



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

لائحة الكافيتريات



المملكة العربية السعودية

وزارة الشؤون البلدية والقروية

وكالة الوزارة للشؤون البلدية

الإدارة العامة لصحة البيئة

لائحة الكافيتريات

١٤٢٦ هـ

٠٠٢ م

ح) وزارة الشؤون البلدية والقروية ، ١٤٢٦هـ

فهرسة مكتبة الملك فهد الوطنية أثناء النشر

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

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

الرياض ، ١٤٢٦هـ

٣٦ ص ؛ ٢٤ سم

ردمك : ٢ - ٤٣ - ٧١٠ - ٩٩٦٠

١ - السعودية ، وزارة الشؤون البلدية والقروية - قوانين وتشريعات

٢ - البلدية - قوانين وتشريعات - السعودية أ - العنوان

١٤٢٦/٤٣٩

ديوي ٣٥٤,٩٥٣١٥٩٨٠٢٦

رقم الإيداع : ١٤٢٦/٤٣٩

ردمك : ٢ - ٤٣ - ٧١٠ - ٩٩٦٠

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

تقديم

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

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

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

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

والسلام عليكم ورحمة الله وبركاته

متعب بن عبد العزيز

وزير الشؤون البلدية والقروية

أهداف اللائمة

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

إن وكالة الوزارة للشؤون البلدية في الوقت الذي تطالب فيه مزاولي هذا النشاط بالالتزام بما ورد في هذه اللائحة للمحافظة على سلامة الإنسان وصحته، لتتطلع إلى التفاعل معها بإبداء الآراء والمقترحات من خلال موقع الوزارة على الإنترنت: www.momra.gov.sa

والله ولي التوفيق،،،

وكيل الوزارة للشؤون البلدية

محمد بن علي آل الشيخ

الفهرس

٨	الباب الأول: المجال والتعاريف
٨	(مادة ١): المجال
٨	(مادة ٢): التعاريف
١٢	الباب الثاني: الاشتراطات العامة
١٢	(مادة ٣): عام
١٢	أولاً: الكافيتريات الثابتة
١٢	(مادة ٤): الموقع والمساحة
١٢	(مادة ٥): المبنى
١٤	(مادة ٦): أقسام الكافيتريات
١٦	(مادة ٧): المرافق والخدمات
١٩	(مادة ٨): التجهيزات
٢٠	ثانياً: الكافيتريات المتنقلة
٢٠	(مادة ٩): الموقع
٢١	(مادة ١٠): التصميم والتجهيزات
٢٢	(مادة ١١): الأمان والسلامة
٢٣	الباب الثالث: الاشتراطات الخاصة

- ٢٣ (مادة ١٢): المواد الأولية
- ٢٣ (مادة ١٣): المواد الغذائية
- ٢٤ (مادة ١٤): نقل المواد الغذائية
- ٢٤ (مادة ١٥): إعداد الوجبات الغذائية
- ٢٥ (مادة ١٦): استخدام المواد الغذائية المجمدة
- ٢٥ (مادة ١٧): المواد المضافة
- ٢٥ (مادة ١٨): الشاورما
- ٢٦ (مادة ١٩): التخزين
- ٢٧ (مادة ٢٠): النظافة العامة
- ٢٩ (مادة ٢١): التشغيل والصيانة
- ٢٩ (مادة ٢٢): الترخيص
- ٢٩ (مادة ٢٣): سجل الرقابة الصحية
- ٣٠ **الباب الرابع: العاملون**
- ٣٠ (مادة ٢٤): استخراج الشهادات الصحية
- ٣١ (مادة ٢٥): صلاحية الشهادة الصحية
- ٣١ (مادة ٢٦): الأمراض المعدية والإصابات
- ٣٢ (مادة ٢٧): المظهر والسلوك الشخصي
- ٣٣ **الباب الخامس: مراقبة تنفيذ اللائحة**
- ٣٣ (مادة ٢٨): مراقبة تنفيذ اللائحة
- ٣٤ **ملحق: مواد التنظيف والتطهير والتعقيم المستخدمة**

الباب الأول

المجال والتعاريف

(مادة ١): المجال

تسري بنود هذه اللائحة على الكافيتريات الثابتة أو المتنقلة التي تقدم خدماتها للمواطنين.

(مادة ٢): التعاريف

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

الكافيتريا الثابتة:

مبنى أو جزء منه مرخص يتم فيه إعداد وتقديم الشطائر والوجبات الخفيفة والمشروبات الساخنة والباردة.

الكافيتريا المتنقلة:

عبارة عن سيارة مرخصة مجهزة لتقديم الشطائر والوجبات الخفيفة والمشروبات الساخنة والباردة.

درجة الاستواء:

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

الغذاء:

مجموع الأطعمة والمشروبات القابلة للأكل أو الشرب عدا الدواء.

تداول الأغذية:

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

متداول الأغذية:

أي شخص يتعامل بشكل مباشر أو غير مباشر مع الأغذية المعبأة أو غير المعبأة أو مع المعدات أو الأدوات الغذائية أو مع الأسطح الملامسة للأغذية. وبذلك يكون مطالباً بالامتثال لتطبيق شروط سلامة الأغذية.

