



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

لائحة المقاهي



المملكة العربية السعودية

وزارة الشؤون البلدية والقروية

وكالة الوزارة للشؤون البلدية

الإدارة العامة لصحة البيئة

لائحة المقاهي

هـ ١٤٢٦

م ٢٠٠٠

٣٠ (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 المقاهي / وزارة الشؤون البلدية والقروية، وكالة الوزارة
للشؤون البلدية، الإدارة العامة لصحة البيئة.

الرياض ، ١٤٢٦هـ

٣٢ ص : ٢٤ سم

ردمك : ٣ - ٣٤ - ٧١٠ - ٩٩٦٠

١ - السعودية ، وزارة الشؤون البلدية والقروية - قوانين وتشريعات

٢ - البلدية - قوانين وتشريعات - السعودية أ - العنوان

ديوي ١٤٢٦/٤٣٠ ٣٥٤,٩٥٣١٥٩٨٠٢٦

رقم الإيداع : ١٤٢٦/٤٣٠

ردمك : ٣ - ٣٤ - 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)، ووفق ما حدده نظام البلديات والقرى الصادر بقرار مجلس الوزراء رقم (٥/م) وتاريخ ١٣٩٧/٢/٢١ هـ حيث جاء بالمادة (٤٨) من الباب الخامس من ذات النظام ما نصه: (يصدر وزير الشؤون البلدية والقروية اللوائح والتعليمات التنفيذية لهذا النظام...).

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

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

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

والسلام عليكم ورحمة الله وبركاته

متعب بن عبد العزيز

وزير الشؤون البلدية والقروية

أهداف اللائحة

نظراً للانتشار الواسع للمقاهي في مختلف أنحاء المملكة كان من الضروري إيجاد آلية لضبط العمل بها والرقابة المشددة عليها وعلى عملها وما تقدمه لمرتاديه من خدمات مع الالتزام التام بكافة الاشتراطات التي يجب أن تتوفر فيها والحد من أي تجاوزات قد تحدث بها مما يحيد بها عن الهدف من إقامتها. ولقد قامت وزارة الشؤون البلدية والقروية بإصدار «لائحة المقاهي».

وتحتوي اللائحة على ثلاثة أقسام رئيسية، يتناول القسم الأول الاشتراطات العامة التي يجب توافرها في المقاهي، وهي تعتبر شروطاً أساسية ملزمة لمنح تراخيص مزاوله النشاط. ويوضح القسم الثاني الاشتراطات الخاصة التي تعتبر شروطاً أساسية يجب توافرها بكل دقة أثناء التشغيل ومزاوله العمل. ويستعرض القسم الثالث الاشتراطات الصحية للعاملين في المقاهي، والتي يجب تطبيقها بعناية كاملة حفاظاً على صحة وسلامة الإنسان.

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

والله ولي التوفيق،،،

وكيل الوزارة للشؤون البلدية

محمد بن علي آل الشيخ

الفهرس

٨	الباب الأول: المجال والتعاريف
٨	مادة (١): المجال
٨	مادة (٢): التعاريف
١٢	الباب الثاني: الاشتراطات العامة
١٢	مادة (٣): عام
١٢	مادة (٤): الموقع والمساحة
١٣	مادة (٥): المبنى
١٤	مادة (٦): المستودع
١٥	مادة (٧): المرافق والخدمات
١٨	مادة (٨): التجهيزات
٢٠	مادة (٩): الأمان والسلامة
٢١	الباب الثالث: الاشتراطات الخاصة
٢١	مادة (١٠): التشغيل
٢٢	مادة (١١): المقاهي الشعبية
٢٣	مادة (١٢): النظافة العامة
٢٥	مادة (١٣): الصيانة
٢٦	مادة (١٤): الترخيص
٢٦	مادة (١٥): سجل الرقابة الصحية

٢٧	الباب الرابع: العاملون
٢٧	(مادة ١٦): استخراج الشهادات الصحية
٢٨	(مادة ١٧): صلاحية الشهادة الصحية
٢٨	(مادة ١٨): الأمراض المعدية والإصابات
٢٩	(مادة ١٩): المظهر والسلوك الشخصي
٣٠	الباب الخامس: مراقبة تنفيذ اللائحة
٣٠	(مادة ٢٠): مراقبة تنفيذ اللائحة
٣١	ملحق: مواد التنظيف والتطهير والتعقيم المستخدمة

الباب الأول

المجال والتعاريف

(مادة ١): المجال

تسري بنود هذه اللائحة على المقاهي التي تقدم المشروبات الساخنة والعصائر والمشروبات الغازية.

