

وكالة الوزارة للشؤون البلدية

وزارة الشؤون
البلدية والقروية

Ministry of Municipal & Rural Affairs

الإدارة العامة للمواد الغذائية



وتاريخ

قرار وزاري رقم

إن وزير الشؤون البلدية والقروية.

بناءً على الصلاحيات المخولة له.

وبناءً على المادة (٤٨) من نظام البلديات والقري الصادر بالمرسوم الملكي رقم (م/٥)

وتاريخ ١٣٩٧/٢/٢١هـ حول إصدار اللوائح والتعليمات التنفيذية لهذا النظام.

وبعد الإطلاع على ما عرضه علينا سعادة وكيل الوزارة للشؤون البلدية المكلف.

يقرر ما يلي :-

١. إلغاء القرارات الوزارية الصادر بشأنها اللوائح المنظمة لأنشطة تداول الغذاء والصحة العامة برقم ٢١٥٤٦ وتاريخ ١٤٢٦/٣/٢٩هـ ورقم ٤٩٢٥١ وتاريخ ١٤٢٦/٨/٢هـ ورقم ٨٢٣٧٢ وتاريخ ١٤٣٠/١١/٩هـ ورقم ٢٦٠٠٦ وتاريخ ١٤٣٢/٦/٤هـ.
٢. العمل باللوائح المنظمة لأنشطة تداول الغذاء والصحة العامة الموضحة بالبيان المرفق وعددها (٢٢) لائحة ، والاسترشاد بالأدلة المرفقة وعددها (٨) أدلة.
٣. تعطى مهلة سنتان من تاريخه للمنشآت القائمة ذات العلاقة بالمواد الغذائية والصحة العامة لتسوية أوضاعها لتتوافق مع ما ورد في هذه اللوائح .
٤. تتولى الأمانات وبلدياتها العمل بهذه اللوائح ومتابعة تنفيذها.

وزير الشؤون البلدية والقروية المكلف

٩١٤٠٩

١٤٤٠/٩/١١

د. ماجد بن عبد الله القصبي

١٤٤٠/٨/٢٧/٤٧٥/٤

وزارة الشؤون البلدية - وكالة الوزارة للشؤون البلدية - الإدارة العامة للمواد الغذائية
بيان بمسميات اللوائح والأدلة المحدثة لمشروع الرقابة الصحية الصادرة بقرار معالي الوزير رقم ٤٩١٢٤
وتاريخ ١٤٤٠/٩/٢١ هـ المبلغة بتعميم وكالة رقم ٥٢٧٥٥ وتاريخ ١٤٤٠/١٠/٢١ هـ

أولاً: اللوائح:

م	اسم اللائحة
١.	لائحة الاشتراطات الصحية العامة لمحلات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية ومحلات ذات العلاقة بالصحة العامة.
٢.	لائحة الاشتراطات الصحية للمطاعم والمطابخ وما في حكمها.
٣.	لائحة الاشتراطات الصحية لمحلات إعداد وتجهيز وبيع اللحوم والدواجن ومنتجاتها.
٤.	لائحة الاشتراطات الصحية لمحلات بيع الخضار والفواكه.
٥.	لائحة الاشتراطات الصحية لمحلات إعداد وتجهيز الوجبات الغذائية.
٦.	لائحة الاشتراطات الصحية لمحلات بيع الحليب الطازج.
٧.	لائحة الاشتراطات الصحية للمخابز.
٨.	لائحة الاشتراطات الصحية لمحلات إعداد وتجهيز وبيع الأسماك.
٩.	لائحة الاشتراطات الصحية للأسواق المركزية والبقالات.
١٠.	لائحة الاشتراطات الصحية لمحلات تعبئة وتغليف المواد الغذائية الجافة.
١١.	لائحة الاشتراطات الصحية لمحلات إعداد وتجهيز وبيع الحلويات.
١٢.	لائحة الاشتراطات الصحية لمحلات العطارة.
١٣.	لائحة الاشتراطات الصحية لمعاصر زيوت الزيتون والسمن.
١٤.	لائحة الاشتراطات الصحية لمحلات إعداد وتجهيز وبيع العصائر.
١٥.	لائحة الاشتراطات الصحية لمحلات المثلجات القشدية (الآيس كريم).
١٦.	لائحة الاشتراطات الصحية لمكائن الخدمة الذاتية للمشروبات الباردة والساخنة والوجبات الخفيفة المغلفة.
١٧.	لائحة الاشتراطات الصحية لمطاحن الحبوب.
١٨.	لائحة الاشتراطات الصحية لتجميع زيوت الطعام المستخدمة.
١٩.	لائحة الاشتراطات الصحية لمحلات إعداد وتجهيز منتجات البيض.
٢٠.	لائحة الاشتراطات الصحية لخدمة التوصيل المنزلي.
٢١.	لائحة الاشتراطات الصحية لمحلات بيع الحيوانات والطيور والأسماك المنزلية وأطعمتها ومستلزماتها.
٢٢.	لائحة الاشتراطات الصحية للمحلات ذات العلاقة بالصحة العامة.

ثالثاً/ الأدلة:

م	اسم الدليل
١.	دليل خطة عمل الرقابة الصحية.
٢.	سجل الرقابة الصحية.
٣.	دليل ضوابط عقوبات حوادث التسمم الغذائي.
٤.	دليل الإشتراطات الصحية لدهون وزيوت القلي.
٥.	دليل المستهلك في التعامل مع الأسواق المركزية والمطاعم وما في حكمها.
٦.	دليل المستهلك في التعامل مع المنتجات الحيوانية.
٧.	دليل المستهلك في التعامل مع الخضر والفواكه
٨.	دليل مؤشرات قياس أداء أعمال الرقابة الصحية.



