصة بالمنتجات النهائية (أغذية ثابتة/ مبردة/ مجمدة)
- وعليه يجب مراعاة تطبيق الاشتراطات الصحية بكل دقة وعناية على المستودعات والثلاجات ووحدات الحفظ والتخزين كافة لضمان سلامة الأغذية المخزنة فيها على النحو التالي:
- يجب إنشاء جميع المستودعات من مواد غير قابلة للاشتعال وتقاوم الأحمال والحرارة العالية.
 - يجب أن يكون المستودع منعزلاً عن باقي الأقسام (الإعداد، التحضير، الطهي، منطقة الغسل وغيرها).
 - يجب تزويد المستودع بالإضاءة والتكييف والتهوية المناسبة (يراعى فيه درجة الحرارة ودرجة الرطوبة المناسبين والتهوية الجيدة والنظافة العامة) وأدوات وأجهزة مكافحة الحريق.
 - يجب ألا يكون أحد جدران المستودع ملاصقاً لدورة المياه أو غرفة الغسيل.
 - يمنع منعاً باتاً وجود خزان للصرف الصحي (بيارة) أو أي فتحة صرف تحت أرضية المستودع أو مبانيه.

- يجب ألا يحتوي المستودع على أعمدة (مواسير) سقوط أو إمدادات صرف صحي وأكواع مراحيض.
- يجب أن تتناسب مساحة المستودع ووجم وحدات الحفظ كالثلاجات مع كمية المواد المخزنة، وعدم تكديس المواد المخزنة داخلها مما يؤثر على كفاءة التهوية والتبريد.
- يجب ترك مسافة كافية لسريان الهواء بين عبوات الأغذية بحيث يمر الهواء على أكبر مساحة من هذه العبوات.
- يجب تخزين المواد الغذائية في المستودع بطريقة منظمة بحيث تسهل عملية الوصول إلى جميع أجزائه وتوضع في صفوف منتظمة غير مكدسة وبارتفاعات مناسبة ليسهل الوصول إليها.
- يجب ترك ممرات باتساع كاف بين الأرفف وبين كل مجموعة وأخرى من المواد الغذائية والبراميل والأكياس لتيسير الحركة وتوفير التهوية المناسبة، ويمنع استخدام تلك الممرات في التخزين.
- يجب ترتيب المواد الغذائية لحمايتها من التلوث ومنعًا لإتلاف بعضها البعض، وترتيبها حسب أقدمية تاريخ الإنتاج.
- يجب فصل المواد الغذائية الأولية عند حفظها أو تخزينها عن المنتج النهائي، ويمنع منعًا باتًا حفظها في موقع واحد معًا.
- يجب أن تكون أرفف التخزين بعيدة عن الحيطان، مع ترك ممرات دائرية حول جدار المستودع واستغلال وسط المستودع في التخزين.
- يجب أن يزود المستودع بالعدد الكافي من الأرفف المعدنية (المدهونة بطلاء مناسب لمنع تكون الصدأ)، على أن يكون الرف السفلي مرتفعًا عن سطح الأرض بمقدار 30 سم، وتكون الأرفف بعيدة عن الجدران بمقدار 30 سم وألا تصل إلى السقف.
- يجب الالتزام بعدم وجود مصادر للرطوبة داخل المستودعات كصنابير المياه أو فتحات الصرف الصحي.
- يجب عدم التخزين على أرضية المستودع أو الثلاجة مباشرة، على أن تستخدم القواعد البلاستيكية المرتفعة (على الأقل 15سم) ليسهل التنظيف تحتها، أو الأرفف المعدة لهذا الغرض، وأن تكون نظيفة ويكون تصميمها مانعًا للتلوث. ويمنع استخدام الطبليات الخشبية.

- يجب رص عبوات المواد الغذائية بطريقة تسهل متابعتها ومراقبتها وقراءة بيانات البطاقات المثبتة عليها.
- يجب أن تكون البطاقات التعريفية للمواد المخزنة واضحة ومقروءة ومطابقة للمواصفات القياسية الخاصة بكل صنف.
- يجب مراعاة اتباع قاعدة ما يرد أولاً يصرف أولاً.
- وضع قائمة على باب المستودع توضح نوعية المواد الغذائية المخزنة داخله وتاريخ انتهاء صلاحيتها.
- تحديد السعة التخزينية القصوى بعلامات لا يجوز تجاوزها أثناء الرص والتحميل.
- يجب أن تكون أبواب المستودعات وغرف ووحدات الحفظ والتخزين والثلاجات محكمة الغلق.
- يمنع منعاً باتاً استخدام المنازل أو المكاتب الإدارية أو الممرات كمستودعات أو مناطق تخزين.
- يجب أن يكون مستودع التخزين نظيفاً تمامًا وخاليًا من الحشرات والقوارض والأتربة والقاذورات.
- يجب عدم تعرض المنتجات للعوامل الجوية مثل أشعة الشمس المباشرة أو الأمطار أو الملوثات البيئية المختلفة مثل الدخان والأتربة والحشرات والقوارض.
- يجب استعمال الطرق الطبيعية في مكافحة الحشرات مثل الصواعق الكهربائية والأجهزة فوق الصوتية لمكافحة القوارض.
- يزود المستودع بالصواعق الكهربائية بمعدل صاعق 60 سم لكل 50 مترًا مربعًا من مساحة الأرضية لمكافحة الحشرات، وبأجهزة فوق صوتية لمكافحة القوارض.
- يمنع منعاً باتاً استعمال المبيدات الحشرية والمواد الكيميائية في أعمال مكافحة الحشرات والقوارض في مستودعات الدقيق إلا بإشراف كامل من الشركة المعتمدة لمكافحة الآفات والحشرات والقوارض.
- يمنع منعاً باتاً حفظ المواد الغذائية و مواد التنظيف والكيماويات في حيز واحد معًا.
- يفضل استخدام لمبات الأشعة فوق البنفسجية لتطهير المستودعات والمخازن وتعقيمها.

- تزود غرف مستودعات التبريد أو التجميد بوحدات تبريد ذات كفاءة عالية تتناسب والسعة التخزينية للغرفة، وبأكثر من وحدة واحدة في الغرفة لتوفير البديل في حال تعطل إحداهما. كما تزود هذه الغرف بأجهزة قياس وتسجيل درجة الحرارة داخلها مهيأة لقراءة درجات الحرارة من خارج الغرفة.
- يمنع منعاً باتاً فصل التيار الكهربائي عن وحدات التبريد أو التجميد أثناء الخدمة، طالما كانت محملة بمواد غذائية.
- يجب ألا يتم التعامل مع المواد الكيميائية إلا من قبل شخص مختص.
- يجب أن يخصص رصيف يرتفع عن الأرض بمقدار 75 سم على الأقل لتحميل الأغذية في حالة المستودعات التي يجري فيها تحميل وتفريغ عن طريق وسائل النقل.
- يجب تزويد أبواب مستودعات التبريد والتجميد من الداخل بستائر هوائية أو شرائح بلاستيكية تكون مسدلة عند استخدام الباب الرئيس للمستودع.
- يجب تصميم غرف التبريد والتجميد بحيث لا تفتح أبوابها على الخارج مباشرة وإنما تفتح على ممر مبرد لا تزيد درجة الحرارة فيه عن 10 درجات مئوية، ويكون اتساع الممر كافياً لحركة معدات النقل والتخزين بسهولة.
- يجب أن تزود مستودعات وثلاجات ذبائح اللحوم الطازجة بوسائل تعليق للذبائح (خطاطيف) بحيث لا تلامس تلك الذبائح أرضية المستودع ولا جدرانها، مع ترك ممرات بينها تسمح بالمرور لتفقد حالة الذبائح. ويجب أن تكون الذبائح بعيدة عن جوانب الثلاجة مع تغطية اللحم داخلها دائماً بشاش أبيض نظيف.
- يجب عدم استخدام مادة الخيش في تغطية المواد الغذائية وبالأخص الخضروات والفواكه.
- يجب أن تراعى طبيعة المواد عند التخزين، بحيث تخزن المواد المتشابهة مع بعضها البعض، مثل تخزين السكر بعيداً عن السوائل وتخزين الشاي بعيداً عن المواد ذات الروائح النفاذة، والمواد الغذائية ذات الروائح النفاذة مثل التوابل في أماكن منفصلة مخصصة لها.
- يجب تخصيص منطقة مع وضع لوحة أو بطاقة على المواد الغذائية المرتجعة (المنتھية الصلاحية أو التالفة أو غير ذلك).
- يجب تزويد الوحدات والثلاجات من الداخل بجهاز تنبيه يعمل ذاتياً في حال غلق الأبواب، كما يزود باب كل ثلاجة بيد لفتحه من الداخل في حالة الطوارئ.

- في حال استخدام وسائل نقل داخل صالة الإنتاج والمستودعات، يجب مراعاة ما يلي:
- 1. يجب استخدام رافعة شوكية تعمل بالكهرباء أو البطاريات (يمنع استخدام التي تعمل بالبنزين أو الديزل).
- 2. يجب ألا يصدر عن وسائل النقل المستخدمة داخل صالات الإنتاج أو المستودعات حرارة عالية أو روائح.
- 3. يجب أن تكون جميع وسائل النقل نظيفة ويسهل تنظيفها بشكل فاعل.
- 4. يجب تخصيص مناطق لسير الرافعات ووسائل النقل داخل المستودعات أو صالات الإنتاج.

وسائل النقل

- يجب أن تكون كل السيارات المستخدمة في استلام المواد الغذائية وتوصيلها مطابقة للاشتراطات الصحية الموضوعة من الجهات الرقابية كالهيئة العامة للغذاء والدواء أو وزارة الشؤون البلدية والقروية.
- يمنع منعاً باتاً نقل مواد غذائية أو أشياء أخرى تخالف شروط الترخيص.
- يجب أن تكون وسيلة النقل المستخدمة في التوصيل، باسم المنشأة المرخص لها بتقديم الخدمة.
- يجب أن يكون لدى المنشأة سجل للتوصيل المنزلي.
- يجب أن تزود وسيلة النقل بحافطة تتناسب مع المادة الغذائية المنقولة.
- يجب أن تكون جميع وسائل النقل مغطاة بالكامل (صندوق محكم الإغلاق مبطن من الداخل بالصاج المجلفن أو الصلب غير القابل للصدأ، أو يكون الصندوق مزدوج الجدران ومعزولاً باستعمال مادة عزل مناسبة)، لكي لا يتعرض المنتج الغذائي لتأثير درجات الحرارة أو الظروف المناخية الأخرى.
- يجب أن تصمم وسائل النقل بطريقة تتيح رص المواد الغذائية داخلها بطريقة تمنع تلوث الأغذية أو فسادها وتحافظ على خصائص المنتج.
- يجب أن ترص الوجبات داخلها بطريقة منتظمة لا تؤثر على توزيع الهواء البارد،

للعمل على تجانس توزيع البرودة داخلها، وعدم التسبب بأي تلف ميكانيكي للعبوات المنقولة.