(مادة ٢): التعاريف

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

المقهى:

مكان مرخص يتم فيه تقديم المشروبات الساخنة والعصائر والمشروبات الغازية بأنواعها المختلفة.

العصائر الطبيعية:

العصارة الطبيعية لثمار الخضر والفواكه السليمة الناضجة الخالية من البذور والقشور والأنسجة الخشنة، والمحتوية على المواد الذائبة والغير ذائبة من لب الفواكه والخضر، 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 ١٥٪.

المشروبات الغازية:

مياه مضاف إليها السكر والنكهة واللون والغاز.

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.

صلاحيية الأذغذية:

ضمان أن تكون الأذغذية مقبولة للاستهلاك الأذمي طبقاً للاستخدام المقصود منها.

التسمم الذغذائي:

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

نظام الهاسب: HACCP (تحليل مصادر الخطر ونقاط التحكم الحرجة)

(Hazard Analysis and Critical Control Points "HACCP")

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

مصدر الخطر:

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

نقطة التحكم الحرجة:

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

الاشتراطات الصحية:

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

النظافة:

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

التلوث:

تعرض الأغذية أو البيئة المحيطة بها للملوثات المختلفة.

الملوثات:

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

التطهير:

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

التجهيزات:

يقصد بها جميع الاحتياجات الضرورية للمنشأة لتتلائم مع طبيعة الغذاء المنتج سواء كانت هذه المنشآت 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 ٩ اشتراطات عامة ملزمة لمنح ترخيص التشغيل ومزاولة العمل.

(مادة ٤): الموقع والمساحة

يجب توافر الاشتراطات التالية:

- ١ - يقع في الدور الأرضي فقط.
- ٢ - يكون في موقع غير معرض بشكل مباشر أو غير مباشر لأي مصدر للتلوث.
- ٣ - يكون في موقع لا ينجم عنه إزعاج أو ضرر مباشر لجيرانه.
- ٤ - أن يكون الموقع مجاز لهذا الاستخدام.
- ٥ - يتوافر فيه مصدر للتيار الكهربائي.
- ٦ - توافر وسيلة مأمونة للصرف الصحي.
- ٧ - تكون المساحة كافية لحجم العمل وأعداد المرتادين.
- ٨ - يمنع منعاً باتاً تغيير المساحة أو غرض الاستعمال إلا بعد موافقة الجهة المختصة.

(مادة ٥): المبنى

يجب توافر الاشتراطات التالية:

- ١ - يسمح التصميم الداخلي للمبنى بسهولة انسياب كافة مراحل العمل لضمان سلامة المنتجات.
- ٢ - يكون من الطوب والأسمنت المسلح أو من الألمونيوم والزجاج أو الألياف الزجاجية أو ما مائلها من حيث الجودة أو المظهر وفقاً للأصول الفنية المتعارف عليها وطبقاً للنظام المعمول به.
- ٣ - يمنع منعاً باتاً استخدام الأسبستوس (Asbestos) أو أي مادة يدخل في تركيبها أو أي مادة ضارة.
- ٤ - يكون خالياً من التشققات لمنع دخول أو إيواء الحشرات والقوارض.
- ٥ - تكون الأرضيات من مواد غير منفذة للماء وغير ماصة، سهلة التنظيف والغسيل، ومن مواد لا تتأثر بالمنظفات الصناعية.
- ٦ - تكون الأرضيات ذات سطح مستوٍ خالٍ من التشقق والحفر، وتصمم بميل خفيف تجاه فتحات الصرف.
- ٧ - تكسى الأرضيات بالبلاط أو السيراميك الخشن عالي المقاومة للاحتكاك والتآكل أو الخرسانة المسلحة المغطاة بإحدى المواد العازلة عالية المقاومة.
- ٨ - تكون الجدران ملساء سهلة التنظيف غير منفذة للمياه، ومطلية بطلاء زيتي فاتح اللون أو تكون مكسية بالبلاط القيشاني الأملس أو السيراميك أو الرخام أو المرايا إلى نصف ارتفاعها على الأقل، ويمكن الاكتفاء بطلاء زيتي خفيف من اللون الفاتح على النصف الآخر العلوي.