لائحة الاشتراطات الصحية لمحلات العطارة

١٤٤١ هـ - ٢٠١٩ م

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ



لائحة الاشتراطات الصحية لمحلات العطارة

١٤٤١ هـ - ٢٠١٩ م



أهداف اللائحة

تعتبر ما تقدمه محلات العطارة من مُنتجات مثل: (التوابل، البهارات، ...) من المواد الضرورية التي تضاف للأغذية؛ بغرض إكسابها أو تعزيز طعم، أو رائحة، أو مذاق خاص، أو كل ما سبق، علاوةً على أن لبعض التوابل والبهارات تأثيراً حافظاً مضاداً لنمو وتكاثر بعض الميكروبات الملوثة للمواد الغذائية، ونظراً لتعدد أنواعها وأشكالها واستخداماتها وتفاوت أسعارها وتعرضها للغش بمواد أخرى أقل جودة من التوابل والبهارات الأصلية، كما أن بعضها يحتوي على شوائب كيميائية قد تكون ضارة جداً بالصحة، لذا فقد اهتمت وزارة الشؤون البلدية والقروية بهذا المجال الواسع وقامت بتحديث لائحة الاشتراطات الصحية لمحلات العطارة؛ للمحافظة على جودة ما تعرضه هذه المحلات من مُنتجات ومطابقتها للمعايير الصحية رغبةً منها في حماية المستهلكين وسلامتهم.

تحتوي اللائحة على ثلاثة أقسام رئيسية: يتناول القسم الأول الاشتراطات العامة التي يجب توافرها في محلات العطارة، وهي تعتبر شروطاً ملزمة؛ لمنح تراخيص البدء في مزاولة النشاط، بينما يوضح القسم الثاني الاشتراطات الخاصة التي تعتبر شروطاً أساسية يجب تطبيقها بكل دقة أثناء التشغيل، ويستعرض القسم الثالث اشتراطات الصحة للعاملين في هذه المحلات.

وإن وكالة الوزارة للشؤون البلدية في الوقت الذي تطالب فيه مزاولي هذه الأنشطة الالتزام بما ورد في هذه اللائحة؛ للمحافظة على سلامة الإنسان وصحته، لتتطلع إلى التفاعل معها بإبداء الآراء والمقترحات من خلال موقع الوزارة على

الإنترنت: www.momra.gov.sa

والله ولي التوفيق ،،،



الفهرس

م	المحتويــــــــــــــــــــــــــــــــات	رقم الصفحة
١	الباب الأول: المجال والتعاريف	
٢	مادة (١): المجال	١١
٣	مادة (٢): التعاريف	١١
٤	الباب الثاني: الاشتراطات العامة	
٥	مادة (٣): عام	١٧
٦	مادة (٤): الموقع والمساحة	١٧
٧	مادة (٥): المبنى	١٧
٨	مادة (٦): المرافق والخدمات	١٨
٩	مادة (٧): أقسام المحل	٢٠
١٠	مادة (٨): التجهيزات	٢١
١١	مادة (٩): التشغيل والصيانة والمعايرة	٢٢
١٢	مادة (١٠): الأمان والسلامة	٢٢
١٣	الباب الثالث: الاشتراطات الخاصة	
١٤	مادة (١١): عام	٢٥
١٥	مادة (١٢): مواد العطارة	٢٥
١٦	مادة (١٣): التوابل والبهارات المغشوشة	٢٧
١٧	مادة (١٤): النقل و التخزين	٢٧
١٨	مادة (١٥): تحميم وطحن مواد العطارة (في حالة وجودها)	٢٨
١٩	مادة (١٦): خليط التوابل والبهارات	٢٩



٢٩	مادة (١٧): مواد التعبئة والتغليف	٢٠
٣٠	مادة (١٨): التعبئة	٢١
٣٠	مادة (١٩): العرض والبيع	٢٢
٣١	مادة (٢٠): ضوابط العرض والبيع للنباتات والاعشاب الطبية	
٣٢	مادة (٢١): النظافة العامة	٢٣
٣٢	مادة (٢٢): التحكم في الآفات	٢٤
٣٢	مادة (٢٣): الترخيص	٢٥
٣٢	مادة (٢٤): سجل الرقابة الصحية	٢٦
	الباب الرابع: اشتراطات العاملين	٢٧
٣٦	مادة (٢٥): رخصة ممارسة العمل	٢٨
٣٦	مادة (٢٦): صلاحية رخصة ممارسة العمل	٢٩
٣٦	مادة (٢٧): الأمراض المُعدية والإصابات	٣٠
٣٦	مادة (٢٨): التثقيف	٣١
٣٦	مادة (٢٩): النظافة الشخصية والممارسات الصحية	٣٢
	الباب الخامس: مراقبة تنفيذ اللائحة	٣٣
٣٨	مادة (٣٠): مراقبة تنفيذ اللائحة	٣٤



الباب الأول: المجال والتعاريف



مادة (١): المجال

تسرى مواد وبنود هذه اللائحة على محلات العطارة.

مادة (٢): التعاريف

تطبيق بنود هذه اللائحة تلزم معرفة المعاني المبيّنة أمام كل من المصطلحات الآتية:-

التوابل والأعشاب:

الأجزاء العطرية من الأوراق، والأزهار، أو الأجزاء الأخرى من النباتات المستخدمة لإعطاء النكهة، أو الطعم للأغذية، مثل: (الزعفران، الكركم، القرفة، الفلفل، زعتر، ثوم، عرقسوس، ...).

التوابل والبهارات الخام:

أنصاف التوابل والبهارات بحالتها دون إجراء أي عملية إضافية عليها، مثل: التنقية، والغرلة، أو الطحن، أو الخلط، وخلافه.

خليط التوابل والبهارات:

المُنْتَج المُحَضَّر من خلط المساحيق الجافة لنوعين أو أكثر من التوابل والبهارات والتي يتم إضافتها كمواد منكهة للأغذية.

خلطات محسّنتات القهوة العربية المعبّأة:

مُنْتَج مُحَضَّر من البهارات والتوابل والأعشاب وبعض المضافات الغذائية المسموح بها، بغرض إعطاء اللون، أو الطعم، أو الرائحة، أو النكهة، أو كل ما سبق، ويكون على شكل مسحوق.

النباتات والأعشاب الطبية:

نبات أو أي جزء من أجزائه النباتية (أوراق، جذور، ساق، أزهار) يستخدم بحالته أو بعد تجفيفه وطحنه على هيئة مسحوق، يكون له استعمال أو ادّعاء طبي أو أي خصائص علاجية.

شعيرات الزعفران:

مياسم زهور نبات كروكس ساتيفس لينيس ذات لون أحمر داكن بوقية الشكل، ومسننة أو منبعجة في نهايتها، وطولها بين (٢٠مم - ٤٠مم)، وتكون المياسم إما



مفردة وإما متجمعة مثنى وثلاث عند نهاية جزء من القلم، ذي الدرجة اللونية من (الأصفر إلى الأبيض).