- يجب غسل وسائل النقل وتنظيفها وتطهيرها بشكل دوري.
- يجب ألا تستعمل وسائل النقل المخصصة لنقل صنف معين من المنتجات الغذائية، في نقل أصناف ومواد غذائية أخرى إلا بعد غسلها وتعقيمها.
- يجب أن تكون وسائل النقل مجهزة بشكل يمكنها من تأمين درجة الحرارة المناسبة لنقل المنتج سواء مبردًا (4 درجات مئوية) أو مجمدًا (-18 درجة مئوية).
- يجب أن تكون مزودة بأجهزة إلكترونية لقياس درجة الحرارة وتسجيلها أثناء النقل.
- يجب أن تكون مزودة من الداخل بوسيلة للإضاءة.
- تتم عملية التحميل والتفريغ بسرعة مناسبة للحفاظ على درجة حرارة الوجبات، وكذلك درجة الحرارة الداخلية لوسيلة النقل المبرد.
- يكتب على وسائل النقل وبشكل واضح عبارة خاصة بنقل الأغذية (نوع المواد الغذائية)، مع كتابة اسم المنشأة وشعارها وعنوانها ورقم الهاتف. ولا تستخدم وسائل النقل لأي غرض آخر غير المخصص لها.

الاشتراطات الخاصة

منطقة صالة الطعام

في حال وجود صالة للطعام في المنشأة الغذائية، يجب مراعاة ما يلي:

- يجب أن تقع في الجزء الأمامي المطل على الشارع العام.
- يجب تخصيص مدخل مستقل لصالة العائلات في المنشآت التي فيها أقسام لتقديم الخدمة للعائلات.
- يجب أن تكون الصالة مفتوحة وليست مقسمة إلى غرف مستقلة كاملة الجدران لها أبواب.

- يمكن وضع فواصل متحركة أو ثابتة لتوفير الخصوصية للعائلات.
- يمكن وضع حواجز قصيرة بارتفاع لا يزيد عن 1,5 متر.
- يمكن أن يخصص مكان نظيف مغلق في صالة الطعام للاحتفاظ بالمفارش والمناشف وأدوات المائدة وخلافه.
- يجب أن تؤثت بالأثاث المناسب من مناضد وكراسي.
- بالنسبة للمنشآت ذات النشاط البيئي (المميز لبلد معين) أو ذات الطابع المحلي الخاص، يكون ديكور صالة الطعام وأثاثها طبقاً لطبيعة بيئة المنطقة، مثل تأثيث القاعة على الطراز العربي حيث تكون جلسة الرواد على الأرض المفروشة بالسجاد والوسائد.
- يجب أن تزود بعدد كافٍ من الكراسي المريحة ومن المناضد (الطاولات) ذات السطح الأملس والمصممة بطريقة يسهل تنظيفها.
- يجب أن تزود بعدد كافٍ من أوعية النفايات (حاويات) محكمة الغلق لتجميع الفضلات و النفايات، ومزودة بأكياس بلاستيكية بداخلها، ويفضل أن تكون من النوع ذاتي الإغلاق الذي يفتح بواسطة القدم.
- يجب تخصيص أماكن منفصلة في صالة الطعام للمدخنين مع وضع لوحة تبين ذلك، في حال الرغبة بالسماح بالتدخين داخل المنشأة بما لا يتعارض مع الأنظمة والقوانين المعمول بها في هذا الخصوص.
- يجب أن يكون الجدار الفاصل بين صالة الطعام والمطبخ من جزئين، الجزء الأسفل منه لا يزيد ارتفاعه عن متر، أما الجزء العلوي منه فيجب أن يكون من الزجاج الذي يسمح بالرؤية من خلاله.
- إذا كانت صالة الطعام تحتوي على «بوفيه مفتوح»، يجب حماية الأغذية المعروضة من التلوث الناتج عن استخدام الزبون لها وذلك باستخدام أدوات واقية (دروع بلاستيكية للحماية فوق الأوعية الحافظة للأغذية المعروضة) يمكن تنظيفها بسهولة، وكذلك حاويات العرض والمعدات المشابهة، بالإضافة إلى أي وسيلة حماية أخرى يمكن توفيرها. كما يجب توفير أدوات وأوانٍ مناسبة للزبائن الذين يقومون بخدمة أنفسهم لتفادي لمس الطعام بالأيدي مباشرة، كما يجب تخزين الأدوات بين فترات الاستخدام أثناء الخدمة عن طريق وضعها في حاويات الأطعمة مع وجود مقبض بارز من الطعام والحاوية، أو وضعها في أوانٍ نظيفة وجافة أو وضعها في محلول تعقيم مناسب. استخدم أدوات تقديم منفصلة لكل نوع طعام معروض.

منطقة البيع وتلقي طلبات الرواد والزبائن

يجب توفير منطقة للبيع وتلقي طلبات الزبائن في جميع المنشآت الغذائية، قد تكون جزءاً من صالة الطعام، بتصميم مناسب وفي المكان الذي لا يؤثر على انسيابية سلسلة تداول الغذاء. لذلك يجب مراعاة ما يلي:

- يجب أن تقع في الجزء الأمامي من المحل وعلى الشارع الرئيس، وتفصل عن قسم الإنتاج (الطهي) بنافذة زجاجية عريضة تسمح بالرؤية من خلالها، يقع أمامها مباشرة مكان البيع وتلقي طلبات الرواد.
- يجب توفير منضدة من الرخام أو ما يماثلها مصنوعة من مواد غير قابلة للصدأ وسهلة التنظيف بطول وحجم مناسبين لمكان البيع.
- يمكن وضع ماكينة كهربائية لصناعة المشروبات، على أن يتم تركيب مرشح مناسب على مصدر المياه الموصل إليها، ويجب أن يتم تركيب الخلاط داخل الماكينة، ويمنع منعاً باتاً الخلط اليدوي خارجها.
- يفضل توفير مكان لانتظار المرتادين إلى حين إعداد وجباتهم.
- يمكن وضع بوفيه لعرض السلطات التي يقوم المحل بإعدادها (عبارة عن ثلاجة عرض مزودة بواجهة زجاجية وأبواب درف منزلقة في مجاري من الحديد أو الألمنيوم) لعرض المنتجات الحساسة سريعة التلف، ولا تزيد درجة الحرارة فيها عن 4 درجات مئوية، مع مراعاة أن تكون أبواب ثلاجة العرض مغلقة باستمرار.
- يجب أن تزود المنطقة بعدد من الصواعق الكهربائية لمكافحة الذباب والحشرات (وفق الضوابط الخاصة باستخدام الصواعق الكهربائية).
- يجب أن تزود المنطقة بأوعية محكمة الغلق من النوع الذي يفتح بالقدم وبداخله كيس بلاستيكي للتخلص من الفضلات والمخلفات.

منطقة التعبئة والتغليف

يجب أن توفر جميع المنشآت الغذائية منطقة خاصة بالتعبئة والتغليف، سواء أكانت منشآت غذائية صغيرة كالتي يتم فيها تغليف السندويشات أو تعبئة العصائر، أو محلات المعجنات التي يتم فيها تعبئة المعجنات وتغليفها بمواد مناسبة ليتناولها الزبون خارج المحل، أو في حالة المنشآت الغذائية الكبيرة كالمطاعم ومراكز الإعاشة والتموين التي يتم فيها تعبئة المواد الغذائية المطهية وغيرها الجاهزة للأكل وتغليفها ليتم نقلها وتوزيعها خارج المنشآت الغذائية لتناولها؛ لذلك يجب توفير منطقة مخصصة للتعبئة والتغليف قد تكون جزءاً من منطقة الإنتاج أو قسمًا منفصلاً ومتصلاً بصالة الإنتاج عبر باب ذاتي الإغلاق في مقدمة المحل، على أن

تكون بالتصميم المناسب وفي المكان الذي لا يؤثر على انسيابية سلسلة تداول الغذاء. ووفقًا لذلك يجب مراعاة ما يلي:

- يجب أن تكسى جميع الجدران بكامل ارتفاعها حتى السقف، بالبلاط القيشاني أو السيراميك الأبيض اللون.
- يجب أن يتوفر في المنطقة عدد من طاولات الستانلس ستيل أو الرخام من قطعة واحدة.
- يجب توفير أرفف من معادن غير قابلة للصدأ في هذه المنطقة لرض الطلبات عليها حتى التسليم، ما عدا الأغذية التي يتطلب حفظها درجات حرارة محددة.
- في حال الاحتفاظ بالمنتجات على حالة ساخنة، يتم توفير حافظات حرارية على درجة حرارة 64 درجة مئوية لحفظ الوجبات والفطائر والمعجنات حتى التسليم.
- في حالة حفظ المعجنات والمخبوزات (المنتجات النهائية) مبردة، يراعى توفير ثلاجات على حرارة من 1 إلى 4 درجات مئوية لحفظ المنتجات النهائية الحساسة سريعة التلف والمعدة للتسويق والبيع.
- يجب أن تكون المنطقة ذات درجة حرارة مناسبة وهواء متجدد، ووفقًا لمتطلبات التصنيع الجيد.
- يجب أن تتناسب مواد التعبئة والتغليف مع طبيعة المادة الغذائية المراد تعبئتها وتركيبها ونوعها.
- يجب توفير مواد تعبئة وتغليف تحفظ المنتج من التلوث عند درجة الحرارة المناسبة له.
- يجب ألا تحتوي مواد التعبئة والتغليف على أي مواد تؤدي إلى إحداث تغيرات حسية تسبب فساد المنتج.
- يجب أن تكون مواد التعبئة غير ماصة وعديمة الطعم والرائحة وألا تسمح بتفاعلها مع المادة الغذائية.
- يجب توفير كابينات من الألمنيوم أو الستيل لخرن مواد التعبئة والتغليف المستخدمة .
- يجب حفظ مواد التعبئة والتغليف غير المستخدمة وتخزينها في مستودعات خاصة بها بعيدًا عن الغبار ومصادر التلوث.