الغذاء الآمن:

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

سلامة الأغذية:

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

صلاحية الأغذية:

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

التعبئة والتغليف:

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

بطاقة المادة الغذائية:

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

سلسلة الغذاء:

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

التسمم الغذائي:

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

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

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

مصدر الخطر:

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

نقطة التحكم الحرجة:

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

الاشتراطات الصحية:

مجموعة من الضوابط الواجب توافرها في المحلات التي لها علاقة بتقديم الغذاء.

النظافة:

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

التلوث:

تعرض الأغذية أو البيئة المحيطة بها للملوثات المختلفة.

الملوثات:

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

التطهير:

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

التجهيزات:

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

الترخيص:

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

الباب الثاني

الإشتراطات العامة

(مادة ٣): عام

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

أولاً: الكافيتريات الثابتة

(مادة ٤): الموقع والمساحة

يجب توافر الاشتراطات التالية:

- ١- تجنب استخدام المناطق التي تمثل بيئتها خطراً على سلامة الأغذية .
- ٢- تكون في موقع غير معرض بشكل مباشر أو غير مباشر لأي مصدر للتلوث.
- ٣- تكون في موقع لا ينجم عنه إزعاج أو ضرر مباشر لجيرانها.
- ٤- يكون الموقع مجاز لهذا الاستخدام.
- ٥- توفر وسيلة مأمونة للصرف الصحي.
- ٦- ألا تقل مساحتها عن ١٦ متر مربع.

(مادة ٥): المبنى

يجب توافر الاشتراطات التالية:

- ١- يسمح التصميم الداخلي للمبنى بسهولة انسياب كافة مراحل العمل لضمان سلامة الغذاء، وذلك بتقسيم المحل إلى أقسام مختلفة.
- ٢- يكون من الطوب والأسمنت المسلح أو من الألمنيوم أو الألياف الزجاجية أو ما مائلها

- من حيث الجودة أو المظهر وذلك في المنتزهات أو الحدائق أو الأماكن السياحية، وفقاً للأصول الفنية المتعارف عليها وطبقاً للنظام المعمول به.
- ٣- يمنع منعاً باتاً استخدام الأسبستوس (Asbestos) أو أي مادة يدخل في تركيبها أو أي مادة ضارة.
- ٤- يكون خالياً من التشققات لمنع دخول أو إيواء الحشرات والقوارض.
- ٥- تكون الأرضيات من مواد غير منفذة للماء وغير ماصة ، سهلة التنظيف والغسل، ومن مواد لا تتأثر بالمنظفات الصناعية.
- ٦- تكون الأرضيات ذات سطح مستوٍ خالٍ من التشقق والحفر، وتصمم بميل خفيف تجاه فتحات الصرف.
- ٧- تكون الأرضيات من البلاط أو السيراميك الخشن عالي المقاومة للاحتكاك والتآكل أو من الخرسانة المسلحة المغطاه بإحدى المواد العازلة عالية المقاومة .
- ٨- تكسى الجدران بالسيراميك الأبيض أو الملون أو الرخام بارتفاع لا يقل عن ١,٥ متر على أن يدهن باقي ارتفاع الجدران بدهان زيتي فاتح اللون وأن تكون ملساء سهلة التنظيف.
- ٩- تكسى أماكن التحضير والطبخ والغسل واستلام المواد الأولية والأماكن التي تتصاعد منها أبخرة أو زيوت متطايرة، بالبلاط القيشاني أو السيراميك ذو لون فاتح إلى السقف.
- ١٠- تدهن الأسقف بطلاء زيتي مناسب فاتح اللون أملس سهل التنظيف يحول دون تراكم الملوثة والقاذورات ويقلل من تكاثف الأبخرة ونمو الميكروبات والفطريات.
- ١١- يمنع منعاً باتاً استخدام الأسقف المعلقة الصناعية أو الخشبية في أقسام الطهي والتحضير والغسل والمستودعات.
- ١٢- تكون الزوايا بين الجدران وكل من الأرضيات والأسقف غير حادة ويفضل أن يكون بها استدارة أو ميل بزاوية ٤٥° ليسهل تنظيفها وتطهيرها ومنع تراكم الملوثة.

- ١٣- تكون الواجهة والأبواب من الألمنيوم والزجاج بحيث تكون غير منفذة للماء وغير ماصة وذات أسطح ملساء سهلة التنظيف على أن تغلق ذاتياً بإحكام. على ألا يقل عرض باب الواجهة عن ٢ متر .
- ١٤- في حالة وجود نوافذ، تكون من الألمنيوم والزجاج أو من أي معدن آخر غير قابل للصدأ على أن تزود بسلك شبكي ضيق لمنع دخول الحشرات والقوارض ويسهل تنظيفها.
- ١٥- يكون المبنى جيد التهوية لمنع ارتفاع درجة الحرارة داخله وضمان عدم تكاثف الأبخرة أو تراكم الأتربة، بتركيب مراوح شفط ومراوح كهربائية يتناسب عددها وتصميمها مع مساحة المكان وكمية الأبخرة به.
- ١٦- تكون الإضاءة جيدة (طبيعية - صناعية). مع ضرورة وجود وحدات إضاءة للطوارئ تضاء آلياً عند انقطاع التيار الكهربائي.