زعتري:

نبات (Thumusvolgrs L) عشبي مُعَمَّر، أوراقه ذات شكل طولي يتراوح طولها بين (١ مم و٥ مم)، ويكون لون الأوراق الجافة بين الأخضر الرمادي والبني الرمادي، ولون الأزهار الجافة بين القرنفلي الأرجواني والقرنفلي البني.

الفلفل الأسود الكامل:

الثمار الكاملة والجافة لنبات الفلفل الأسود (Piper nigrum L) تم حصادها قبل اكتمال النضج ويتراوح قطر الثمرة بين (٣ مم - ٦ مم) والطبقة الخارجية مجعّدة، ذات لون بني ورمادي وأسود.

الفلفل الرمادي:

الاسم التجاري للفلفل الأسود المطحون.

الكركم الكامل:

مُنْتَج غذائي مُحَضَّر بالمعالجة الأوليّة والثانوية للسيقان الجذرية والتي تسمى تجارياً الأَبْصَال أو الأصابع لنبات (Curcuma long L)، حيث تُجَفَّف السيقان الجذرية بشكل جيد، لتأخذ الشكل واللون المثالي للنوع، ومن ثم تعالج بنقعها في ماء مغلي وتُجَفَّف، تجنباً لإعادة إنباتها مرّة أخرى، وقد تكون بشكلها الطبيعي أو ملمعة ألياً.

ثوم مجفف:

مُنْتَج غذائي مُحَضَّر من تجفيف الثوم (Allium setivum L) السليم الخالي عملياً من العفن، والأمراض، والأتربة، والقشرة الخارجية، والسيقان، والأوراق، والجذور، بدون إجراء عملية تبييض أو طهو أولي لفصوص الثوم.

القرفة الكاملة:

تشتمل على جميع الأشكال التجارية للأصناف التالية، ماعدا القرفة المطحونة:

١. القرفة السيريلانكي: لحاء جاف من أنواع أجناس

(Cinnamomum zeylanium Blume of The Lauraceae).



٢. القرفة السيشلي: مُنتَج من لحاء الجذوع أو الأفرع لشجيرات من النوع المزروع في سيشل (Cinnamomum zeylanium Blume).
٣. القرفة المدغشقرية: لحاء لفروع أو جذوع لشجيرات من النوع الذي ينمو برياً في مدغشقر (Cinnamomum zeylanium Blume).

العرقسوس:

ناتج تجفيف الجذور والريزومات الناضجة، المقشورة وغير المقشورة لنبات العرقسوس، والمعروف علمياً باسم (Glycyrrhiza glabra)، وتكون إما مطحونة أو غير مطحونة.

المكسرات:

المُنتَجات الغذائية المتحصل عليها من أشجار الجوزيات، وتشمل: اللوز (Prunus amygdalus)، الجوز البرازيلي (Bertholletia excelsa)، الكاجو (Anacardium occidentale)، البندق (Corylus spp)، الماكاديميا (Macadamia spp)، جوز البقان (Carya spp)، الصنوبر (Pinus spp)، الكستناء (Castanea spp)، الفستق (Pistacia spp)، الجوز (Juglans spp).

المعالجة:

تعني عملية منع تلوث التوابل والأعشاب، وهذه العملية تشمل: الفرز، التشجيع، التعرّض للمعاملة بالمواد الكيميائية، الاستخلاص، المعاملة الحرارية وأي طرق كيميائية أو طبيعية مشابهة.

الشوائب أو المواد الغريبة:

كل المواد التي لا تنتمي إلى التوابل الأصلية، سواء كانت من أصل نباتي، مثل: (أجزاء من الجذور، أو السيقان، أو الأوراق، أو القشرة الخارجية)، أو من أصل حيواني، مثل: (أجزاء حشرات، وشعر القوارض وإفرازاتها)، أو من أصل معدني، مثل: (الرمال أو الأتربة).

مواد مألوفة:

مواد تزيد من حجم مُنتَج غذائي دون أن تزيد من قيمة الطاقة فيه بشكل ملحوظ.



المُنتَج المغشوش، ويُعرّف كما يلي:-

١. كل مُنتَج دخل عليه تغيير أو عبث به بصورة ما، مما أفقده شيئاً من قيمته المادية أو المعنوية، سواءً كان ذلك بالإضافة أو بالإنقاص أو بالتصنيع أو بغير ذلك، في ذاته أو طبيعته أو جنسه أو نوعه أو شكله أو عناصره أو صفاته أو متطلباته أو خصائصه أو مصدره أو قدره، سواءً في الوزن أو الكيل أو المقاس أو العدد أو الطاقة أو العيار.
٢. كل مُنتَج غير مطابق للمواصفات القياسية المعتمدة.
٣. المُنتَج الفاسد، كل مُنتَج لم يعد صالحاً للاستغلال أو الاستعمال أو الاستهلاك البشري وفقاً للمعايير الصحية.



الباب الثاني: الاشتراطات العامة



مادة (٣): عام

تعتبر المواد من (٤) إلى (١٠) اشتراطات عامّة مُلزمة، لمنح ترخيص التشغيل، ومزاولة النشاط الخاص بمحلات العطارة.

مادة (٤): الموقع والمساحة

(٤ - ١) الموقع:

يجب مراعاة ما ورد في بند (٤ - ١) الموقع من المادة (٤) الموقع والمساحة في لائحة الاشتراطات الصحية العامّة لمحلات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامّة.

(٤ - ٢) المساحة:

١. ألا تقل المساحة الكلية للمحلات عن الحد الأدنى الموضح في البوابة الإلكترونية للوزارة، بحيث تسمح بمزاولة النشاط دون إعاقة أو تراحم في المُعدّات والتجهيزات، أو العاملين، مع وجود انسياب وسهولة في العمليات التي تتم في المحل.

٢. عدم التغيير في مساحة المحلات بالزيادة أو النقصان، مع عدم تغيير غرض الاستعمال إلا بعد أخذ موافقة الجهة المختصة.