- يجب أن تكون مواد التعبئة والتغليف المستخدمة في الإنتاج والتداول والتغليف آمنة ومصنعة من مواد يسمح بلامستها للأغذية (Food Grade) ومطابقة للمواصفات القياسية المقررة.
 - يجب أن تكون مواد التعبئة والتغليف قوية ومتينة ولا تسبب أي ضرر ميكانيكي أو تلف للمواد الغذائية، بحيث تؤمن الحماية الكافية لما تحتويه داخلها من مادة.
 - يجب أن تتحمل مواد التعبئة والتغليف ظروف التخزين والنقل والتداول العادية من دون أن يحدث لها ضرر أو تلف.
 - يجب أن تكون مواد التعبئة والتغليف جديدة لم يسبق استخدامها من قبل، ويمكن إغلاقها بإحكام.
 - يجب وضع بطاقة المادة الغذائية على عبوات كل صنف تتم تعبئته وفقاً للمواصفة القياسية المقررة، وتكون جميع بيانات البطاقة مكتوبة باللغة العربية وبخط واضح وغير قابلة للمحو أو الإزالة أو التغيير، على أن تكون البطاقة ثابتة على العبوة وغير سهلة النزاع.
 - يجب عدم إعادة استخدام أكياس الدقيق المستعملة ويجب التخلص منها أولاً بأول.
 - يجب عند تغليف المنتج النهائي من المخبوزات أن تتم تهويتها جيداً قبل تغليفها لمنع نمو الفطريات وتكاثرها، وذلك بتوفير منطقة وتجهيزات خاصة بتهوية المنتج مثل توفّر سيور أو أرفف مناسبة للتهوية. وتتم تعبئة المخبوزات عند درجة حرارة 25 درجة مئوية تقريباً.
- يمنع منعاً باتاً استخدام عبوات المواد الغذائية في غير الغرض المخصصة له.

منطقة الإنتاج والطهي

- قد تتعدد مناطق الإنتاج والطهي وفقاً لحجم التشغيل في المنشأة وطبيعة المواد الغذائية المتداولة، لذلك يجب توفر منطقة/ مناطق لإنتاج المواد الغذائية وطهيها داخل المنشأة بالتصميم المناسب وفي المكان الذي لا يؤثر على انسيابية سلسلة تداول الغذاء، ووفقاً لذلك يجب مراعاة ما يلي:
- يجب عدم وجود تقاطعات في عملية الطبخ والإنتاج مع العمليات الأخرى لمنع التلوث الخططي.
 - يجب أن تتم عملية الطبخ والتعبئة آلياً قدر الإمكان أو باستعمال الأجهزة والمعدات التي تحول دون حصول أي تلوث للمنتج النهائي، ولا يسمح باستعمال الأيدي في لمس الغذاء، وأن تستعمل لذلك أدوات (مثل القفازات والملاعق والشوك والسكاكين) بدلاً من لمسه.

- يجب إجراء جميع عمليات الإنتاج والطبخ تحت ظروف تمنع احتمال حدوث التلوث أو التلف التدريجي أو تكوين أحياء مجهرية ممرضة أو مسببة للتلف.
- يجب أن تتوفر وسائل غسيل الأيدي التي تعمل ذاتيًا في كل أقسام صالات الطبخ والإنتاج بما فيها الماء الساخن والبارد والصابون وأدوات التعقيم وأجهزة التجفيف ومناديل ورقية تستخدم لمرة واحدة. ويجب توفر أوعية نفايات ذاتية الغلق من النوع الذي يفتح بالقدم.
- في حال استخدام الفحم كوقود، يجب عمل مدخنة (يفضل لكل شواية وذلك حسب طاقة الإنتاج) من الصاج سمك 2 مم بقطر لا يقل عن 50 سم، وترتفع عن سطح المباني المجاورة بمقدار مترين على الأقل بحيث لا تسبب ضررًا للجيران.
- يجب توفر المعدات الضرورية اللازمة للإنتاج والطهي، مثل عدد من المواقد والأفران والشوايات التي تعمل بالغاز أو الكهرباء أو الطوب الحراري. يزود كل قدر من قدور الطبخ بصنبور للمياه النقية الصالحة للشرب فوقه مباشرة.
- يجب توفر مراوح الشفط وأجهزة التهوية الميكانيكية لمنع تراكم الأدخنة والأبخرة المتصاعدة من الطهي، وقمع مخروطي للتخلص من الروائح والأدخنة والأبخرة، في نهايته نظام للشفط الهوائي يمنع تراكم الأدخنة والأبخرة المتصاعدة من الطهي.
- يجب ألا تكون الأفران ملاصقة لجدران المباني المجاورة، وفي حال تعذر ذلك يتم عزل الحيطان جيدًا باستخدام المواد العازلة.
- في حال وجود أفران تسوية، يجب أن تزود منطقة الإنتاج بمنضدة مناولة أمام الفرن لا يقل طولها عن 150 سم لتتناسب مع طول الألواح المستخدمة في إدخال العجين إلى الفرن وإخراج المخبوزات منه. ويجب ألا تصل الألواح المستخدمة في إدخال العجينة والخبز وإخراجهما، إلى حدود أماكن وقوف الزبائن لضمان سلامتهم.
- يمنع منعًا باتًا استخدام الديزل كوقود.
- يجب أن تكسى منضدة المناولة أمام الأفران بالبلاط القيشاني ليسهل تنظيفها. ويجب أن تصنع الألواح من الخشب الجيد الأملس المقاوم للحرارة والسهل التنظيف.
- يجب توفر عدد من السيور أو الوسائل المناسبة (كالرفوف) لتهوية المنتجات بعد الخبز.

منطقة التحضير والتجهيز

قد تتعدد مناطق التحضير والتجهيز وفقاً لحجم التشغيل في المنشأة وطبيعة المواد الغذائية المتداولة، لذلك يجب توفر منطقة/مناطق لتحضير المواد الغذائية وتجهيزها داخل المنشأة بالتصميم المناسب وفي المكان الذي لا يؤثر على انسيابية سلسلة تداول الغذاء. ووفقاً لذلك يجب مراعاة ما يلي:

• الفصل الكامل لمناطق التحضير في المنشآت الغذائية الكبيرة (مطاعم، مطابخ ومراكز إعاشة، مخابز نصف آلية وما شابه)، والتي تتداول أكثر من نوع من أنواع المواد الغذائية (لحوم، دواجن، أسماك، معجنات ومخبوزات، حلويات، آيس كريم، إلخ...). ويكون الفصل جزئياً في المنشآت الصغيرة بالطريقة التي تمنع حدوث التلوث الخلطي.

• يجب أن تتصل مناطق التحضير بالمطبخ عن طريق باب ذاتي الإغلاق، وأن تحتوي على جميع الأدوات والمعدات والأواني المستخدمة في إعداد الأغذية وتجهيزها، ولذلك يجب أن تزود كل منطقة تحضير (لا حصراً) بالتالي:

1. عدد مناسب من الطاولات ذات سطح ناعم من الصلب الذي لا يصدأ (الخالي من اللحم) أو من الرخام الأملس السميك المصنوع والمصمم قطعة واحدة للتحضير والتقطيع. ويمنع منعاً باتاً استخدام طاولات الخشب.

2. عدد مناسب من الأحواض المصنوعة من مادة غير قابلة للصدأ يخصص كل منها لغسل نوع محدد من المواد الغذائية، فيستخدم حوض للحوم وآخر للدواجن وثالث للخضر والفاكهة، على أن يزود كل حوض بصبور مياه (باردة وساخنة) نقية صالحة للشرب، وأن يتصل بالصرف الصحي للمحل.

3. تزود بحوض لغسل الأيدي بالصابون السائل والمعقم ووسائل تجفيف الأيدي الصحية. وتزود كذلك بالقفازات وأغطية الرأس والكمادات.

4. توفير نظام صرف جيد للأحواض وفتحات صرف مياه تنظيف الأرضيات لمنع تراكم المياه، وتكون مؤمنة ضد تسرب الحشرات منها إلى المطبخ وأماكن التجهيز ومغطاة بشبك من الصلب غير قابل للصدأ، ويكون هناك مصائد لحجز الدهون على نقاط تلاقي خطوط الصرف.

5. أوعية محكمة الغلق للتخلص من الفضلات والمخلفات، على أن تصنع الأوعية من مواد غير منفذة ومن النوع الذي يفتح غطاؤه ذاتياً عبر الضغط بالقدم لمنع تلوث الأيدي، حيث يخصص أحدها للمواد الصلبة مثل الزجاج والصفائح والبلاستيك والآخر لبقية مخلفات الطعام، على أن تزود الحاويات بأكياس بلاستيكية داخلها.

6. المعدات اللازمة مثل الخلاطات، ماكينات تقشير الخضر وتقطيعها وتجهيزها، المفارم الكهربائية، ماكينات صنع الثلج، سخانات المياه، العجانات الكهربائية (يجب

التقليل لأقصى حد من استخدام الأيدي في تحضير الأغذية).

7. خزائن مغلقة لحفظ المواد الأولية اللازمة لعملية التحضير وتخزينها.

8. ثلاجة تبريد لتخزين المواد الأولية الحساسة سريعة التلف وحفظها، وثلاجة تجميد لحفظ المواد المجمدة.

9. خزائن مغلقة لتخزين الأدوات والأواني النظيفة وحفظها.

10. ثلاجة تبريد لحفظ المنتجات النهائية الحساسة سريعة التلف والمعدة للتسويق والبيع.

- يجب توفير جزء مستقل من غرفة التحضير خاصة بمنخل الدقيق، كما يجب توفير فلتر ضغط خاص بالعجانات.
- يجب توفير منطقة تحضير خاصة بالعجين، ويفضل أن تزود بلمبات الأشعة ما فوق البنفسجية بقوة 2000 إلى 2950 إنجستروم لتطهير المكان وتعقيمه.

منطقة غسل الأدوات والمعدات والأواني

يجب أن توفر جميع المنشآت الغذائية منطقة خاصة بغسل الأدوات والمعدات المستخدمة في الإعداد والتحضير والطهي على أن تكون بتصميم المناسب وفي المكان الذي لا يؤثر على انسيابية سلسلة تداول الغذاء. ووفقاً لذلك يجب مراعاة ما يلي:

- يجب أن تتصل منطقة الغسل بقسم الإنتاج والطهي أو التحضير والتجهيز بباب ذاتي الإغلاق.
- يجب أن تزود المنطقة بعدد كاف من الأحواض الكبيرة المناسبة من الستانلس ستيل (ثلاثية العيون تستخدم للغسيل والتطهير)، وتتسع لحجم الأدوات والأواني المستخدمة وصنابير المياه للغسيل.
- توفير أرفف من الستانلس ستيل مثقبة من الداخل (شبكة) لحفظ الأواني والمعدات عليها بعد التنظيف للتجفيف الهوائي.
- يجب أن تزود المنطقة بسخان كهربائي كبير لا تقل سعته عن 120 لترًا.
- يجب أن تزود المنطقة بمواد التنظيف والتطهير.