(مادة ٦): أقسام الكافيتريات

رغبة في انسياب عمليات السلسلة الغذائية وتجنباً لحدوث التلوث الغذائي ومراعاة لعلاقة الأقسام ببعضها البعض، تقسم الكافيتريا إلى الأقسام التالية:

القسم الأول: مكان التجهيز والإعداد والتحضير

يجب أن تتوفر الاشتراطات التالية:

- ١- لا تقل مساحته عن ٣ × ٣ متر.
- ٢- يفصل هذا القسم عن بقية المكان بفاصل من الألمنيوم والزجاج أو بجدار مبنى مع ضرورة ترك نافذة للخدمة.
- ٣- يفصل عن بقية أجزاء الكافيتريا بباب رداد (مروحي).
- ٤- تكسى جميع جدرانه بالبلاط القيشاني أو السيراميك إلى السقف.

- ٥- يزود بعدد ٢ حوض من الصلب الغير قابل للصدأ على أن يخصص أحدهما لغسل الخضر والمواد الغذائية والثاني لغسل الأدوات والمعدات والأواني.
- ٦- يزود بغطاء مخروطي أو بمراوح شفط للتخلص من الروائح والأبخرة والأدخنة المتصاعدة.
- ٧- تحتوي الأرضية على فتحة لتصريف المياه.
- ٨- يزود بوعاء محكم الغلق للتخلص من النفايات.
- ٩- يزود بخزائن مغلقة أو أرفف لحفظ وتخزين الأدوات والأواني النظيفة.
- ١٠- يزود بكافة المعدات الضرورية اللازمة لعملية إعداد وتجهيز الشطائر والوجبات الخفيفة.
- ١١- يزود بثلاجة لحفظ وتخزين اللحوم والمواد الأخرى.
- ١٢- يزود بموقد يعمل بالكهرباء أو الغاز.
- ١٣- قد يلحق بهذا القسم مستودع صغير لتخزين المواد الغذائية والمواد الأولية المستخدمة و مواد الحزم والتعبئة والتغليف، على أن يكون مزوداً بأرفف للتخزين عليها وبخزانة صغيرة مغلقة لتخزين مواد التنظيف والتطهير وأدوات النظافة والمواد الكيميائية مثل المبيدات الحشرية.

القسم الثاني: مكان البيع وصالة الطعام:

يجب أن تتوفر الاشتراطات التالية:

- ١- يزود بينك (كاونتر) من البناء مغطى سطحه بالرخام قطعة واحدة من النوع السميك أو ما مثله لتجهيز وتحضير الشطائر.
- ٢- يجهز البنك (الكاونتر) بخلاط أو مبردات للعصائر وبماكينه لصناعة المشروبات الساخنة وبسخان كهربائى (توستر) لتسخين الخبز.

- ٣- في حالة عدم وجود صالة للطعام، يلزم وجود بنك (كاونتر) نمن الرخام حسب مساحة المحل لتناول الشطائر والوجبات الخفيفة مع توفير عدد من الكراسي المريحة.
- ٤- توفر مكان مناسب ومريح لانتظار المرتادين لحين تحضير وتجهيز وجباتهم.
- ٥- في حالة وجود صالة للطعام، يجب أن تزود بعدد من المناضد على أن يكسى سطحها بالفورمايكا أو الرخام الأملس، كما يجب توفير الكراسي المريحة لتناول الشطائر والوجبات الخفيفة على أن يتناسب عدد المناضد والكراسي مع مساحة الصالة، ويحتاج الفرد الواحد طبقاً للمعايير العالمية والقياسية لمساحة ٠,٤ متر مربع للخدمة في هذا النوع من المحلات.
- ٦- تزود المناضد بترامس للمياه وأدوات الخدمة الأخرى.
- ٧- تزود بثلاجة رأسية ذات واجهة زجاجية لعرض المشروبات والعصائر.
- ٨- تخصيص أماكن منفصلة في صالة الطعام للمدخنين مع وضع لوحة تبين ذلك.

(مادة ٧): المرافق والخدمات

(١-٧) التوصيلات الكهربائية:

يجب توافر الاشتراطات التالية:

- ١- تكون نوعية الأسلاك والمواسير الكهربائية مطابقة للمواصفات القياسية المقررة.
- ٢- تتناسب قطاعات الأسلاك مع الأحمال الكهربائية.
- ٣- تشغل الأسلاك حيزاً لا يزيد عن نصف مساحة مقطع المواسير.
- ٤- يتم فصل دوائر الإنارة عن دوائر المآخذ الكهربائية العادية (للأحمال حتى ١٥ أمبير) ومآخذ القوى (للأحمال أعلى من ١٥ أمبير) على أن تكون دوائر القوى مستقلة.