مادة (٥): المبنى

(٥ - ١) تصميم وإنشاءات المبنى:

أ. يجب أن تتحقق البنود الفرعية (أ، ج، د، هـ، و) من البند الرئيس (٥ - ١) تصميم وإنشاءات المبنى من المادة (٥) المبنى في لائحة الاشتراطات الصحية العامّة لمحلات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامّة.

ب. يسمح التصميم والإنشاءات الداخلية بسهولة انسياب وتسلسل الخطوات بدءاً من مرحلة استلام التوابل، والبهارات، والأعشاب، والمكسرات حتى عرضها للبيع، وما يرافقها من حركة العاملين والمُعدّات.

(٥ - ٢) مواد البناء والتشطيب:

يُراعى جميع ما ورد بالبند (٥ - ٢) مواد البناء والتشطيب من المادة (٥) المبنى



في لائحة الاشتراطات الصحية العامة لمحلات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامة.

(٥ - ٣) الأرضيات:

يجب مراعاة ما ورد في البند (٥ - ٣) الأرضيات من المادة (٥) المبنى في لائحة الاشتراطات الصحية العامة لمحلات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامة.

(٥ - ٤) الجدران:

يُراعى ما ورد بالبند (٥ - ٥) الجدران من المادة (٥) المبنى في لائحة الاشتراطات الصحية العامة لمحلات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامة.

(٥ - ٥) الأسقف:

يجب مراعاة كل ما ورد بالبند (٥ - ٦) الأسقف من المادة (٥) المبنى في لائحة الاشتراطات الصحية العامة لمحلات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامة.

(٥ - ٦) النوافذ (في حال وجودها):

يُراعى ما ورد في البند (٥ - ٧) النوافذ من المادة (٥) المبنى في لائحة الاشتراطات الصحية العامة لمحلات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامة.

(٥ - ٧) الأبواب:

تُصمَّم بشكل وحجم مناسبين من مادة غير ممتصة، ومقاومة للماء والصدأ، وغير تالفة، وذات أسطح ملساء، ليسهل تنظيفها، على أن تغلق ذاتياً بإحكام.

مادة (٦): المرافق والخدمات

(٦ - ١) المورد المائي (المياه الصالحة للشرب):

يجب مراعاة جميع ما ورد بالبند (أ) المياه الصالحة للشرب من البند (٦ - ١) المورد المائي بالمادة (٦) المرافق والخدمات في لائحة الاشتراطات الصحية العامة لمحلات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامة.



(٦ - ٢) الصرف الصحي:

يجب أن تتحقق البنود الفرعية (أ، ب، ج، هـ، و) من البند الرئيس (٦ - ٣) الصرف الصحي من المادة (٦) المرافق والخدمات في لائحة الاشتراطات الصحية العامة لمحلات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامة.

(٦ - ٣) التوصيلات الكهربائية:

يُراعى جميع ما ورد بالبند (٦ - ٤) التوصيلات الكهربائية في المادة (٦) المرافق والخدمات في لائحة الاشتراطات الصحية العامة لمحلات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامة.

(٦ - ٤) الإضاءة:

يُراعى جميع ما ورد بالبند (٦ - ٥) الإضاءة من المادة (٦) المرافق والخدمات في لائحة الاشتراطات الصحية العامة لمحلات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامة.

(٦ - ٥) التهوية:

يجب أن تتحقق البنود الفرعية (أ، ب، ج) من البند الرئيس (٦ - ٦) التهوية من المادة (٦) المرافق والخدمات في لائحة الاشتراطات الصحية العامة لمحلات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامة.

(٦ - ٦) مغسلة أيدي العاملين:

- أ. توفير مغسلة لأيدي العاملين بالمحل، لضمان إمكانية المحافظة على درجة الصحة الشخصية المطلوبة، لمباشرة أنشطة المحل بطريقة آمنة.
- ب. توفير حاوية نفايات، وصابون سائل، ومناشف ورقية عالية الامتصاص أو مجففات بواسطة الهواء الساخن أو كليهما.
- ج. تكون بها أحواض مخصصة لغسل الأيدي مُزوَّدة بصنابير من النوع الذي يعمل بالاستشعار عن بُعد أو بالقدم أو بالركبة أو بالمرفق، على أن يكون إمداد الماء بدرجة حرارة كافية.
- د. وضع ملصق إرشادي (اغسل يديك) فوق مغسلة الأيدي.



(٦ - ٧) التخلّص من النفايات:

يجب أن تتحقق البنود الفرعية (أ، ج، د) في البند الرئيس (٦ - ٨) التخلص من النفايات من المادة (٦) المرافق والخدمات في لائحة الاشتراطات الصحية العامة لمحلات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامة.

مادة (٧): أقسام المحل

لضمان انسيابية عمليات التداول وتجنباً لتلوث المواد الغذائية وحجم العمل ومراعاة لعلاقة الأقسام ببعضها البعض، يُقسّم المحل إلى أربعة أماكن على النحو الآتي:

١. مكان الإدارة واستقبال الموردين والزبائن واستلام مواد العطارة:

- أ. يقع في مقدمة المحل ويكون مجهّزاً بمجموعة من الأدوات والمُعَدّات، مثل: طاولة الفرز، وميزان، وخلافه حسب حاجة العمل.
- ب. مؤثثاً بالتجهيزات اللازمة لإدارة المحل واستقبال الموردين والزبائن.
- ج. يُراعى عدم تعرّض مواد العطارة أثناء استلامها للأمطار أو الملوثات البيئية، مثل: الدخان، والأتربة، والحشرات، والقوارض، والعوامل الجوية، مثل أشعة الشمس المباشرة.

٢. المستودع:

ألا تقل مساحة المستودع عن (٢,٥ م × ٢ م = ٥ م^٢)، ويُقسّم إلى أقسام صغيرة، على أن تطبّق فيه كافة الاشتراطات العامة والخاصة بمستودعات المواد الغذائية إلى ما يلي:

- أ. المستودع العادي: تُخزّن فيه مواد العطارة عند درجة حرارة الغرفة (٢٥ م°) مع عدم تعرّضها للحشرات والقوارض ومصادر التلوث الأخرى، على أن يكون دورانها على قاعدة الوارد أولاً يخرج أولاً.
- ب. ثلاجة تبريد أو تجميد أو كليهما: تُخزّن فيها مواد العطارة التي تحتاج درجات حرارة منخفضة، سواءً (٤ م°) أو (-١٨ م°)، على أن تكون مرفوعة على قواعد متحركة من مواد غير قابلة للصدأ.
- ج. خزانة مخصّصة لمواد التعبئة، والتغليف، والأدوات، والمُعَدّات النظيفة الجافة.