- يجب أن تزود الأرضية بفتحة تصريف مياه لمنع تراكمها، على أن تكون الفتحات مؤمنة ضد تسرب الحشرات وملتصقة بنظام صرف جيد.
- يجب أن تزود بخزائن مغلقة وبأرشف معدنية غير قابلة للصدأ لحفظ الأدوات والمعدات والأواني النظيفة الجاهزة للاستعمال، وأرشف أخرى بعيدة عن أرشف الأدوات النظيفة لوضع الأدوات غير النظيفة وعدم تركها على الأرض أثناء الغسل والتطهير.
- يمكن أن تزود منطقة الغسل بغسالة كهربائية لغسل الأطباق وأدوات المائدة الأخرى بطاقة تتناسب مع حجم العمل.

منطقة الفرز والفحص والإعداد

تعتبر منطقة الفحص والإعداد جزءاً من منطقة التجهيز في المنشآت الغذائية الصغيرة (محللات إعداد الوجبات السريعة أو العصائر الطبيعية)، ولكن يجب توفير منطقة إعداد مستقلة في المنشآت الغذائية الكبيرة (كالمطاعم الكبيرة والمطابخ ومراكز التموين والإعاشة والمخابز نصف الآلية)، لذلك يجب توفير منطقة خاصة لفحص المواد الغذائية وإعدادها داخل تلك المنشآت، وذلك بالتصميم المناسب وفي المكان الذي لا يؤثر على انسيابية سلسلة تداول الغذاء. ووفقاً لذلك يجب مراعاة ما يلي:

- يجب أن تفحص المواد الخام والمواد الأولية وتفرز عند الاستلام، بحيث لا يدخل إلى المستودعات أو صالة الإنتاج إلا المواد النظيفة والسليمة.
- يجب ألا تقبل المواد الخام إذا كانت تظهر عليها علامات الفساد أو تحتوي على مواد غريبة لا يمكن إزالتها بالفرز أو الغسيل.
- يجب أن تغسل المواد الأولية لإزالة الأتربة والملوثات الأخرى (وفق طبيعة المادة الغذائية)، ويجب ألا يعاد استخدام الماء لغسيل مواد أخرى.
- يجب أن يتم توقيت عمليات الإعداد والتحضير وعمليات الإنتاج بصورة متتابعة تحت ظروف تمنع تلوث المنتج أو فساده.
- في المنشآت التي تتداول المخبوزات، يجب فصل منطقة الخلط والعجن عن منطقة التسوية والتصنيع، حيث تكون جدرانها مكسوة بالبلاط القيشاني حتى السقف.
- يجب أن تزود المنطقة بعدد كاف من الأحواض الكبيرة المناسبة من الستانلس ستيل (أحادية أو ثنائية أو ثلاثية العيون) التي تستخدم للغسيل والتعقيم.

منطقة استلام المواد الخام والأولية

يجب أن يتم تجهيز المنشآت الغذائية الكبيرة (كالمطاعم والمطابخ ومراكز التموين والإعاشة والمخابز الكبيرة) بمنطقة خاصة لاستلام المواد الأولية، مصممة بالشكل المناسب وفي المكان الذي لا يؤثر على انسيابية سلسلة تداول الغذاء. ووفقاً لذلك يجب مراعاة ما يلي:

- أن يكون المكان مجهزاً برصيف استلام وبالموازين ومعدات الاستلام المختلفة.
- يفضل أن يكون لديه باب مستقل، على أن يجهز بمجموعة من الأدوات والمعدات مثل ميزان الاستقبال وطاولات الفرز وخلافه حسب حاجة المنشأة وطبيعة المواد الغذائية.
- في حال وجود روافع كهربائية لنقل المواد الخام والأولية من سيارات الشحن إلى المستودع، يجب عدم السماح بدخول السيارات إلى داخل المستودعات في جميع الأحوال. كما يراعى عدم تعرض المواد الخام والأولية للعوامل الجوية مثل أشعة الشمس المباشرة أو الأمطار أو الملوثات البيئية المختلفة مثل الدخان والأتربة والحشرات والقوارض.
- يجب إجراء فحص عشوائي لدرجات الحرارة ومستوى سلامة ونظافة المواد الخام والأولية ومواد التعبئة والتغليف وغيرها من المواد المستلمة؛ وذلك كي تكون المنشأة قادرة على أن تثبت لـ«مدن» أن الأغذية المستلمة مقبولة و بدرجات الحرارة المحددة، وأن جميع المواد الأخرى المستلمة خالية من الملوثات. كما يجب الاحتفاظ بسجلات الفحص بحالة جيدة، ويجب أن تحدد الأغذية المرفوضة وتفصل عن الأغذية الصالحة.
- إذا كانت المنشأة (كمراكز الإعاشة) تقوم بتوريد المواد الغذائية لجهات أخرى، فيجب يكون لديها نظام لضمان استعادة المواد الغذائية غير الآمنة، ويجب توثيق هذا النظام بصيغة مكتوبة كي يكون متاحاً لـ«مدن» عند الطلب. ويطلب من هذه المنشآت توفير هذا النظام من أجل:

1. وقف أي توزيع أو بيع للمنتجات غير الآمنة بأسرع ما يمكن.

2. إبلاغ المستهلكين والجهات المعنية بالمشكلة.

3. استرجاع المواد الغذائية غير الآمنة.

تتضمن الخصائص الأساسية المميزة لنظام استعادة المواد الغذائية المطلوبة ما يلي:

1. توفير قائمة بالجهات اللازم إخطارها بطلب الاستعادة.
 2. توفير سجلات لأماكن توزيع المنتج.
 3. توفير قوائم محدثة بأسماء المنشآت الغذائية التي يتم تزويدها بهذه المنتجات.
 4. تقديم المشورة للمستهلكين لضمان استرجاع المواد الغذائية.
 5. عرض اسم المنتج والرمز الموجود على العبوة وعلامة التاريخ.
 6. توضيح أسباب استعادة المواد الغذائية، وأماكن استرجاع المواد الغذائية غير المباعة.
 7. تحديد الأشخاص الذين يمكن التواصل معهم للحصول على مزيد من المعلومات.
 8. توضيح الترتيبات اللازمة لاستعادة المواد الغذائية التي يتم إرجاعها من قبل المستهلكين إلى محلات السوبرماركت أو أي منافذ أخرى إن أمكن ذلك.
- توضيح الترتيبات اللازمة لتقييم كمية المواد الغذائية التي تم إرجاعها ومقدار ما تبقى منها في الأسواق.
 - توفير نظام تسجيل لتدوين المواد الغذائية التي تم إرجاعها، وذلك لضمان استعادة جميع المواد الغذائية المطلوبة.

منطقة الإدارة

- في حال وجود قسم للإدارة والحسابات في المنشآت الغذائية الكبيرة كالمطاعم والمطابخ ومراكز التموين والإعاشة فإنه يجب مراعاة ما يلي:
- يجب أن تكون المكاتب الإدارية مستقلة عن صالة الإنتاج.
 - يمنع وجود مدخل للمكاتب الإدارية على صالة الإنتاج.
 - يمنع استخدام المكاتب الإدارية كسكن للعاملين أو كمستودعات.
 - يجب التقيد والالتزام بما ورد في الاشتراطات الخاصة بدورات المياه ومغاسل اليدين أو أي اشتراطات أخرى ذات علاقة واردة في هذه اللائحة، وذلك في حال وجود دورات مياه ومغاسل لليدين في قسم الإدارة.

الاشتراطات الإضافية

- يفضل حصول المنشآت مثل المطاعم ومراكز الإعاشة والمطاعم، على نظام معتمد لسلامة الغذاء (مثل نظام الهاسب أو الآيزو 22000) وإدارة الجودة.
- يجب أن المنشآت الغذائية الكبيرة مثل المطاعم والمطابخ ومراكز الإعاشة، مشرفاً متخصصاً مؤهلاً في سلامة الغذاء وإدارة الجودة يمكنه التعرف على مخاطر الأغذية ومنعها والسيطرة عليها، وأن يكون متأكدًا بصورة معقولة في جميع الأوقات خلال ساعات العمل وخلال تداول الأغذية. ويجب عليه أن يضع آليات موثقة للتأكد من أن التوجيهات المتعلقة بمسائل سلامة الغذاء متاحة للأشخاص الذين يتعاملون مع الغذاء في حال غيابه.
- يجب على المنشأة إبلاغ «مدن» بشأن تفاصيل المشرف على سلامة الغذاء في غضون 30 يومًا من إصدار الترخيص. كما يجب أيضًا إخطار «مدن» بأي تغييرات تطرأ على المشرفين على سلامة الأغذية أو تفاصيل الاتصال بهم في غضون 14 يومًا من التغيير.
- يجب أن تقوم المنشأة بتوفير أجهزة ومعدات للرقابة الصحية بغية استخدامها في الرقابة الداخلية، مثل أجهزة قياس درجات الحرارة وأجهزة قياس صلاحية زيوت القلي للطعام وغيرها.
- يفضل أن تقوم المنشأة بإرسال عينات دورية ممثلة للمواد الخام والأغذية المنتجة والمياه المستخدمة للفحص والتحليل بواسطة مختبر معتمد من هيئة الغذاء والدواء للتأكد من سلامتها، مع الاحتفاظ بسجلاتها وتقديمها عند الطلب.
- يجب أن تقوم المنشأة بحفظ جميع السجلات والتقارير المتعلقة بنظام إدارة سلامة الغذاء وتوثيقها بدءًا من استلام المواد الخام وحتى وصول المنتج إلى المستهلك، وذلك لتقديمها إلى «مدن» عند الطلب.
- يجب حفظ السجلات الخاصة بالعاملين (كشوفات طبية، شهادات صحية، شهادات تدريب) لتقديمها إلى «مدن» عند الطلب.
- يجب حفظ السجلات الخاصة بالصيانة والفحص والنظافة ومكافحة الحشرات والقوارض لتقديمها إلى «مدن» عند الطلب.
- يجب الحرص على الالتزام بالآداب العامة وفقًا لأحكام الشريعة والأنظمة العامة والتقاليد السائدة في المملكة.
- يجب الالتزام التام بفترات العمل المصرح بها من «مدن».