- ٥- تنفيذ جميع التوصيلات الكهربائية طبقاً للمواصفات الفنية القياسية المقررة توفيراً للحماية الكافية للعاملين والزائرين.
- ٦- تكون وحدات الإضاءة المستخدمة ضد تسرب الأتربة والأبخرة.
- ٧- تكون لوحة التوزيع الكهربائية مطابقة للمواصفات القياسية المقررة من حيث خامات الصنع ونوعيات المفاتيح الأوتوماتيكية وكافة المكونات الأخرى.

(٢-٧) المورد المائي

يجب أن يكون آمناً وتتوفر فيه الاشتراطات التالية:

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

(٢-٧) دورات المياه

تخصص دورة مياه للعاملين على أن تزود بمرحاض ومغاسل للأيدي، على أن يراعى ما يلي:

- ١- يخصص لدورة المياه مكان مستقل بعيداً عن أماكن إعداد وتجهيز الطعام ولا تفتح عليه مباشرة، وبالنسبة لمغاسل الأيدي تخصص مغسلة ملحقة بدورة المياه للعاملين بالكافيتريا وأخرى تكون في صالة الطعام أو مكان البيع للمرتادين.
- ٢- يفصل المرحاض عن مغسلة الأيدي.
- ٣- يكون للمرحاض باب خاص به.
- ٤- يخصص الجزء الخارجي من دورة المياه لتغيير ملابس العمال على أن يزود هذا الجزء بخزائن مغلقة لحفظ الملابس.
- ٥- تزود دورة المياه بباب محكم ذاتي الإغلاق مصنوع من الألمنيوم أو أي معدن آخر غير قابل للصدأ.
- ٦- تكون جيدة التهوية والإضاءة.
- ٧- تزود بمروحة شفط تتناسب مع مساحتها بالإضافة إلى صندوق طرد (سيفون) وشطاف.
- ٨- تزود مغاسل الأيدي بالصابون السائل أو أي مادة مطهرة مناسبة والمناشف الورقية أو معدات التجفيف بالهواء الساخن ووعاء للنفايات، ويمنع منعاً باتاً استخدام مناشف القماش.
- ٩- استعمال صنابير المياه من النوع الذي يعمل ذاتياً أو بالقدم منعاً لتلوث الأيدي.
- ١٠- تزود بسخان للمياه.
- ١١- توضع لافتات إرشادية تبين الطريقة الصحيحة والسليمة لغسل أيدي العاملين بالمحل وخصوصاً بعد الخروج من دورات المياه.

(٤-٧) الصرف الصحي

ينبغي توافر الاشتراطات التالية عند التخلص من الفضلات السائلة:

- ١- يتم التصريف إلى شبكة الصرف الصحي في الأماكن التي يتوفر بها صرف صحي عمومي أو إلى خزان صرف (بيارة) يتناسب حجمه مع كمية الفضلات السائلة ومياه الصرف للكافيتريا، على أن يكون بعيداً عن الخزانات الأرضية لمياه الشرب بمسافة لا تقل عن عشرة أمتار وفي مستوى أقل من مستوى خزان المياه بنصف متر.
- ٢- لا يكون هناك أي خزان صرف (بيارة) تحت أرضها أو مبانيها. على أن يكون خارج مبنى الكافيتريا وأن يتم تفرغه كلما اقتضت الحاجة إلى ذلك.
- ٣- لا تحتوي بداخلها على أعمدة (مواسير) سقوط أو مدادات صرف أو أكواع مراحيض.
- ٤- فصل مواسير الصرف الصحي لأماكن التشغيل عن خطوط تصريف دورات المياه ومغاسل الأيدي ليكون تصريفها إلى البيارة مباشرة.
- ٥- يكون مستوى أرضية الكافيتريا أعلى من منسوب مستوى الشارع المقامة به، مع عدم وجود غرف تفتيش على ذات الرصيف بجوار أو أمام أحد أبوابها لتجنب الطفح ومنع التلوث.

مادة ٨): التجهيزات

يجب توافر الاشتراطات التالية:

- ١- تكون جميع الأدوات والأواني المستخدمة في إعداد وتجهيز وطهي وتقديم الطعام صالحة للاستخدام وبحالة جيدة ومن مواد غير قابلة للصدأ.
- ٢- يمنع منعاً باتاً استخدام أي أدوات أو أواني مصنوعة من النحاس الأحمر أو من أي معدن يدخل في تركيبه أحد المعادن الثقيلة السامة مثل الرصاص والكاديوم والانتيمون.
- ٣- توفر عدد مناسب من الثلجات لحفظ المواد الغذائية (سواءً الأولية أو المعدة للتقديم) بحيث تخصص ثلاجة للمواد الأولية وأخرى للمواد المعدة للتقديم،

ويمنع منعاً باتاً الخلط بينهما في حيز تخزين واحد، على أن يخصص للثلاجات مكان مستقل جيد التهوية بالقسم الأول بالكافيتريا لمنع ارتفاع درجة الحرارة مما قد يؤثر على كفاءة وأداء الثلاجات.

٤- تزود الثلاجات بجهاز لقياس درجة الحرارة (ترموتر) يكون مثبتاً خارجها في مكان مناسب بحيث تسهل قراءته.