د. خزانة مخصّصة لحفظ أدوات النظافة، ومواد التنظيف، والتطهير.

٣. مكان التحميص والطحن (في حالة وجوده):

أ. يكون مستقلاً تماماً ومفصلاً عن بقية أقسام المحل، سواءً بجدار مكوّن من مواد غير سامّة، ذات أسطح ملساء، ومصقولة، ومتينة، وخالية من التشقّقات، أو حواف بارزة غير ماصّة للماء، أو بفواصل زجاجي مزوّد بباب يغلق ذاتياً بإحكام.

ب. يكون جيد التهوية والإضاءة، على أن يتم شفط الأدخنة، والغبار، والروائح الناتجة عن عمليات التنظيف، والغربلة، والتحميص، والطحن بالأجهزة الميكانيكية أو ما يماثلها.

ج. توفير عدد كافٍ من أفران التحميص وأجهزة الطحن.

٤. مكان العرض والبيع:

أ. يُزوّد بميزان أو أكثر حسب حاجة العمل.

ب. يُزوّد بعدد كافٍ من الأدوات والمُعَدّات المستخدمة في عمليات الوزن والتعبئة والتغليف.

ج. يُزوّد بالعدد الكافي من الأرفف والأدراج المصنّعة من مواد غير قابلة للصدأ، مثل: الألومنيوم، أو من الزجاج عالي التحمل ويمنع منعاً باتاً استخدام الخشب.

د. توفير أغطية من الزجاج أو من البلاستيك الشفاف على الأدراج.

هـ. عدم وضع أكياس، وكراتين مواد العطارة مباشرةً على أرضية المحل وتوضع على قواعد بلاستيكية تبعد عن سطح الأرض بمقدار (٣٠سم).

و. وضع أكياس مواد العطارة المفتوحة في حافظات محكمة الغلق وتكون من مواد غير قابلة للصدأ، على أن توضع على قواعد بلاستيكية.

مادة (٨): التجهيزات

١. يجب أن تتحقق البنود (١، ٢، ٣، ٤، ٧، ٨) من المادة (٧) التجهيزات في

لائحة الاشتراطات الصحية العامّة لمحلات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامّة.



٢. توفير حوض ثنائي الأقسام للقيام بعملية الغسيل اليدوي للأدوات والمُعدّات بخطواتها الثلاثة: (الغسل، الشطف، التطهير)، على أن تكون درجة حرارة المياه لا تقل عن (٧٧°م)، وتُزوّد بحامل أو وعاء يسمح بالغمر الكلي للمُعدّة أو الأنية داخل المياه الساخنة.
٣. عدم استخدام أي أدوات أو أواني مصنوعة من النحاس الأحمر أو من أي معدن يدخل في تركيبه أحد المعادن الثقيلة السامة، مثل: الرصاص، والكاديوم، والأنتيمون.
٤. تركيب المُعدّات التي يتم تثبيتها نظراً لصعوبة تحريكها، بحيث تكون هناك مسافات متوفرة تسمح بالقيام بعملية التنظيف بامتداد جوانب، وخلف، وفوق المُعدّة.
٥. تركيب المُعدّات صعبة الحركة التي يتم وضعها على موائد أو كاونترات بحيث يمكن القيام بتنظيف المُعدّة، والأماكن الواقعة أسفلها وحولها عن طريق إحكام تركيبها على المائدة، أو رفعها على أرجل توفر مسافة لا تقل عن (٢٠ سم) بين المائدة أو الكاونتر والمُعدّة.
٦. توفير كاونتر (طاولة) يكون سطحها قطعة واحدة من الرخام السميك أو ما يماثله، لتسهيل عملية التنظيف والتطهير.

مادة (٩): التشغيل والصيانة والمعايرة

يجب مراعاة جميع ما ورد من بنود بالمادة (٨) التشغيل والصيانة والمعايرة في لائحة الاشتراطات الصحية العامّة لمحلات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامّة.

مادة (١٠): الأمان والسلامة

يجب أن تتحقق البنود (١، ٣، ٤، ٥) من المادة (٩) الأمان والسلامة في لائحة الاشتراطات الصحية العامّة لمحلات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامّة.



الباب الثالث: الاشتراطات الخاصة



مادة (١١): عام

الاشتراطات الصحية الخاصة:

مجموعة من الضوابط الإضافية التي يجب توافرها في محلات العطارة التي تقوم بجميع عمليات التداول لمواد العطارة، مثل: (التوابل، البهارات، الأعشاب، ...) بدءاً من استلامها وانتهاءً بتعبئتها وتغليفها للمرتادين، بهدف الوصول بهذه المُنْتَجات لدرجة عالية من الجودة والأمان، مع خلوها من العيوب، لتكون مطابقة لكافة الاشتراطات والمعايير الصحية ومن ثم صالحة للاستهلاك الآدمي.

مادة (١٢): مواد العطارة

(١٢-١) مواد العطارة:

يجب أن تتوفر في مواد العطارة (التوابل، البهارات، الأعشاب، ...) كافة المتطلبات التي حدّتها المواصفات القياسية المعتمدة الخاصة بكل نوع، ومنها ما يلي:

١. يكون لكل مُنْتَج الرائحة والنكهة القوية العطرية المميزة له، والتي تختلف

حسب التركيب الكيميائي له.

٢. يكون المُنْتَج خالياً من أي روائح أو نكهات غريبة أو كريهة، مثل: العفن، أو التزنّخ، أو التخمر، أو الأجزاء المحروقة.

٣. يكون المُنْتَج خالياً من الحشرات الحية، والنموات الفطرية، والعث، وبقايا الحشرات، مثل: البيرقات، كما يجب أن يكون خالياً عملياً من الحشرات الميتة، وأجزائها وبقاياها، والتلوث الناتج عن القوارض عندما تفحص بالعين المجردة أو المرئية بعدسة تكبير قوتها أكبر من (١٠×).