- لا يجوز للمنشأة الامتناع عن البيع أو عن إعطاء فاتورة للمستهلكين، ما لم يقرر ذلك عند إغلاق المنشأة بواسطة «مدن».
- يجب وضع لوحات تمنع التدخين داخل المنشأة.
- يجب إبراز رقم هاتف الشكاوى للمستهلكين (الرقم الموحد للبلاغات الخاص بـ«مدن»).
- يجب على صاحب النشاط مراجعة «مدن» لاستكمال الإجراءات عند تلقيه إشعارًا رسميًا.
- يجب التنبيه إلى أنه يمنع منع باتًا تزوير أي مستندات رسمية تخص المنشأة أو النشاط المزاول. وفي حال ثبوت ذلك ستحال القضية إلى النيابة العامة للدولة.
- يجب على المستثمر وصاحب النشاط الاطلاع بصورة مستمرة، وخصوصًا عقب كل زيارة يقوم بها المراقب الصحي للمنشأة، على السجل الإلكتروني الخاص بالمنشأة الذي يوضح الملاحظات المرصودة والإجراءات التصحيحية المطلوب من المنشأة تنفيذها وفق المدة المحددة.
- يجب على المنشأة تلافي المخالفات والملاحظات السابقة قبل انتهاء المدة المقررة لتطبيق الإجراءات التصحيحية.
- يمنع منعًا باتًا فض الأختام أو إعادة فتح المنشأة قبل انتهاء عقوبة الإغلاق المقررة بواسطة «مدن».
- يجوز للمراقب الصحي الاحتفاظ بنسخة عن الوثائق والمستندات والسجلات الخاصة بسلامة الغذاء.
- يجب على المنشأة الاحتفاظ بالسجلات والمستندات الخاصة بسلامة الغذاء لمدة لا تقل عن 180 يومًا.
- يجب السماح للمراقب الصحي بسحب عينات من الأغذية لفحصها من أجل التأكد من صلاحيتها للاستهلاك الآدمي.
- يجب على المنشأة تنفيذ العقوبة المقررة بواسطة «مدن» بدون تأخير (سحب مواد غذائية من التداول، حجز مواد غذائية عن التداول، إتلاف مواد غذائية، إلخ...) وفق العقوبات النظامية المقررة في جدول تصنيف المخالفات والعقوبات المعتمد من «مدن».
- يمنع منعًا باتًا قيام المنشأة بوضع إحدى علامات الجودة أو شعارات معينة على

منتجاتها أو خدماتها بدون الحصول عليها، أو يكون وضعها مخالفاً للمواصفات القياسية المعتمدة ونظام الغذاء ولائحته التنفيذية، أو لم تعد تلك العلامات أو الشعارات سارية الصلاحية.

لائحة المخالفات والجزاءات الصحية

المادة	نوع المخالفة	مخالفات إعداد المواد الغذائية وتجهيزها	الملاحظات
1	تسجيل المنشأة		
1/1	عدم تسجيل المنشأة أو أي من فروعها أو مرافقها	5000	في حال عدم الالتزام بالتسجيل يتم إغلاقها
2/1	ممارسة النشاط قبل استكمال تسجيل المنشأة	5000	في حال تجاوز المهلة المقررة يتم إغلاقها إلى حين استكمال التسجيل
3/1	عدم تحديث البيانات خلال مدة لا تتجاوز شهراً من التغيير	5000	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة مع الإغلاق
4/1	ثبوت حالة تسمم غذائي داخل المنشأة الغذائية		إجراءات التعامل مع حالات التسمم الغذائي
2	المبنى		
1/2	عدم إجراء الصيانة للأرضيات والجدران والأسقف وما في حكمها	2000	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة
2/2	مخالفات اشتراطات المحل من حيث الإضاءة أو التهوية أو التمديدات الكهربائية أو السباكة أو التجهيزات	5000	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة

المادة	نوع المخالفة	مخالفات إعداد المواد الغذائية وتجهيزها	الملاحظات
3/2	مخالفة اشتراطات مساحة المنشأة	1000	مع إغلاق المنشأة، وفي حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة مع إغلاق المنشأة
4/2	عدم وجود مراوح الشفط أو تشغيلها أو تنظيفها، أو عدم كفايتها	2500	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة
5/2	عدم تركيب فلاتر دخان أعلى الأفران والشوايات في مناطق الطبخ بالمنشأة الغذائية	5000	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة
6/2	تلوث المكان أو إضرار المجاورين بالدخان لعدم الالتزام بضوابط المداخل	2000	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة
7/2	عدم وجود ستائر هوائية أو بلاستيكية عند الأبواب أو عدم نظافتها أو كفاءتها أو عدم تشغيلها	2500	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة
8/2	عدم وضع فاصل زجاجي بين الاستقبال ومكان التجهيز	5000	مع إغلاق المنشأة، وفي حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة مع إغلاق المنشأة
9/2	الأبواب غير محكمة الغلق	500 لكل باب	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة
10/2	عدم وجود منطقة لغسيل أحذية العاملين وتعقيمها عند مدخل منطقة الإنتاج	1000	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة

المادة	نوع المخالفة	مخالفات إعداد المواد الغذائية وتجهيزها	الملاحظات
11/2	النوافذ مفتوحة أو غير محكمة الغلق، فتسمح بدخول الحشرات والقوارض، أو لا يوجد شبك معدني للحماية أو ممزق أو فيه فتحات كبيرة	500 لكل نافذة	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة
12/2	تراكم الأتربة على مصادر الإضاءة ووجود حشرات (جميعها أو بعضها)	500	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة
13/2	عدم كفاءة أجهزة التكييف أو عدم كفايتها	5000	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة
14/2	عدم توفر أماكن لتبديل ملابس العاملين ولتناول الطعام	5000	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة
3	مخالفات الأجهزة والتجهيزات		
1/3	مخالفات الشروط الفنية المطلوبة في الأجهزة أو المعدات أو الأدوات أو الأواني، أو عدم توفير المطلوب	5000	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة
2/3	عدم توفير أجهزة قياس الحرارة أو الحموضة أو الكشف عن صلاحية زيوت ودهون القلي	5000	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة
4	مخالفات المياه والصرف الصحي داخل المنشآت الغذائية		
1/4	عدم التقيد باشتراطات دورات المياه أو الصرف الصحي	5000	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة

المادة	نوع المخالفة	مخالفات إعداد المواد الغذائية وتجهيزها	الملاحظات
2/4	وجود تسرب في إمدادات الصرف الصحي وتوصيلاته	400	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة
3/4	وجود غرف تفتيش داخل المنشأة	5000	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة
4/4	ترك فتحات الصرف الصحي مفتوحة في غرف التحضير أثناء العمل	5000	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة
5/4	تدني مستوى نظافة أماكن التحضير والإعداد أو الأدوات والأواني	3000	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة
6/4	عدم توفر مرشحات (فلتر) للمياه المستخدمة أو عدم نظافتها	3000	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة
7/4	عدم نظافة خزانات المياه	5000	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة
5	النظافة ومكافحة الآفات داخل المنشآت الغذائية		
1/5	مصائد الحشرات والقوارض غير متوفرة أو عددها غير كاف للمنطقة أو موضوعة في مكان غير ملائم أو لا تعمل أو عدم تشغيلها	1000	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة
2/5	وجود الآفات أو الحشرات أو أجزاءها أو الأتربة على المصائد	5000	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة
3/5	تراكم الأوساخ أو الأتربة على الأسقف وحول فتحات التهوية والنوافذ	500	مع إلزامه بتلافي ذلك، وفي حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة

الملاحظات	مخالفات إعداد المواد الغذائية وتجهيزها	نوع المخالفة	المادة
في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة	1000	مخالفة اشتراطات النظافة العامة داخل المحل أو مقابله، أو الإهمال في تأمين أدواتها	4/5
في حال العمد تحال إلى لجنة النظر في مخالفات نظام الغذاء ولائحته التنفيذية	7000	استخدام مضافات أو مواد غذائية مخالفة للاشتراطات الصحية واللوائح الفنية والمواصفات المعتمدة	5/5
مع إتلاف المواد الغذائية. وفي حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة مع إتلاف المواد الغذائية	2500	الاحتفاظ بالرجيع (المنتهي الصلاحية - التالف) من دون وضع ما يثبت ذلك	6/5
مع إتلاف المواد الغذائية غير الصالحة	2000	خط المواد الغذائية الأولية أو تخزينها مع المنتج النهائي في موقع واحد	7/5
في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة	5000	عدم تنظيف الأدوات والمعدات والأواني أو تطهيرها أو تعقيمها	8/5
في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة	1000	تدني مستوى نظافة الثلاجات	9/5
في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة	1000	عدم استعمال أكياس وحاوية نفايات محكمة أو ذاتية الغلق	10/5
في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة	1000	لا يوجد عدد كاف من حاويات النفايات - تلف الحاويات - حاويات غير ملاءمة - تدني مستوى نظافة حاويات النفايات	11/5

المادة	نوع المخالفة	مخالفات إعداد المواد الغذائية وتجهيزها	الملاحظات
12/5	تدني مستوي نظافة مغاسل الأيدي أو دورات المياه	2000	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة
13/5	عدم توفر الصابون السائل أو المناشف الورقية	1500	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة
14/5	عدم وضع الملصقات الإرشادية الخاصة باتباع قواعد النظافة العامة بشكل بارز	1000	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة
15/5	وجود آفات صحة عامة مع مخلفاتها حية أو ميتة داخل المنشأة	5000	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة مع إغلاق المنشأة لمدة ثلاثة أيام
16/5	عدم الالتزام بالأساليب والطرق الصحيحة لمكافحة الحشرات أو عدم وجود عقد مع شركة لمكافحة الآفات	2500	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة مع إغلاق المنشأة لمدة ثلاثة أيام
17/5	تراكم النفايات والأوراق والأتربة في قاع الخزان وجدرانه، أو وجود آفات وبقاياها	1000	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة
18/5	تسرب المياه من أجهزة التكييف أو الثلجات داخل المنشأة	5000	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة
19/5	استخدام المناشف القماشية متعددة الاستخدام في تنظيف الأسطح والأواني وخلافه	2000	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة
20/5	تسرب المياه خارج المنشآت الغذائية وما في حكمها	5000	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة

المادة	نوع المخالفة	مخالفات إعداد المواد الغذائية وتجهيزها	الملاحظات
6	المواد الغذائية		
1/6	عدم استيفاء بيانات البطاقة الغذائية أو عدم وضوحها	5000	مع حجز المواد الغذائية داخل المنشأة واستكمال الإجراءات اللازمة وفقاً لنظام الغذاء.
2/6	إعادة استخدام مواد غذائية معدة أو مطبوخة من اليوم السابق	4000	مع إتلافها، ومضاعفة الغرامة عند تكرارها
3/6	تقديم عصائر معدة مسبقاً مخالفة للمواصفات المعتمدة	2000	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة
4/6	تقديم عصائر من فواكه مجمدة على أنها طازجة	4000	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة
5/6	عدم تخصيص مكان للرجيع (منتهي الصلاحية - تالف)	3000	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة
6/6	استخدام مواد أولية منتهية الصلاحية أو تظهر عليها علامات الفساد	50000	في حال تكرار المخالفة للمرة الأولى تضاعف الغرامة، وللمرة الثانية يحق للجهة المختصة إغلاق المنشأة لمدة خمسة عشر يوماً مع مضاعفة الغرامة
7/6	تداول المنشأة غذاء مغشوشاً أو الإعلان عنه	50000	في حال العمد تحال إلى لجنة النظر في مخالفات نظام الغذاء ولأئحته التنفيذية

المادة	نوع المخالفة	محات إعداد المواد الغذائية وتجهيزها	الملاحظات
8/6	تداول المنشأة غذاء أو الإعلان عنه بأساليب أو طرق أو معلومات أو بيانات مضللة أو خادعة للمستهلك	50000	في حال العمد تحال إلى لجنة النظر في مخالفات نظام الغذاء ولائحته التنفيذية
9/6	تعمد المنشأة تداول غذاء مضر بالصحة أو الإعلان عنه بقصد الإضرار بصحة المستهلك	-	تحال إلى لجنة النظر في مخالفات نظام الغذاء ولائحته التنفيذية
10/6	استخدام المنشأة عبوات غذائية سبق للهيئة أن حظرت استخدامها	5000	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة
11/6	استخدام المنشأة عبوات غذائية لم تستكمل إجراءات الفسخ	5000	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة
12/6	استخدام المنشأة الغذائية عبوات غذائية في غير الغرض المخصصة له	3000	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة
13/6	تداول المواد الغذائية في عبوات غير آمنة	5000	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة
14/6	تغير خواص زيت القلي	4000	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة
15/6	عدم وضع لوحات تمنع التدخين في المنشآت الغذائية	200	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة
16/6	التدخين داخل المنشآت التي يمنع فيها التدخين	200	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة

المادة	نوع المخالفة	مجلات إعداد المواد الغذائية وتجهيزها	الملاحظات
17/6	استخدام أو تداول مواد غذائية محظورة أو محرمة محليًا أو دوليًا، ويكون صادر قرار بمنع تداولها	1000	في حال تكرار المخالفة للمرة الأولى تضاعف الغرامة مع إغلاق المنشأة لمدة خمسة عشر يومًا، وفي المرة الثانية تضاعف الغرامة ومدة الإغلاق
18/6	استخدام الماء الساخن الوارد من سخان المنشأة في إعداد الأغذية والمشروبات	2000	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة
19/6	عدم مطابقة عبوات التعبئة والتغليف للمواصفات المعتمدة	5000	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة
20/6	عدم التزام المنشأة الغذائية بوضع لوحة تبين كمية السرعات الحرارية	2000	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة
21/6	عدم التزام المنشأة الغذائية بتوفير البيانات التغذوية	2000	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة
22/6	عدم التزام المنشأة الغذائية بوضع بيانات توضح حاجة المستهلك (رجال، نساء، أطفال) من كمية السرعات الحرارية في اليوم	1000	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة
23/6	عدم وجود صالة عرض متصلة بمكان الإعداد والتجهيز ومفصولة بفاصل زجاجي	5000	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة

المادة	نوع المخالفة	مخالفات إعداد المواد الغذائية وتجهيزها	الملاحظات
7	المخالفات المبنية على نتائج التحاليل المخبرية		
1/7	استخدام مياه غير صالحة للاستهلاك الآدمي في تداول الأغذية (كيميائيًا وجرثوميًا وفيزيائيًا)	10000	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة
2/7	تلوث الغذاء بالميكروبات أو السموم الممرضة في المنشأة	10000	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة
3/7	تلوث الخضروات والفواكه في أماكن بيعها	1000	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة
4/7	وجود مواد غريبة أو مواد غير مرغوب بها في المواد الغذائية	10000	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة
5/7	استخدام مضافات غذائية مخالفة للوائح الاشتراطات الصحية واللوائح الفنية والمواصفات المعتمدة	20000	في حال تكرار المخالفة للمرة الأولى تضاعف الغرامة، وفي المرة الثانية يحق للجهة المختصة إغلاق المنشأة لمدة خمسة عشر يومًا مع مضاعفة الغرامة. وفي جميع الأحوال يحق للجهة المختصة إلغاء الترخيص

المادة	نوع المخالفة	مخالفات إعداد المواد الغذائية وتجهيزها	الملاحظات
6/7	المضافات الغذائية المصرح بها تزيد عن الحد المسموح به	10000	في حال تكرار المخالفة للمرة الأولى تضاعف الغرامة، وفي المرة الثانية يحق للجهة المختصة إغلاق المنشأة لمدة خمسة عشر يومًا مع مضاعفة الغرامة. وفي جميع الأحوال يحق للجهة المختصة إلغاء الترخيص
8	مخالفات اللحوم بأنواعها		
1/8	عرض اللحوم المجمدة في محلات بيع اللحوم الطازجة	4000	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة
2/8	عرض أو استخدام لحوم تظهر عليها علامات التلف والفساد	10000	مع إتلاف اللحوم. وفي حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة مع إتلاف اللحوم؛ وفي حالة العمد تحال إلى لجنة النظر في مخالفات نظام الغذاء ولأحته التنفيذية
3/8	عدم وضع لوحة أسعار مفصلة بالنوع والصف	1000	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة
4/8	عدم وضع لوحة تبيين نوع اللحوم (لحوم حمراء أو دواجن أو أسماك) المستخدمة، مستوردة (مبردة، مجمدة) أو محلية (طازجة) ومصدرها	10000	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة

المادة	نوع المخالفة	مخالفات إعداد المواد الغذائية وتجهيزها	الملاحظات
5/8	إعادة تجميد اللحوم بعد إذابتها	10000	مع إتلاف اللحوم. وفي حالة تكرار المخالفة تضاعف الغرامة مع إتلاف اللحوم
6/8	عرض لحوم طازجة غير مختومة بختم الأمانة	1000 / لكل ذبيحة	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة
7/8	ضبط لحوم مختومة بختم مزور	20000 / لكل ذبيحة	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة، ويحق للجهة المختصة إغلاق المحل لمدة عشرة أيام وإحالة القضية إلى النيابة العامة
8/8	إذابة اللحوم المجمدة وبيعها على أنها مبردة أو طازجة	10000	مع إتلاف اللحوم. وفي حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة مع إتلاف اللحوم، ويحق للجهة المختصة إغلاق المحل لمدة عشرة أيام
9/8	عرض ذبائح فاسدة أو طبخها أو بيعها	6000 لكل ذبيحة	مع إتلاف اللحوم. وفي حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة مع إتلاف اللحوم حسب نظام الغذاء ولائحته التنفيذية، ويحق للجهة المختصة إغلاق المحل / المعمل لمدة عشرة أيام

المادة	نوع المخالفة	مخالفات إعداد المواد الغذائية وتجهيزها	الملاحظات
10/8	عرض ذبائح مبردة أو مجمدة أو طبخها أو بيعها على أنها طازجة ومذبوحة بالمسلخ	6000 لكل ذبيحة	مع إتلاف اللحوم. وفي حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة مع إتلاف اللحوم، ويحق للجهة المختصة إغلاق المنشأة لمدة عشرة أيام
11/8	عرض لحوم أو أحشاء مخالفة للوائح الاشتراطات الصحية	5000	مع إتلافها. وفي حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة مع الإغلاق، ويحق للجهة المختصة إغلاق المنشأة لمدة أسبوع
12/8	وجود حظيرة داخل مطبخ اللوائم أو في مكان تابع له	5000	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة
13/8	إذابة اللحوم المجمدة ثم تقطيعها أو فرمها في مراكز بيع اللحوم المجمدة ومنشآت اللحوم	5000	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة
14/8	فرم اللحوم أو تقطيعها إلى قطع صغيرة وعرضها في المحل من دون أن يكون ذلك أمام الزبون	1000	مع إتلاف اللحوم. وفي حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة مع إتلاف اللحوم
15/8	عرض الأسماك أو لحوم الذبائح أو جزء منها، أو حفظها خارج ثلاجات التبريد	1000 لكل ذبيحة أو جزء منها	مع إتلاف غير الصالح منها. وفي حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة مع إتلاف غير الصالح منها
16/8	عدم تغطية اللحوم داخل وحدات التبريد	2500 لكل ذبيحة	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة

المادة	نوع المخالفة	مخالفات إعداد المواد الغذائية وتجهيزها	الملاحظات
17/8	عدم وجود إثباتات (فاتورة أو إيصال) يوضح شراء الذبائح من المسلخ أو من المحلات والثلاجات المرخص لها باستيراد اللحوم	5000	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة وتغلق المنشأة لمدة خمسة أيام
18/8	استخدام أدوات وأوانٍ غير صالحة للعمل وقابلة للصدأ	5000	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة مع استبعاد الأدوات والأواني غير الصالحة وإلزامه بأخرى
19/8	إذابة اللحوم أو الدواجن أو الأسماك المجمدة بطريقة مخالفة للمواصفات واللوائح الفنية	3000	مع إتلاف اللحوم أو الدواجن أو الأسماك المجمدة. وفي حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة مع إتلاف اللحوم أو الدواجن أو الأسماك المجمدة
9	مخالفات الحفظ والتخزين		
1/9	فصل التيار الكهربائي عن الثلاجات تحت الخدمة	5000	مع التأكد من صلاحية المواد الغذائية للاستهلاك الأدمي، وإتلاف غير الصالح منها. وفي حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة مع التأكد من صلاحية المواد الغذائية للاستهلاك الأدمي وإتلاف غير الصالح منها

المادة	نوع المخالفة	مخالفات إعداد المواد الغذائية وتجهيزها	الملاحظات
2/9	خلط مواد غذائية مختلفة في حيز تخزيني واحد داخل الثلاجات	2000	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة
3/9	تكس المواد الغذائية داخل ثلاجات التبريد أو التجميد	3000	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة
4/9	عدم التقييد بدرجات الحرارة المناسبة لحفظ المواد الغذائية	3000	مع إتلاف غير الصالح منها. وفي حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة مع إتلاف غير الصالح منها
5/9	سوء حفظ المواد الغذائية وتخزينها	2500	مع إتلاف غير الصالح منها. وفي حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة مع إتلاف غير الصالح منها
6/9	عرض المواد الأولية أو تخزينها مع مواد التنظيف أو المبيدات وما في حكمها داخل المنشأة	5000	مع إلزامه بإعادة ترتيب المحل أو المستودع. وفي حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة مع إلزامه بإعادة ترتيب المحل أو المستودع
7/9	عدم وجود قواعد (حاملات) ألواح بلاستيكية أو أرفف معدنية غير قابلة للصدأ داخل المنشأة لوضع المواد الغذائية عليها	3000	مع إلزامه بتأمينها. وفي حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة مع إلزامه بتأمينها