- ٩ - يكون ارتفاع الأسقف مناسباً ؛ فلا يكون منخفضاً يحد من التهوية، ولا مرتفعاً يجعل تنظيفها صعباً. وتكون الأسقف مدهونة بطلاء زيتي مناسب فاتح اللون أملس سهل التنظيف يحول دون تراكم الملوثات والقاذورات ونمو الميكروبات والفطريات .
- ١٠ - تكون الواجهة والأبواب من الألمنيوم والزجاج بحيث تكون غير منفذة للماء وغير ماصة وذات أسطح فاتح اللون لمساء سهولة التنظيف على أن تغلق ذاتياً بإحكام.
- ١١ - تكون النوافذ من الألمنيوم والزجاج أو من أي معدن آخر غير قابل للصدأ، على أن تزود بسلك شبكى ضيق النسيج لمنع دخول الحشرات والقوارض ويسهل تنظيفها.
- ١٢ - تكون الزوايا بين الجدران وكل من الأرضيات والأسقف غير حادة ويفضل أن يكون بها استدارة أو ميل بزاوية ٤٥ درجة ليسهل تنظيفها وتطهيرها ولمنع تراكم الملوثات.
- ١٣ - يكون المبنى مكيف الهواء بالكامل مع اتخاذ اللازم لضمان عدم تكاثف الأبخرة وتراكم الأتربة.
- ١٤ - تكون الإضاءة جيدة (طبيعية - صناعية) في جميع مرافق المبنى.

(مادة ٦): المستودع

(٦ - ١) مستودع الأغذية:

- يجب أن تتوفر فيه الاشتراطات التالية:
- ١ - تتناسب مساحته مع كمية المواد المخزنة به.
- ٢ - يزود بالعدد الكاف من الأرفف المعدنية المدهونة بطلاء مناسب لمنع تكون الصدأ على أن يكون الرف السفلي مرتفعاً عن سطح الأرض بمقدار ٣٠ سم.

- ٢ - يمنع منعاً باتاً وجود أي مصدر للرطوبة داخل المستودع كصنابير المياه وأن لا يكون احد جدران المستودع ملاصقا لدورة المياه أو غرفة الغسيل .
- ٤ - توفر الإضاءة الطبيعية عن طريق وجود عدد مناسب من النوافذ المغطاه بسلك ضيق النسيج و/أو توافر إضاءة صناعية كافية.
- ٥ - يكون جيد التهوية لمنع ارتفاع درجة الحرارة داخله بتركيب مراوح كهربائية أو مراوح شفط تتناسب مع مساحة المستودع.
- ٦ - يزود بالصواعق الكهربائية بمعدل صاعق ٦٠سم لكل ٥٠متر مربع وبأجهزة فوق صوتية لمكافحة القوارض .
- ٧ - يخصص مكان مستقل بداخله لحفظ وتخزين المواد المنظفة والمطهرة والمبيدات على أن يزود هذا القسم بخزائن مغلقة لاستخدامها في هذا الغرض.

(مادة ٧): المرافق والخدمات

(٧-١) التوصيلات الكهربائية

يجب توافر الاشتراطات التالية:

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

- ٥ - تنفيذ جميع التوصيلات الكهربائية طبقاً للمواصفات الفنية القياسية المقررة توفيراً للحماية الكافية للزائرين والعاملين.
- 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.
- ٨ - ضرورة توافر وحدات طوارئ للإضاءة في حالة انقطاع التيار الكهربائي.

(٧-٢) المورد المائي

يجب أن يكون المورد المائي آمناً وتوفر 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 البشري بناءً على تحاليل مخبرية 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، وتتخذ 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 .

٧-٣) دورات المياه

يجب أن يزود بدورة مياه واحدة على الأقل تحتوي على مرحاضين يكون أحدهما إفرنجياً على أن يراعى ما يلي:

- ١ - يخصص لدورة المياه مكان مستقل.
- ٢ - فصل المراحيض عن مغاسل الأيدي.
- ٣ - يكون لكل مرحاض باب خاص به.
- ٤ - تزود دورة المياه بباب محكم ذاتي الإغلاق مصنوع من الألمنيوم أو أي معدن آخر غير قابل للصدأ.
- ٥ - يخصص الجزء الخارجي من دورات المياه لتغيير ملابس العمال على أن يزود هذا القسم بخزائن مغلقة لحفظ الملابس .
- ٦ - تكون جيدة التهوية والإضاءة.
- ٧ - تزود بمروحة شفط تتناسب مع مساحتها بالإضافة إلى صندوق طرد 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 المناشف القماش لمنع انتقال العدوى.
- ٩ - استعمال صناديق المياه من النوع الذي يعمل ذاتياً أو بالقدم لمنع تلوث الأيدي.
- ١٠ - تزود بسخان للمياه.
- ١١ - توضع لافتات إرشادية تبين الطريقة الصحيحة والسليمة لغسل أيدي العاملين بالمحل خصوصاً بعد الخروج من دورات المياه.