٤. يكون لون المُنْتَج مثل ما يلي:

أ. لون الثوم المجفّف بين اللون الأبيض واللون الكريمي الباهت.

ب. لون القرفة المطحونة صفراء إلى بنية مائلة للاحمرار.

٥. لا تزيد نسبة المواد الغريبة لكل مُنْتَج عن الحدود المسموح بها مثل ما يلي:

أ. ألا تتجاوز نسبة المواد الغريبة في القرفة الكاملة عن (١٪ ك/ك).

ب. ألا تتجاوز نسبة المواد الغريبة في الكركم الكامل عن (٢٪ ك/ك)،



ويجب عدم احتواء الكركم المطحون على أية مواد نباتية خارجية غريبة بفحص الميكروسكوب، كما يجب ألا تتجاوز عيوب السيقان الجذرية للكركم على (٥٪ ك/ك).

ج. ألا تتجاوز نسبة المواد الغريبة في الزعفران حسب درجة التصنيف عن (١٪ ك/ك) للأولى، و(٥,٠٪ ك/ك) للثانية، و(١٪ ك/ك) للثالثة.

د. ألا تتجاوز نسبة المواد الغريبة في الفلفل الأسود الكامل عن (٥,٢٪ ك/ك) بالنسبة للفلفل المعامل جزيئياً أو غير المعامل، و(٥,١٪ ك/ك) للفلفل المعامل.

هـ. ألا تتجاوز نسبة المواد الغريبة في الثوم المجفّف عن (٥,٠٪ ك/ك).

و. ألا تتجاوز نسبة المواد الغريبة في الزعتر المجفّف عن (١٪ ك/ك).

٦. يخلو من كل ما يخالف الشريعة الإسلامية.

٧. ألا يحتوي المنتج على أي مادة سامة أو ضارة بالصحة.

٨. بالنسبة لمواد العطارة الطبيعية غير الصادر بشأنها مواصفات محدّدة، فيجب أن يتوافر بها الحد الأدنى للمواصفات الفنية المحدّدة بشأنها في المراجع العلمية.

(١٢ - ٢) المكسرات:

أ. تكون المكسرات سليمة، وجافة، وخالية من الحبات المتضررة، والفاضة، والفارغة، أو المتزنّخة وغير مصابة بالعطب أو الفساد بشكل يجعلها غير صالحة للاستهلاك الآدمي.

ب. تكون نظيفة وخالية من أي مواد غريبة مرئية، وأي رائحة أو طعم غريبين أو كليهما.

ج. تكون خالية من الحشرات أو السوس في كافة مراحل نموها.

د. تكون خالية من النموّات الفطرية، وتكون الأفلاتوكسينات في الحدود المسموح بها وفقاً للمواصفات القياسية المعتمدة.

هـ. أن تخلو من أي تلف ناجم عن الآفات أو الحشرات.



مادة (١٣): التوابل والبهارات المغشوشة

تعتبر مواد العطارة (التوابل، البهارات، الأعشاب، ...) المغشوشة في أي من الحالات الآتية:

١. إذا احتوت على مضاف غذائي مسموح وغير مصرح استخدامه في هذه المواد، وفقاً للمواصفات القياسية المعتمدة الخاصة بكل نوع.
٢. إذا نزع أي من مكوناتها «المواد الفعّالة» أو أُجري أي تغيير عليها.
٣. إذا أُضيفت مادة من شأنها أن تقلل من نسبة القيمة الغذائية للتوابل والبهارات بقصد الربح، لإخفاء عيب أو نقص فيها، أو زيادة في حجمها أو وزنها.
٤. إذا انتهت مدة صلاحيتها كما هو مدوّن في بطاقة البيانات، دون أن يثبت بالفحص المخبري عدم صلاحيتها للاستهلاك الآدمي.
٥. إذا تم تداولها في أحوال أو ظروف مخالفة للأسس العلمية لتداول المواد الغذائية.
٦. إذا لم تطابق نتائج تحاليلها المخبرية الموجودة بالمواصفات القياسية أو بالمراجع العلمية المعنية.
٧. إذا زادت نسبة الشوائب أو المواد الغريبة على الحدود المنصوص عليها في المواصفات القياسية أو المراجع العلمية المعنية.

مادة (١٤) النقل والتخزين

١. تكون وسيلة نقل وتوزيع مواد العطارة مصنّعة من خامات لا تسمح بانتقال المواد الضارّة بالصحة إلى التوابل، والبهارات، والأعشاب ...، عالية التحمل، مقاومة للصدأ، ملساء، سهلة التنظيف.
٢. تكون وسيلة النقل نظيفة جافة، ولم يسبق استخدامها في نقل أي مادة أخرى سامّة أو ضارّة بالصحة.
٣. يكون جميع العاملين على وسيلة النقل حاصلين على شهادات صحية سارية المفعول.
٤. أن يتم التخزين بوسائل تحمي المنتّجات من التلف الميكانيكي والفساد، على أن يكون تخزين مواد العطارة وإخراجها من المستودع بطريقة تمنع التلوث.



٥. يجب أن تُسهّل الوثائق الخاصة بالاستلام أو بطاقات البيان للمُنْتَجات عملية تدوير المخزون بشكل صحيح على قاعدة الوارد أولاً يَخرج أولاً.
 ٦. تخزين مواد العطارة والمكسرات منفصلة عن الأرض على منصات التحميل، أو على ألواح فاصلة، أو حاملات بلاستيكية بارتفاع لا يقل عن (٢٠ سم)، وعلى بُعد من الجدران والأسقف بما لا يقل عن (٤٥ سم)، والحفاظ على مساحة كافية بين صفوف المواد الغذائية المُخزّنة، للسماح بأعمال التفتيش والتنظيف والتهوية البيئية.
 ٧. تُخزّن الأصناف نفاذة الرائحة في أوعية محكمة الغلق في مكان مستقل منفصل بفواصل ثابتة أو متحركة، لمنع انتقال روائحها إلى بقية مواد العطارة والمكسرات.
 ٨. تعريف أوعية تخزين مواد العطارة والمكسرات على الوجه الصحيح للحفاظ على سلامة هذه المواد وتتبعها.
 ٩. تخزين جميع أصناف مواد العطارة والمكسرات بعيداً عن التعرض للحشرات والقوارض ومصادر التلوث الأخرى، على أن تحفظ بطريقة صحية، سواءً عند درجة حرارة الغرفة (٢٥ م°)، أو بالتبريد (٤ م°)، أو بالتجميد (-١٨ م°).
- مادة (١٥): تحميص وطحن مواد العطارة (في حالة وجودها)**
١. يجب القيام بعملية التنقية والغربة لمواد العطارة لفصل الشوائب وأي مادة غريبة.
 ٢. تحميص مواد العطارة باستخدام أفران مجهزة لهذا الغرض، على أن يكون المصدر الحراري الغاز أو الكهرباء أو الكيروسين (الجاز الأبيض)، ويمنع استخدام أي مواد وقود أخرى.
 ٣. تُزوّد المحمصة بمدخنة، لتصريف الأدخنة الناتجة من عملية التحميص بنهايتها مروحة شفط هوائية أو تركيب فلتر.
 ٤. ضرورة تجنب التحميص الزائد، حتى لا يؤثر على الخصائص الطبيعية لمواد العطارة.
 ٥. تبريد مواد العطارة بعد التحميص مباشرةً بالهواء، لوقف استمرار تأثير