المادة	نوع المخالفة	مخالفات إعداد المواد الغذائية وتجهيزها	الملاحظات
11	مخالفات الرخصة والبيع ومزاولة النشاط للمنشأة الغذائية		
1/11	مزاولة النشاط من دون الحصول على ترخيص	5000	مع إغلاقه لحين حصوله على الرخصة
2/11	بيع الدخان والتبغ لمن هم دون سن 18	1000	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة
3/11	تقديم الشيشة في المطاعم والأماكن غير المرخصة لتقديمها	2000	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة
4/11	تغيير النشاط الغذائي من دون موافقة الجهات المختصة	10000	إيقاف النشاط المستحدث. وفي حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة
5/11	مزاولة نشاط إضافي للنشاط المرخص له من دون موافقة الجهات المختصة	10000	إيقاف النشاط المستحدث. وفي حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة
6/11	ممارسة المنشأة لنشاط تصدير الغذاء قبل الحصول على ترخيص بالتصدير أو شهادة صلاحية تصدير للغذاء أو إعادة تصديره من الهيئة	5000	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة مع تعليق ترخيص المنشأة
7/11	عدم تجديد رخصة النشاط	5000	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة ويعطى مهلة شهر. وفي حال تكرار المخالفة للمرة الثانية تغلق المنشأة حتى يتم تجديد الرخصة

المادة	نوع المخالفة	مخالفات إعداد المواد الغذائية وتجهيزها	الملاحظات
8/11	عدم إبراز رخصة النشاط وتعليقها	2000	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة
9/11	إتلاف الرخصة أو عدم المحافظة عليها أو إخفاؤها أو تعديلها	5000	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة مع إلزام المنشأة بالحفاظ عليها
10/11	تزوير الرخصة وتغيير بياناتها	-	إحالة القضية إلى النيابة العامة
11/11	نقص وزن المادة الغذائية أو حجمها عن الحد المسموح به	1000	تحال إلى لجنة النظر في مخالفات نظام الغذاء ولوائحه التنفيذية
12/11	عدم مطابقة اللوحة الخارجية للمنشأة مع بيانات الرخصة	5000	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة
13/11	الامتناع عن البيع أو الامتناع عن إعطاء فاتورة	1000	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة
14/11	عدم وضع التسعيرة على المعروضات	500	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة
15/11	بيع الحليب الخام أو مشتقاته من دون ترخيص	1000	مع إتلافه. وفي حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة مع إتلافه
16/11	عدم إبراز رقم هاتف شكاوى الجهة المانحة للترخيص	500	في حالة تكرار المخالفة تضاعف الغرامة
17/11	عدم مراجعة صاحب النشاط الجهة المختصة لاستكمال الإجراءات المطلوبة عند تلقيه إشعاراً رسمياً مرتين متتاليتين	2000	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة، ويحق للجهة المختصة إغلاق المنشأة حتى تتم مراجعته لها واستكمال الإجراءات المطلوبة

المادة	نوع المخالفة	مخالفات إعداد المواد الغذائية وتجهيزها	الملاحظات
18/11	عدم مطابقة البيانات في الرخصة على الطبيعة	3000	مع إلزام صاحب المنشأة بالتعديل. وفي حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة مع إلزام صاحب المنشأة بالتعديل، ويحق للجهة المختصة إغلاق المنشأة
19/11	أي مخالفة لأنظمة التراخيص أو مزاولة النشاط أو البيع لم تحدد لها عقوبة	10000	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة
20/11	نقص وزن الخبز عن المسموح به	2000	مع تصحيح المخالفة. وفي حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة
12	مخالفات رخصة ممارسة العمل		
1/12	عدم استخراج رخصة ممارسة العمل في الأنشطة المتعلقة بالغذاء لأي عامل يستوجب عمله حصوله عليها	2000 لكل عامل	منع العامل من العمل إلى أن يحصل على الرخصة. وفي حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة ويمنع العامل من العمل إلى أن يحصل على الرخصة
2/12	عدم تجديد رخصة ممارسة العمل في الأنشطة المتعلقة بالغذاء لأي عامل يستوجب عمله حصوله عليها	1000 لكل عامل	منع العامل من العمل إلى أن يتم تجديد رخصته. وفي حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة ويمنع العامل من العمل إلى أن يتم تجديد رخصته

المادة	نوع المخالفة	محات إعداد المواد الغذائية وتجهيزها	الملاحظات
3/12	عدم وجود رخصة ممارسة العمل في الأنشطة المتعلقة بالغذاء للعاملين في المنشأة أثناء زيارة المفتش	500 لكل عامل	
4/12	تزوير رخصة ممارسة العمل في الأنشطة المتعلقة بالغذاء وتغيير بياناتها وتاريخها	-	إحال القضية إلى النيابة العامة
5/12	تلف رخصة ممارسة العمل في الأنشطة المتعلقة بالغذاء أو صعوبة التعرف على بياناتها	2000	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة
6/12	العاملون على خطوط الإنتاج غير مدربين على تطبيق الاشتراطات الصحية	1000	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة
13	مخالفات سجل الرقابة الصحية		
1/13	عدم وجود سجل رقابة صحية أو عدم إبرازه للمختصين بأعمال الرقابة الصحية	2000	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة
2/13	العبث أو أحداث تغيير أو إتلاف في البيانات أو الملحوظات المدونة في السجل أو تقرير الزيارة	3000	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة مع أخذ تعهد بعدم تكرار ذلك
3/13	عدم تلافي الملاحظات السابقة المدونة في سجل الرقابة الصحية أو تقرير الزيارة بعد انتهاء المهلة	4000	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة

المادة	نوع المخالفة	مجلات إعداد المواد الغذائية وتجهيزها	الملاحظات
14	مخالفات العاملين		
1/14	وجود عمال تظهر عليهم أعراض مرضية أو فيهم جروح أو بثور	2000 لكل عامل	مع عدم بقاء العامل في المنشأة حتى يشفى. وفي حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة مع إخراج العامل من المنشأة
2/14	عدم ارتداء الزي الموحد المخصص للعمل لمن يستوجب عملهم ذلك أثناء العمل مع غطاء الرأس والقفازات أو عدم نظافته	5000 لكل عامل	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة
3/14	تدني مستوى النظافة الشخصية أو عدم غسل اليدين/ تقليم الأظافر ونظافتها، وكشف شعر الرأس وإطالته	1000 لكل عامل	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة
4/14	ممارسة عادات غير صحية أثناء العمل	500 لكل عامل	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة
5/14	ارتداء بعض العاملين متعلقات شخصية أثناء العمل (ساعات، خواتم، أساور، حلبي، سلاسل وغيرها)	500 لكل عامل	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة
6/14	تناول المأكولات والمشروبات في أماكن غير مخصصة لها	250 لكل عامل	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة
7/14	التدخين وتناول منتجات التبغ الأخرى داخل المنشآت الغذائية	1000 لكل عامل	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة
8/14	النوم في مكان العمل	1000 لكل عامل	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة

المادة	نوع المخالفة	مخالفات إعداد المواد الغذائية وتجهيزها	الملاحظات
15	مخالفات نقل الأغذية		
1/15	مخالفة الاشتراطات الصحية لوسائل النقل (نقل مواد غذائية أو أشياء أخرى تخالف شروط الرخصة)	2500	مع إيقاف وسيلة النقل عن العمل. وعند تكرار المخالفة تضاعف الغرامة مع إتلاف غير الصالح من المواد الغذائية
2/15	عدم التقييد باشتراطات نقل المواد الغذائية داخل وسيلة النقل من حيث درجة الحرارة المطلوبة لنوع المواد الغذائية المنقولة	5000	مع إتلاف المواد الغذائية غير الصالحة. وفي حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة وتوقف وسيلة النقل عن العمل حتى استيفائها للاشتراطات المطلوبة، مع إتلاف المواد الغذائية غير الصالحة
3/15	عدم تركيب جهاز قياس درجة الحرارة (ترموتر) في وسيلة النقل	2000	مع إتلاف المواد الغذائية الفاسدة. وفي حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة مع إتلاف المواد الغذائية الفاسدة
4/15	سوء تداول المواد الغذائية وتخزينها وحفظها داخل وسيلة النقل	2500	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة
5/15	تدني مستوى نظافة وسيلة النقل	5000	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة
6/15	تكس المواد الغذائية وخطها داخل وسيلة النقل	2000	مع الإلزام بتعديل المخالفة

المادة	نوع المخالفة	مخالفات إعداد المواد الغذائية وتجهيزها	الملاحظات
7/15	السيارة أو الدراجة النارية المستخدمة في التوصيل ليست باسم المؤسسة أو المنشأة المرخص لها بتقديم الخدمة	1000	مع إلزام المؤسسة أو المنشأة باستخدام سياراتها. وتضاعف الغرامة عند تكرارها
8/15	عدم وضع شعار المنشأة الغذائية أو المحل واسمه ورقم هاتفه، أو عدم كتابة التوصيل المنزلي للأغذية على السيارة	500	مع إلزام المنشأة أو المحل بوضع ذلك
9/15	تشغيل عمال في التوصيل تقل أعمارهم عن 30 سنة. وبالنسبة للسعوديين حسب ما هو موضح في القواعد التنفيذية	200	مع الإلزام بتعديل المخالفة
10/15	عدم وجود أو عدم وضع البطاقة الشخصية الخاصة بخدمة التوصيل السريع للقائم بالخدمة	100/ لكل عامل	مع الإلزام بتعديل المخالفة
11/15	عدم وجود سجل للتوصيل المنزلي داخل المنشأة	1000	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة
12/15	عدم وجود حاوية متناسب مع المادة الغذائية المنقولة	500	مع إلزامه بتوفيرها
13/15	عدم التقيد بدرجات الحرارة المناسبة أثناء عملية التوصيل	500	مع إلزامه بتعديلها