٥- يمنع منعاً باتاً استعمال السكاكين ذات المقابض الخشبية وتستبدل بتلك ذات المقابض المصنوعة من اللدائن المضغوطة.

٦- تخصيص ادوات ومعدات لتجهيز اللحوم والدواجن ، ويخصص غيرها لتجهيز الخضر .

٧- توفر عدد من الصواعق الكهربائية للحشرات بمعدل صاعق ٦٠ سم لكل ٥٠ متر مربع من مساحة الأرضية مع وضع الصواعق في أماكن مناسبة، وعدم استخدامها في أماكن التجهيز والتحضير لما تمثله من خطورة تساقط الحشرات الميتة في الطعام.

٨- توفر عدد كاف ومناسب من السخانات لا يقل سعة الواحد منها عن ١٢٠ لتر.

٩- تستخدم المواقد التي تعمل بالغاز أو الكهرباء ويمنع استخدام الديزل كوقود.

ثانياً: الكافيتريات المتنقلة

(مادة ٩): الموقع

يجب توافر الاشتراطات التالية:

١- الحصول على موافقة البلدية المعنية على موقع الوقوف .

٢- ألا تسبب أي إزعاج أو ضرر للمجاورين.

٣- يمنع منعاً باتاً وقوف السيارة أمام المدارس والمنازل.

- ٤- ألا تسبب إرباك لحركة المرور والسير.
- ٥- يمنع منعاً باتاً وقوف السيارة في الأماكن الترابية الغير مرصوفة (مسفلتة).
- ٦- يمنع منعاً باتاً وقوف السيارة بجوار حاويات النفايات والمخلفات.
- ٧- يمنع تجول السيارة داخل الأحياء السكنية.

(مادة ١٠): التصميم والتجهيزات

(١٠-١) التصميم:

يجب توافر الاشتراطات التالية:

- ١- يكون تصميم السيارة بشكل مناسباً ويراعى فيه الناحية الجمالية.
- ٢- يكون حجمها مناسباً.
- ٣- تكون محكمة لمنع تسرب الأتربة والملوثات الأخرى ولمنع دخول الحشرات والقوارض.
- ٤- تكون جيدة التهوية والإضاءة.
- ٥- تكتسى الجدران الداخلية والسقف والأرضية بمواد سهلة التنظيف أو بمعدن غير قابل للصدأ وعازلة للحرارة.
- ٦- تجهز السيارة بنافذتين للبيع مع إمكانية إحكام غلقهما بعد انتهاء العمل، وعلى أن تكونا من الألمنيوم والزجاج أو من أي معدن آخر غير قابل للصدأ.
- ٧- يكون للسيارة باب جانبي (باب الخدمة) يصنع من الألومنيوم والزجاج أو من معدن آخر غير قابل للصدأ.

(٢-١٠) التجهيزات

يجب توافر الاشتراطات التالية:

- ١- تزود السيارة بثلاجة للتبريد (٤م) وأخرى للتجميد (-١٨م).
- ٢- تزود بخزان علوي للمياه الصالحة للشرب والمطابقة للمواصفات، على أن يتم تنظيفه وتطهيره بصفة دورية.
- ٣- تزود بخزان لتجميع مياه الصرف وأن يتم تفريغه باستمرار.
- ٤- تزود بحوض غسل من معدن غير قابل للصدأ مركب عليه صنوبر للمياه.
- ٥- تزود بوعاء محكم الغلق لتجميع الفضلات والمخلفات يفتح ذاتياً بالضغط بالقدم.
- ٦- تزود بصاعق كهربائي للحشرات.

(مادة ١١): الأمان والسلامة

- ١- توضع لافتات إرشادية (في الكافتريات الثابتة) توضح طرق مكافحة الحريق في حالة حدوثه لا قدر الله .
- ٢- يجب توفير طفايات الحريق بالعدد والحجم المناسبين حسب تعليمات الدفاع المدني، على أن تثبت عليها بطاقة توضح تاريخ الصلاحية ومواعيد إجراء الاختبارات الدورية عليها، كما يجب توفر اشتراطات الأمان والسلامة حسب تعليمات الدفاع المدني.
- ٣- يجب توفير صندوق للإسعافات الأولية على أن يكون مزوداً بالمواد الضرورية مثل الأربطة الطبية والقطن والشاش والمواد المطهرة ومواد العناية بالجروح.

الباب الثالث

الإشتراطات الخاصة

(مادة ١٢): المواد الأولية

يمنع منعاً باتاً استخدام مواد أولية تظهر عليها علامات التلف والفساد، أو منتهية الصلاحية، أو مجهولة المصدر، في تحضير الشطائر والوجبات الخفيفة والمشروبات.