(٧-٤) الصرف الصحي

ينبغي توافر الاشتراطات التالية عند التخلص من الفضلات السائلة:

- ١ - يتم التصريف إلى شبكة الصرف الصحي في الأماكن التي يتوفر بها صرف صحي عمومي أو إلى خزان صرف (بيارة) يتناسب حجمه مع كمية الفضلات السائلة ومياه الصرف للمقهى، 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 أرضيتها أو مبانيها. على أن يكون خارج مبنى المقهى وأن يتم تفريفه كلما اقتضت الحاجة إلى ذلك.
- ٣ - ألا يحتوي المقهى بداخله على أعمدة (مواسير) سقوط أو مدادات صرف أو أنواع مراحيض.
- ٤ - فصل مواسير الصرف الصحي لأماكن التشغيل عن خطوط تصريف دورات المياه ومغاسل الأيدي ليكون تصريفها إلى خارج المقهى مباشرة.
- ٥ - أن يكون مستوى أرضية المقهى أعلى من منسوب مستوى الشارع المقام به مع عدم وجود غرف تفتيش على ذات الرصيف بجوار أو أمام أحد أبوابه لتجنب الطفح ومنع التلوث.

(مادة ٨): التجهيزات

يجب أن تتوفر فيها الاشتراطات التالية:

- ١ - تكون جميع الغلايات والادوات والاواني المستخدمة في تحضير المشروبات 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

معادن يدخل في تركيبه أحد المعادن الثقيلة السامة مثل الرصاص أو الكاديوم أو الأنتيمون.

٢ - توفر حوض لغسل الأدوات المستعملة يكون مزوداً بصنبور للمياه الجارية والماء الساخن.

٤ - توافر ثلاثة كهربائية أو أكثر لتبريد المياه والجاتوه والمشروبات المعلبة.

٥ - توفر عدد من الصواعق الكهربائية لمكافحة الحشرات بمعدل صاعق واحد ٦٠ سم لكل ٥٠ متر مربع من مساحة الأرضية مع وضع الصواعق في أماكن مناسبة..

٦ - يفضل وجود مبرد كهربائي كبير متعدد الصنابير للماء الأباريق والترامس.

٧ - توافر عدد كافٍ من سخانات المياه لا تقل سعة الواحد منها عن ١٢٠ لترًا.

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

٩ - في حالة استخدام الفحم كوقود، يجب عمل مدخنة من الصاج سمك (٢مم) بقطر لا يقل عن ٢٥سم وترتفع عن سطح المباني المجاورة بمقدار مترين على الأقل بحيث لا تسبب ضرراً للجيران.

١٠ - يزود بعدد كافٍ من المناضد (الطاولات) ذات السطح الأملس بحيث يسهل تنظيفها ويفضل أن يكون السطح مصنوعاً من قطعة واحدة من الرخام.

١١ - يزود بعدد كافٍ من الكراسي المريحة، ويمنع منعاً باتاً استعمال الكراسي المصنوعة من القش في المقاهي الموجودة داخل المدن.

١٢ - يزود بعدد كافٍ من أوعية النفايات (حاويات) محكمة الغلق لتجميع الفضلات والنفايات، ومزودة بأكياس بلاستيكية بداخلها، ويفضل أن تكون من النوع الذي يفتح ويغلق بواسطة القدم.

(مادة ٩): الأمان والسلامة

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

الباب الثالث

الإشتراطات الخاصة

(مادة ١٠): التشغيل

يجب أن تتوفر عند تشغيل المقهى الاشتراطات التالية:

- ١ - الالتزام التام بمواعيد عمل المقاهي.
- ٢ - تكون الأباريق والكاسات (الأكواب) والملاعق والصحون سليمة ونظيفة وصالحة للاستعمال وخالية من الصدأ .
- ٣ - وضع الكاسات (الأكواب) والفناجين في مكان مغلق أو ترص مقلوبة على أرفف معدنية غير قابلة للصدأ لمنع التلوث، وتحفظ الأباريق كذلك مغطاة باستمرار.
- ٤ - تكون جميع المواد المستعملة في إعداد المشروبات سواء الساخنة أو الباردة صالحة للاستهلاك الآدمي ومطابقة للمواصفات القياسية المقررة الخاصة بكل صنف.
- ٥ - يمنع منعاً باتاً عرض إرسال القنوات الفضائية المخلة بالآداب والأعراض.
- ٦ - يمنع منعاً باتاً استعمال الأكواب البلاستيك / أو الفوم في تناول المشروبات الساخنة ويقتصر استعمالها على الماء والمشروبات والعصائر الباردة، ويتم التخلص منها مباشرة بعد الاستعمال.
- ٧ - يمنع منعاً باتاً إعادة استعمال الأدوات المعدة للاستعمال مرة واحدة مثل الملاعق البلاستيكية والشفاطات والأكواب الورقية لأكثر من شخص، ويجب التخلص منها مباشرة بعد الاستعمال.
- ٨ - دهان جميع الأجزاء المعدنية بأي دهان مانع للصدأ قبل دهانها الدهان النهائي.
- ٩ - يمنع منعاً باتاً ممارسة النشاط خارج الحدود المرخص بها للمقهى.