المادة	نوع المخالفة	مخالفات عامة	ملاحظات	مخالفات إعداد المواد الغذائية وتجهيزها
16	مخالفات عامة			
1/16	فحص الأختام وإعادة فتح المنشأة قبل انتهاء عقوبة الإغلاق النظامية التي حددتها مدن	10000	مع إعادة إغلاق المحل إلى حين الانتهاء من العقوبة المقررة. وفي حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة	
2/16	هروب العمالة من المحل أثناء عمليات الرقابة والتفتيش	1500/لكل هارب	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة	
3/16	عدم السماح بأعمال الرقابة الصحية أو إعاقة عمل القائمين بها	2000	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة	
4/16	أي مخالفة لأنظمة سلامة الغذاء وصحة البيئة التي لم يحدد لها عقوبة معينة	10000	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة	
5/16	قيام المسؤول عن المنشأة الغذائية أو من يمثله بمساعدة العمالة المخالفة على الهرب أثناء عملية التفتيش بأي شكل من أشكال المساعدة	1500/لكل هارب	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة	
6/16	عدم تمكين المفتش من الاطلاع على المستندات والسجلات الخاصة بالمنشأة	5000	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة	
7/16	عدم السماح للمفتش بالاحتفاظ بنسخة عن المستندات والسجلات	7000	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة	

المادة	نوع المخالفة	مخالفات إعداد المواد الغذائية وتجهيزها	الملاحظات
8/16	عدم الاحتفاظ بالسجلات والمعلومات الخاصة بمصدر الغذاء لمدة لا تقل عن 180 يومًا بعد انتهاء فترة الصلاحية، أو لأي مدة أخرى تحددها الهيئة	25000	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة
9/16	عدم السماح للمفتش بسحب عينات من الأغذية لتحليلها	7000	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة
10/16	التصرف بالغذاء الذي أمرت الجهة الرقابية المعنية باسترجاعه أو سحبه أو إتلافه	25000	مع استرجاع الغذاء المخالف أو سحبه أو إتلافه على حساب المنشأة. وفي حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة مع استرجاع الغذاء المخالف أو سحبه أو إتلافه على حساب المنشأة
11/16	عدم تنفيذ أمر سحب الغذاء أو إتلافه الصادر عن الجهة الرقابية	25000	مع سحب الغذاء المخالف أو إتلافه على حساب المنشأة. وفي حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة مع سحب الغذاء المخالف أو إتلافه على حساب المنشأة
17	مخالفات محلات العطارة		
1/17	عرض أو بيع بهارات أو توابل فيها شوائب تزيد عن الحد المسموح به في اللوائح الفنية والمواصفات المعتمدة	5000	مع إتلاف المواد المخالفة. وفي حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة

المادة	نوع المخالفة	مخالفات إعداد المواد الغذائية وتجهيزها	الملاحظات
2/17	عدم احتفاظ التوابل والبهارات بخواصها الحسية (اللون والطعم والرائحة)	2000	
3/17	احتواء التوابل والبهارات على مادة سامة أو ضارة بالصحة العامة	1000	مع إتلاف المواد المخالفة. وفي حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة ويجوز للجهة المختصة إغلاق المنشأة خمسة عشر يومًا
4/17	إضافة مادة ملونة إلى التوابل غير مصرح بإضافتها	1000	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة
5/17	إضافة مادة ملونة إلى التوابل مصرح باستخدامها تفوق الحد المسموح به في اللوائح الفنية والمواصفات المعتمدة	5000	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة
6/17	تجهيز التوابل والبهارات مسبقًا على شكل مسحوق قبل طلبها	3000	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة
7/17	تجهيز التوابل بقصد بيعها أو عرضها كتوابل بعد استخلاص المواد الفاعلة منها	500	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة
8/17	استخدام عبوات غير نظيفة، في تعبئة التوابل والبهارات، أو غير مطابقة للمواصفات المعتمدة	2000	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة
9/17	عرض مبيدات حشرية أو منظفات أو مطهرات كيميائية، أو بيعها	5000	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة

المادة	نوع المخالفة	ملاحظات إعداد المواد الغذائية وتجهيزها	الملاحظات
10/17	عرض أغذية أو مشروبات داخل المحل أو بيعها		في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة
18	مخالفات الذبح في المسالخ والأماكن المعدة لذلك وما في حكمها		
1/18	ذبح المواشي داخل المسالخ الممنوع ذبحها فيها	1000 لكل ذبيحة بصرف النظر عن نوع الذبيحة	وفي حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة
2/18	الذبح العشوائي خارج المسالخ (الذبح خارج المسالخ ونقاط الذبح)	2000	مع إتلاف الذبائح. وفي حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة
3/18	معاملة المواشي بطريقة غير إنسانية عند الاستلام أو عند الذبح، وعدم الرفق بالحيوان	1000 لكل ذبيحة	مع إتلاف ما يثبت عدم صلاحيته. وفي حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة
4/18	عدم مراعاة شروط التذكية الشرعية وآدابها ومخالفة تطبيقها أو عدم الرفق بالحيوان	2000 لكل ذبيحة	مع إتلاف ما يثبت عدم صلاحيته. وفي حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة
5/18	عدم الكشف على الذبائح قبل الذبح أو بعده	2000 لكل ذبيحة	إتلاف الذبائح. وفي حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة
6/18	تجاوز سعر الذبح	2000 لكل ذبيحة	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة
7/18	ذبح الأنعام المريضة قبل موافقة الطبيب البيطري المشرف على المسلخ	4000 لكل ذبيحة	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة

المادة	نوع المخالفة	محات إعداد المواد الغذائية وتجهيزها	الملاحظات
8/18	ذبح المواشي المريضة في غير الأماكن المخصص لها في المسلخ	4000 لكل ذبيحة	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة
9/18	الخطأ في تسليم الذبائح أو فقدانها أو فقدان جزء منها	2000	تحسب الغرامة على كل رأس أو جزء من الذبيحة لم يتم تسليمه. وفي حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة عن كل ذبيحة
10/18	قيام المستثمر بإضافة جزء من بناء المسلخ أو إزالته من دون موافقة "مدن"	10000	مع إزالة المخالفة. وفي حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة
11/18	نقل الذبائح بوسائل غير مطابقة للاشتراطات الصحية	2000	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة
19	مخالفات علامات الجودة أو شعاراتها		
1/19	وضع المنشأة الغذائية إحدى علامات الجودة أو شعارات معينة على منتجاتها بدون الحصول عليها، أو يكون وضعها مخالفاً للمواصفات القياسية المعتمدة ونظام الغذاء ولائحته التنفيذية، أو لم تعد سارية	2000	يلزم بالتوقف عن إضافة العبارات الممنوعة وسحب المنتجات المخالفة. وفي حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة مع إلزامه بسحب المنتج
20	مخالفات السيارات المتجولة لبيع الأغذية		

المادة	نوع المخالفة	مخالفات إعداد المواد الغذائية وتجهيزها	الملاحظات
1/20	عدم الالتزام بتجهيزات العربة الفنية أو الصحية أو التشغيلية	1000	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة وتحجز العربة لمدة لا تتجاوز أسبوعًا. وفي حال تكرار المخالفة للمرة الثانية يوقف الترخيص إلى حين تعديل المخالفات
2/20	وضع رسومات أو أشكال غير مسموح بها على العربة	1000	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة وتحجز العربة لمدة لا تتجاوز أسبوعًا. وفي حال تكرار المخالفة للمرة الثانية يوقف الترخيص إلى حين تعديل المخالفات
3/20	وجود خدوش أو خلل أو تكسير في العربة	1000	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة وتحجز العربة لمدة لا تتجاوز أسبوعًا. وفي حال تكرار المخالفة للمرة الثانية يوقف الترخيص إلى حين تعديل المخالفات
4/20	عدم توفر أدوات السلامة	500	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة وتحجز العربة لمدة لا تتجاوز أسبوعًا. وفي حال تكرار المخالفة للمرة الثانية يسحب الترخيص إلى حين تعديل المخالفات

المادة	نوع المخالفة	مخالفات إعداد المواد الغذائية وتجهيزها	الملاحظات
5/20	ممارسة البيع في موقع غير مسموح به أو مرخص له لممارسة النشاط	1000	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة وتحجز العربدة لمدة لا تتجاوز أسبوعاً. وفي حال تكرار المخالفة للمرة الثانية تحجز العربدة لمدة شهر، وفي حال التكرار يلغى الترخيص بشكل نهائي
6/20	إعداد وجبات خارج العربدة	2000	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة وتحجز العربدة لمدة لا تتجاوز أسبوعاً. وفي حال تكرار المخالفة للمرة الثانية تحجز العربدة لمدة شهر، وفي حال التكرار يلغى الترخيص بشكل نهائي
7/20	عدم تركيب جهاز التتبع (GPS) (TRAKER) أو تشغيله	1000	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة وتحجز العربدة لمدة لا تتجاوز أسبوعاً. وفي حال تكرار المخالفة للمرة الثانية يسحب الترخيص إلى حين تعديل المخالفات
8/20	التعديل على التصميم الخارجي للعربة من دون الرجوع للبلدية	1000	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة وتحجز العربدة لمدة لا تتجاوز أسبوعاً. وفي حال تكرار المخالفة للمرة الثانية يوقف الترخيص إلى حين تعديل المخالفات

المادة	نوع المخالفة	مخالفات إعداد المواد الغذائية وتجهيزها	الملاحظات
9/20	عدم الالتزام بالتعليمات والأنظمة المبلغة لصاحب العربة من الجهات المعنية	1000	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة وتحجز العربة لمدة لا تتجاوز أسبوعًا. وفي حال تكرار المخالفة للمرة الثانية تحجز العربة لمدة شهر، وفي حال التكرار يلغى الترخيص بشكل نهائي
21	مخالفات الدقيق		
1/21	في حال ثبت لمراقبي الجهة المختصة قيام المنشأة التي تستخدم الدقيق بأي مما يأتي : أ- الهدر في الدقيق أو العجين أو الخبز بنسبة تتجاوز 5% من الكمية المخصصة للمنشأة أسبوعيًا. ب- إعادة تعبئة الدقيق أو استخدامه في غير ما خصص له في المنشأة التي تعتمد في إنتاجها على الدقيق المدعوم من الدولة	30000	1- إنذار خطي في المرة الأولى. 2- فرض غرامة في المرة الثانية بحسب حجم المنشأة ونوع المخالفة. 3- إغلاق المنشأة في المرة الثالثة لمدة لا تتجاوز تسعين يومًا، وتبلغ المؤسسة العامة للحبوب بإيقاف صرف كمية الدقيق المخصصة لها أثناء مدة الإغلاق