(مادة ١٣): المواد الغذائية

يجب توافر الاشتراطات التالية:

- ١- يمنع منعاً باتاً تقديم مواد غذائية (أطعمة أو مشروبات) تظهر عليها علامات التلف والفساد أو غير صالحة للاستهلاك الآدمي ويجب أن تكون هذه الأغذية مطابقة للمواصفات القياسية المقررة الخاصة بكل نوع.
- ٢- تكون جميع أصناف المواد الغذائية التي تباع جاهزة مثل البسكويت والشوكولاتة والكيك ... الخ من إنتاج مصدر مرخص له بمزاولة هذا النشاط.
- ٣- يمنع منعاً باتاً تقديم أي أطعمة أو مشروبات مطهية من اليوم السابق ويتم تحضير العصائر طازجة عند طلبها.
- ٤- يمنع منعاً باتاً تقديم أي أطعمة سبق إعدادها في أماكن غير مرخص لها بذلك.
- ٥- تكون جميع أصناف المواد الغذائية غير معرضة للذباب والحشرات والقوارض ومصادر التلوث بالأتربة أو غيرها.
- ٦- لا تتعدى درجة حرارة ثلاجة حفظ الأغذية المبردة مثل اللحوم والدواجن والخضر والفواكه والسلطات والعصائر ٤°م.

- ٧- تحفظ جميع الأغذية المطهيه عند درجة حرارة أعلى من ٦٤م باستعمال الحمامات المائية أو أي طريقة أخرى مماثلة وأن تكون مغطاة باستمرار.
- ٨- يمنع منعاً باتاً تلامس الأغذية المطهية مع أي مادة خام أو طازجة، كما لا يجوز استخدام أي أوعية استخدمت في نقل أو حفظ أي غذاء طازج في نقل أو حفظ الغذاء المطهي إلا بعد غسلها وتظيفها وتطهيرها وتجفيفها جيداً.
- ٩- يمنع منعاً باتاً استعمال الماء الساخن الخارج من سخان المياه في إعداد الأغذية أو المشروبات.
- ١٠- يمنع منعاً باتاً تحضير سلطة المايونيز بالكافيتريا ويقتصر على استعمال المايونيز المنتج من أحد المصانع المرخصة.
- ١١- يقتصر عمل الكافيتريات المتنقلة على تقديم وتجهيز الوجبات الخفيفة فقط.
- ١٢- عند عرض وبيع الآيس كريم بالكافيتريا الثابتة أو المتنقلة يجب أن تتم صناعته آلياً داخل الكافيتريا وباستعمال مخاليط الآيس كريم الجاهزة والمعقمة والمعبأة، على أن تكون هذه المخاليط من إنتاج مصانع مرخصة. ويجب أن تكون عبوات الآيس كريم مطابقة للمواصفات القياسية المقررة.

(مادة ١٤): نقل المواد الغذائية

استخدام وسيلة النقل المناسبة لكل نوع من أنواع المواد الغذائية الموردة للكافيتريا حيث تستخدم وسيلة نقل مبردة للحوم والأسماك والدواجن والخضر والفواكه الطازجة بحيث لا تزيد درجة الحرارة بها عن ٤م ووسيلة نقل مجمدة للحوم والأسماك والدواجن المجمدة لا تزيد درجة الحرارة بها عن ١٨م.

(مادة ١٥): إعداد الوجبات الغذائية

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

(مادة ١٦): استخدام المواد الغذائية المجمدة

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

(مادة ١٧): المواد المضافة

يجب أن تكون جميع المواد المضافة للأغذية مثل التوابل والبهارات والملح وخلافه مطابقة للمواصفات القياسية المقررة الخاصة بكل نوع.

(مادة ١٨): الشاورما

يجب توافر ما يلي:

- ١- تكون اللحوم والدواجن المستخدمة في تصنيعها مطابقة للمواصفات المقررة وصالحة للاستهلاك الآدمي.
- ٢- أن تكون اللحوم المستخدمة مجهزة من نوع واحد من اللحم.
- ٣- يمنع منعاً باتاً استخدام الأحواض (البانيوهات) المتصلة بالصرف الصحي في صهر اللحوم المجمدة المستخدمة في صناعتها، وتصهر اللحوم داخل ثلاجات التبريد طبقاً لما هو وارد بالمادة (١٦) من هذه اللائحة.
- ٤- يجب أن تحفظ أثناء التتبيل في درجة حرارة (-٥ + ٥م°).
- ٥- الاحتفاظ بالشاورما بالمجهزة المعدة للتسوية مغطاة بثلاجات التبريد عند درجة حرارة لا تزيد عن ٤م°.
- ٦- يجب إنضاج الشاورما جيداً باستعمال الحرارة الهادئة.
- ٧- تكون معدات تسوية الشاورما مصنوعة من الصلب الغير قابل للصدأ وكذلك سيخ التحميل والتسوية ويميلان لتسهيل التخلص من الزيوت الناتجة .