الحرارة عليها مما يؤدي إلى التحميص الزائد غير المرغوب.
٦. تطحن مواد العطارة باستخدام أجهزة الطحن، لتصبح مسحوقاً أكثر نعومة، وتحفظ في أوعية من مواد غير قابلة للصدأ، محكمة الغلق لحين تعبئتها وتغليفها.

مادة (١٦): خليط التوابل والبهارات

- يجب أن تتوفر الضوابط الآتية في المُنتَج النهائي بحيث يكون:
١. ذا لون ونكهة قوية مميزة للمُنتَج تدل على حداثة تحضيره وتعبئته.
 ٢. سهل الانسياب وخالٍ من التكتل ومطحوناً بشكل جيد.
 ٣. خالٍ من الشوائب، والمواد الغريبة الظاهرة للعين المجردة.
 ٤. خالٍ من النيمات الفطرية وآثار التزنّخ.
 ٥. يخلو من المواد المائلة، مثل: النشا والطحين وغيرها.
 ٦. ألا يزيد محتوى الرطوبة على (١٠٪ وزناً).
 ٧. عدم إضافة أي مواد ملوّنة أو أية مواد مضافات غذائية للمُنتَج.
 ٨. يخلو من الحشرات الحية وإفرازاتها وأجزائها وآثارها، وكذلك من بقايا القوارض.
 ٩. يخلو من كل ما يخالف الشريعة الإسلامية، مثل: مُنتَجات الخنزير.

مادة (١٧) مواد التعبئة والتغليف

- تستخدم عبوات ومواد تغليف مختلفة مناسبة لتعبئة وتغليف جميع مواد العطارة، سواءً الخلطات أو التوابل الخام وغيرها، على ألا تتعارض مع المواصفات القياسية المعتمدة الصادرة الخاصة بالعبوات المستخدمة في تعبئة المواد الغذائية، والتي يجب أن يتوفر بها ما يلي:
١. تُصنّع من مواد غير ضارّة بالصحة، على أن تكون نظيفة جافة محكمة الغلق.
 ٢. تكون جديدة لم يسبق استعمالها، ذات شكل جذاب، تكفل حماية المُنتَجات من حدوث أي تغيّر في خواصها أو صلاحيتها للاستهلاك الآدمي.
 ٣. لا تسبّب أي تغيّرات غير مرغوبة أثناء التداول والتخزين.
 ٤. تُعبأ العبوات والمغلّفات في كراتين مناسبة ونظيفة وسليمة.



٥. تكون غير منفذة وغير ماصّة لبخار الماء أو الروائح أو الغازات، متينة تتحمل ظروف النقل والتخزين والتداول، دون أن يحدث لها أي ضرر ميكانيكي من جرّاء ذلك.
٦. أن تكون غير مضلّلة للمستهلك، وألا تُشكّل أخطاراً له عند استخدامها.
٧. أن يتناسب حجم العبوة مع حجم أو كمية المواد المعبّأة.

مادة (١٨): التعبئة

١. تتم عملية التعبئة والتغليف بطريقة نصف آلية أو يدوية، على أن تكون جميع الأدوات والمُعِدّات المستخدمة، والأسطح التي تلامس مواد العطارة نظيفة وجافة، وفي حالة جيدة باستمرار، وغير قابلة للصدأ، ومطابقة للمواصفات القياسية المعتمدة.
٢. يُراعى ما جاء بالمواصفات القياسية الخاصة ببطاقة البيانات الغذائية، على أن يوضّح على العبوات أو البطاقة الأصلية، وبطريقة غير قابلة للمحو أو الإزالة، البيانات التالية ويجوز كتابتها بلغة أجنبية بجانب اللغة العربية.
 - أ. اسم التابل أو خليط التوابل والبهارات.
 - ب. اسم وعنوان المُعبّئ أو المُحضّر أو المستورد وعلامته التجارية إن وجدت.
 - ج. الوزن الصافي بالوحدات الدولية ومدة الصلاحية.
 - د. في حالة الخليط تكتب قائمة كاملة للمحتويات مرتّبة تنازلياً حسب المكونات.

مادة (١٩): العرض والبيع

١. تعرض التوابل والبهارات والمكسرات للبيع على حالتها الطبيعية مع عدم تركها مكشوفة.
٢. عدم تجهيز التوابل بقصد بيعها أو عرضها للبيع كتوابل بعد استخلاص المواد الفعّالة فيها.
٣. ضرورة وجود بطاقة على كل صنف من أصناف التوابل والبهارات وأصناف العطارة الأخرى يوضّح بها اسم الصنف مع وضع التسعيرة الخاصة به.
٤. تعرض التوابل والبهارات وأصناف العطارة السائبة في الأوعية والحاويات



- الخاصة بها، على أن تكون مغلقة باستمرار وغير مُعرّضة للهواء والأتربة والغبار.
٥. تعرض أصناف التوابل والبهارات والعطارة المعبّأة على الأرّف المخصّصة لذلك.
٦. تعرض أصناف العطارة نفاذة الرائحة في أوعية محكمة الغلق، وفي مكان مستقل بعيداً عن بقية الأصناف المعروضة، لمنع انتقال روائحها إليها.
٧. عدم عرض أي أغذية أو مشروبات خلاف أصناف العطارة والمكسرات.
٨. يمنع منعاً باتاً حيازة أي مبيدات حشرية أو منظّفات أو مطهّرات كيميائية داخل مكان العرض والبيع أو مستودع مواد العطارة الملحق بالمحل.
٩. يمنع منعاً باتاً عرض أو بيع مستحضرات التجميل، أو أي مستحضر عشبي على هيئة خليط للتجميل، أو أجهزة كهربائية خاصة بالتجميل والتزيين.
١٠. يمنع منعاً باتاً عرض أو بيع مُنتجات لها ادّعاءات مقويّة أو مثيرة للجنس.
١١. يمنع منعاً باتاً عرض أو بيع مبيدات حشرية، أو منظّفات، أو مطهّرات كيميائية.