- ٨- تستخدم فقط الوحدات التي تعمل بالكهرباء أو بالغاز أو الفحم ويمنع منعاً باتاً استخدام أي نوع آخر من الوقود.
- ٩- يجب تقطيع الشاورما إلى شرائح رقيقة بعد تمام النضج ويمنع منعاً باتاً تقطيعها قبل وصولها لدرجة الاستواء.
- ١٠- يجب أن تكون نسبة اللحم للمواد المسموح بإضافتها للساندوتش في حدود ٥٠٪ لكل.
- ١١- يمنع منعاً باتاً غلق مصدر الحرارة عن الشواية لأي سبب من الأسباب.
- ١٢- يمنع منعاً باتاً تقطيع كميات من الشاورما تزيد عن الطلب .
- ١٣- يمنع منعاً باتاً الاحتفاظ بشاورما تم إنضاجها من يوم سابق.
- ١٤- استخدام الملاقط والملاعق عند وضع اللحم والإضافات في الساندوتش ويمنع استخدام الأيدي.
- ١٥- استخدام المناديل الورقية فقط لعامل الشاورما ويمنع استخدام مناشف القماش.
- ١٦- يسمح بإضافة المقبلات والسلطات الخضراء وشرائح الخضر المقلية طبقاً لظروف الإنتاج الجيد.
- ١٧- حفظ السلطات والمايونيز المستخدمة في إناء به ثلج مجروش للحفاظ على درجة الحرارة المناسبة.
- ١٨- إزالة الدهن الناتج عن طهي الشاورما أولاً بأول.
- ١٩- يمنع منعاً باتاً وضع الشواية خارج حدود المحل المرخص له ويخصص لها مكان مستقل داخل المحل على أن يزود بمدخنة وشفاف كهربائي للتخلص من الأدخنة.

(مادة ١٩): التخزين

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

- ١- ترتيب المواد الغذائية داخل الثلاجات لحمايتها من التلوث ومنعاً لإتلاف بعضها البعض وحسب أقدمية تاريخ الإنتاج.
- ٢- إتباع قاعدة (ما يخزن أولاً يصرف أولاً).
- ٣- يمنع منعاً باتاً جمع الأغذية الطازجة مثل (اللحوم والدواجن والأسماك الطازجة) مع الأغذية المطهية (أو المعدة للطهي) في ثلاجة واحدة منعاً للتلوث.
- ٤- عدم ترك الخضر مبللة أو مكشوفة على أرفف الثلاجة.
- ٥- فرز الخضر والفواكه الموجودة بالثلاجة يومياً لاستبعاد التالف والمعيب.
- ٦- العمل على عدم تراكم الثلج وصهره أولاً بأول للمحافظة على كفاءة التبريد بالثلاجة.
- ٧- إبعاد الثلاجة عن أي مصدر حراري ويمنع منعاً باتاً فصل التيار الكهربائي عنها لأي سبب من الأسباب طالما كانت محملة بالغذاء.
- ٨- يمنع منعاً باتاً التخزين على أرضية الثلاجة مباشرة .

(مادة ٢٠): النظافة العامة

يجب الالتزام بما يلي:

- ١- استخدام المنظفات الصناعية الموصى باستخدامها (والموضحة بالملحق) في تنظيف الأواني والمعدات والأسطح الملامسة للغذاء مع مراعاة تجفيفها بعد الغسل مباشرة وقبل تخزينها.
- ٢- وضع الملصقات الإرشادية الخاصة باتباع قواعد النظافة العامة في أماكن استلام وإعداد وتجهيز الأغذية وكذلك في المستودعات ودورات المياه بحيث تكون ظاهرة لجميع العاملين وبلغاتهم وعليهم التقيد بها .
- ٣- يمنع منعاً باتاً استعمال مناشف القماش في تنظيف وتجفيف الأسطح والمعدات والأواني والأدوات وأن تستبدل بالمناشف الورقية عالية الامتصاص.

- ٤- تكون المعدات والأدوات والأواني وكذلك أسطح التشغيل ونوافذ العرض وثلاجات التبريد والأحواض مصنعه من مواد سهلة التنظيف وغير قابلة للصدأ.
- ٥- اتباع أسلوب الغسل متعدد المراحل (الشطف بالماء الجاري - الغسل باستعمال المنظفات - الشطف بالماء الجاري للتخلص من المادة المنظفة - التجفيف) في أعمال غسل الأدوات والمعدات والأواني والأسطح .
- ٦- العناية التامة بنظافة أماكن إعداد وتجهيز اللحوم والدواجن والخضر.
- ٧- تنظيف الثلاجات وصيانتها كل ثلاثة أشهر على الأقل بعد تفرغها من محتوياتها وذلك بفصل التيار الكهربائي عنها وغسل الجدران والأسقف والأرضية بالماء الدافئ والصودا أو الصابون السائل أو المذيبات الدهنية الأخرى ثم بالماء الساخن فقط وتركها لتجف على أن يعقب الغسل عملية تطهير باستعمال أحد مركبات الكلور، أو مركبات النشادر، أو ١٠٪ كبريتات نحاس و ٣٪ إيروسول و ٢٪ فورمالين و ٢٪ بوراكس.
- ٨- يمنع منعاً باتاً استخدام الألواح الخشبية في تقطيع وتجهيز اللحوم والدواجن والأسماك وتستبدل بمواد صماء سهلة التنظيف لمنع التلوث.
- ٩- وضع السكاكين والأدوات الأخرى المستعملة في تحضير الأطعمة في محلول معقم (كالموضح بالملحق) وذلك بعد كل استعمال وبعد غسلها جيداً.
- ١٠- حفظ الأدوات والأطباق والأواني بعد غسلها وتجفيفها داخل خزائن خاصة محكمة الغلق أو على أرفف مصنوعة من مادة غير قابلة للصدأ.
- ١١- استبعاد أي أدوات أو أواني لا تستخدم في الكافتريا.
- ١٢- تجميع النفايات في أكياس بلاستيكية داخل حاويات محكمة الغلق من النوع الذي يفتح غطاءه ذاتياً بالضغط بالقدم مع ربط الأكياس تمهيداً للتخلص منها أولاً بأول في الأماكن المخصصة لذلك أو بواسطة المتعهد إن وجد.
- ١٣- غسل وتطهير اوعية النفايات يومياً، باستعمال مواد التنظيف والمطهرات