مادة (٢٠) ضوابط العرض والبيع للنباتات والأعشاب الطبية

١. يمنع منعاً باتاً كتابة أي إدعاء طبي على الملصق التعريفي لأي نبات أو عشب طبي أو مستحضر صحي، سواء كان مفرداً أو مركباً.
٢. يمنع منعاً باتاً عرض أو بيع أدوية أو أي مستحضر صيدلاني يستخدم في علاج الإنسان أو منتجات المكملات الغذائية أو مواد محظورة.
٣. يمنع تعبئة الأعشاب والنباتات الطبية في منافذ البيع ويسمح بالتعبئة فقط في مواقع مرخص لها بذلك.
٤. يسمح ببيع الأعشاب والنباتات الطبية المعتمدة من الهيئة العامة للغذاء والدواء بشكل مفرد دون ذكر أي ادعاءات طبيه وتكون كمواد خام بعبوات محكمة الغلق مع وجود ملصق تعريفي وبشكلها الطبيعي، ويمكن الاطلاع على القائمة على الرابط التالي:-

[رابط قائمة الأعشاب والنباتات الطبية المسموح بيعها](#)

٥. يحظر العرض أو الدعاية أو البيع أو التسويق للأعشاب والنباتات الطبية

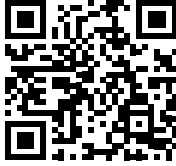


المحظور بيعها بحسب القائمة المنشورة على الموقع الإلكتروني للهيئة العامة
الغذاء والدواء، ويمكن الاطلاع على القائمة على الرابط التالي:-

[رابط قائمة الأعشاب والنباتات الطبية المحظور بيعها](#)

٦. ضرورة وجود ملصق تعريفى على كل عبوة يوضح اسم العشبة أو النبات الطبي
وبلد المنشأ وموانع أو محاذير الاستعمال وتاريخ انتهاء صلاحيته.

٧. يجب توفير لافتة ارشادية داخل المحل بحجم لا يقل عن (١٠٠ سم × ٥٠ سم)
تعلق بمكان واضح للعميل، تحتوي على شعار الهيئة العامة للغذاء والدواء
وشعار وزارة الشؤون البلدية والقروية يكتب عليها العبارة التالية: (إن استخدام
الأعشاب والنباتات الطبية بصفة علاجية ليس له أساس علمي)، ويمكن
الاطلاع على نموذج اللافتة الارشادية على الرابط و QR code (التالين :-



[رابط نموذج اللافتة الارشادية](#)

مادة (٢١): النظافة العامّة

يُراعى جميع ما ورد في المادة (١٠) النظافة العامّة في لائحة الاشتراطات الصحية
العامّة لمحللات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامّة.

مادة (٢٢): التحكم في الآفات

يُراعى جميع ما ورد من بنود بالمادة (١١) التحكم في الآفات في لائحة الاشتراطات
الصحية العامّة لمحللات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامّة.

مادة (٢٣): الترخيص

يجب مراعاة ما ورد في المادة (١٢) الترخيص في لائحة الاشتراطات الصحية العامّة
لمحللات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامّة.

مادة (٢٤): سجل الرقابة الصحية

يُراعى جميع ما ورد بالمادة (١٣) سجل الرقابة الصحية في لائحة الاشتراطات
الصحية العامّة لمحللات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة
العامّة.





الباب الرابع: اشتراطات العاملين



مادة (٢٥): رخصة ممارسة العمل

١. يجب حصول العاملين في مجال تداول الأغذية على شهادات من الجهات الصحية المختصة المرخص لها بذلك، تفيد خلوّهم من الأمراض المُعدية التي تنتقل إلى الغذاء.

٢. يتم استخراج هذه الرخص بعد إجراء الكشف السريري، والفحوصات اللازمة على العاملين، وتحصينهم ضد بعض الأمراض الوبائية، وفق ما تم الاتفاق عليه بين وزارة الصحة وهذه الوزارة، على النحو الذي ورد في المادة (١٤) رخصة ممارسة العمل في لائحة الاشتراطات الصحية العامّة لمحللات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامّة.

مادة (٢٦): صلاحية رخصة ممارسة العمل

مدة صلاحية رخصة ممارسة العمل سنة واحدة، وتجدد فور انتهائها، ويتم اتباع الخطوات السابقة عند التجديد.

مادة (٢٧): الأمراض المُعدية والإصابات

يجب مراعاة ما ورد في المادة (١٦) الأمراض المُعدية والإصابات في لائحة الاشتراطات الصحية العامّة لمحللات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامّة

مادة (٢٨): التثقيف

يُراعى جميع ما ورد من بنود في المادة (١٧) التثقيف في لائحة الاشتراطات الصحية العامّة لمحللات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامّة.

مادة (٢٩): النظافة الشخصية والممارسات الصحية

يجب أن تتحقق البنود (١، ٢، ٣، ٤، ٥، ٧، ٩، ١٠، ١١) من المادة (١٨) النظافة الشخصية والممارسات الصحية في لائحة الاشتراطات الصحية العامّة لمحللات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامّة.

الباب الخامس : مراقبة تنفيذ اللائحة



مادة (٣٠): مراقبة تنفيذ اللائحة

تختص وزارة الشؤون البلدية والقروية بمراقبة تنفيذ هذه اللائحة في محلات العطارة.





وزارة الشؤون
البلدية والقروية
Ministry of Municipal & Rural Affairs