(الموضحة بالملحق).

- ١٤- العناية بنظافة دورات المياه ومغاسل الأيدي وتطهيرها يومياً باستعمال المطهرات المناسبة (كالموضح بالملحق).
- ١٥- غسل الأرضية يومياً مع الالتزام بعدم خروج ماء الغسل خارج حدود الكافيتريا.

(مادة ٢١): الصيانة

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

(مادة ٢٢): الترخيص

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

(مادة ٢٣): سجل الرقابة الصحية

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

الباب الرابع

العاملون

(مادة ٢٤): استخراج الشهادات الصحية

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

أولاً: الفحوصات الطبية:

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

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

ثانياً: التحصينات:

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

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

(مادة ٢٥): صلاحية الشهادة الصحية

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

(مادة ٢٦): الأمراض المعدية والإصابات

(١-٢٦) الأمراض المعدية

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

(٢-٢٦) الإصابات

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

مادة ٢٧): المظهر والسلوك الشخصي

يجب التزام جميع العاملين بما يلي:

- ١- اتباع قاعدة «نظف حيثما كنت» وتتمثل في تكرار غسل اليدين مباشرة بطريقة سليمة عند بداية العمل وبعد التعامل مع الأغذية الطازجة أو أي مواد ملوثة وبعد كل عملية من عمليات إعداد أو تجهيز للغذاء وبعد كل توقف وبعد الخروج من دورة المياه وبعد الأكل أو بعد لمس أي جزء من أجزاء الجسم مثل الشعر أو الفم أو الأنف وبعد العطس والتمخط وبعد العودة إلى الكافيتريا إذا اضطر العامل للخروج لأي سبب من الأسباب.
- ٢- يكونوا حسني المظهر مع العناية التامة بنظافة أبدانهم وغسل أيديهم بالمطهرات الغير ضارة قبل الدخول إلى أماكن العمل وخصوصاً بعد الخروج دورات المياه.
- ٣- ارتداء زي موحد نظيف وقت العمل (ويفضل أن يكون الزي أبيض اللون). ويجب حفظه في خزائن مغلقة داخل غرف خاصة لتغيير الملابس.
- ٤- ارتداء ملابس واقية وأغطية رأس نظيفة وأحذية خاصة حسب مقتضى الحاجة أثناء العمل.
- ٥- العناية بتقليم ونظافة الأظافر.
- ٦- ارتداء قفازات صحية من النوع الذي يستخدم مرة واحدة وكمامة (Mask) لتغطية الأنف والفم عند العمل في تحضير الوجبات الغذائية والسلطات.
- ٧- يمنع منعاً باتاً لمس الشعر أو الأنف أو الفم أو الأذن، والامتناع تماماً عن البصق أو التمخط في مكان العمل.
- ٨- يمنع منعاً باتاً ارتداء المتعلقات الشخصية مثل الحلبي والخواتم والساعات والدبابيس خلال إعداد الطعام أو إحضارها إلى أماكن إعداد الطعام.
- ٩- عدم تناول المأكولات والمشروبات والامتناع عن التدخين داخل أماكن إعداد الطعام وملحقاتها.
- ١٠- الامتناع نهائياً عن النوم في أماكن العمل.

الباب الخامس

مراقبة تنفيذ اللائحة

(مادة ٢٨): مراقبة تنفيذ اللائحة

تختص وزارة الشؤون البلدية والقروية بمراقبة تنفيذ هذه اللائحة بجميع الأماكن ما عدا الأماكن التابعة لرئاسة الحرس الوطني ووزارة الدفاع والطيران ووزارة الداخلية ووزارة الصحة ووزارة التعليم العالي ووزارة التربية والتعليم فتقوم الإدارات المختصة في هذه الجهات بمراقبة تنفيذ هذه اللائحة فيها . أما بالنسبة للقرى والمناطق التي لا توجد بها بلديات أو مجتمعات قروية وتوجد بها مراكز للرعاية الصحية الأولية فتقوم تلك المراكز الصحية من خلال ممارسة أعمالها المتعلقة بالصحة العامة بإبلاغ أقرب جهة تابعة لوزارة الشؤون البلدية والقروية بأيّة مخالفات لهذه الاشتراطات لاتخاذ الإجراءات اللازمة نحو ذلك .

ملحق

مواد التنظيف والتطهير والتعقيم المستخدمة

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