(مادة ١١): المقاهي الشعبية

ضرورة توافر كافة الاشتراطات الواجب توافرها في المقاهي عموماً بالإضافة إلى مجموعة أخرى من الاشتراطات يجب التزام المقاهي الشعبية بها وتمثل فيما يلي:

- ١ - تقع بالدور الأرضي فقط.
- ٢ - تكون بعيداً عن المساجد والمدارس ومراكز التعليم والتدريب.
- ٣ - تختار مواقع المقاهي الشعبية الأقل ضرراً بأن تكون بجوار محطات ترحيل المسافرين وأماكن المستودعات ومعارض السيارات والورش.
- ٤ - يزود المقهى بعدد كافٍ من الجلسات العربية المريحة في المقاهي ذات النمط الشعبي.
- ٥ - تزود بعدد من الطاولات والكراسي تناسب ومساحة المكان وأعداد المترادين.
- ٦ - في حالة قيام المقهى بتقديم الشيشة للرواد يجب أن يراعى ما يلي:
 - أ - يخصص مكان مستقل لتجهيز الشيشة يكون بعيداً تماماً عن واجهة المقهى.
 - ب - يمنع منعاً باتاً التجزئة أو الخلط داخل المقهى وتستخدم المنتجات في عبواتها الأصلية مباشرة.
 - ج - وضع لوحة تحذير صحي في مكان بارز بالمقهى يدون بها العبارة التالية: (تدخين الشيشة سبب رئيسي للإصابة بالسرطان وأمراض القلب والرئة والشرابين).
 - د - يمنع منعاً باتاً توزيع الجراك أو التبغ أو منتجاته مجاناً على مرتادي المقاهي الشعبية أو الدعاية أو الترويج لأي منتج من منتجاته بأي صورة من الصور.
 - هـ - يمنع منعاً باتاً استقبال مناديب بيع الجراك أو منتجاته بالمقاهي.
 - و - التخلص من بقايا العبوات المستخدمة بطريقة صحية سليمة في وعاء محكم

الغلق مزود بكيس بلاستيكية مع ربط الكيس والتخلص منه أولاً بأول في حاوية البلدية أو بواسطة المتعهد إن وجد.

ز - عند الحاجة لإستخدام الفحم يخصص مستودع لتخزينه.

- ٨ - يمنع منعاً باتاً تقديم المأكولات داخل المقاهي الشعبية.
- ٩ - وضع لوحة بمدخل المقهى تحدد تحذير بمنع ارتياد المقاهي الشعبية لمن هم أقل من ١٨ عاماً.
- ١٠ - الحرص على الالتزام بالآداب العامة وفقاً لأحكام الشريعة والتقاليد السائدة في المملكة.
- ١١ - يمنع منعاً باتاً عرض إرسال القنوات الفضائية المخلة بالآداب والأعراض.
- ١٢ - الالتزام التام بفترات عمل المقهى.
- ١٣ - توفير ثلاجة كهربائية أو أكثر لتبريد المشروبات والعصائر المعلبة .

(مادة ١٢): النظافة العامة

يجب الالتزام بما يلي :

- ١ - يتم استخدام المنظفات الصناعية الموصى باستخدامها (والموضحة بالملحق) في تنظيف الأواني والمعدات والأسطح الملامسة للغذاء مع مراعاة تجفيفها بعد الغسيل مباشرة قبل تخزينها .
- ٢ - وضع الملصقات الإرشادية الخاصة باتباع قواعد النظافة العامة في أماكن استلام وإعداد وتجهيز المشروبات 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 - اتباع أسلوب الغسيل متعدد المراحل (الشطف بالماء الجاري - الغسيل باستعمال المنظفات - الشطف بالماء الجاري للتخلص من المادة المنظفة - التجفيف) في أعمال غسل الأدوات والمعدات والأواني والأسطح في المقهى.
- ٥ - يمنع منعاً باتاً وجود تسربات المياه من الاستخدامات المتعددة على أرضيات المقهى أو حوله.
- ٦ - العناية التامة بنظافة جميع محتويات المقهى من الأدوات والطاولات والأرفف والزجاج والصناديق والقوائم والأسقف والمواد المستخدمة في الإعداد والتجهيز.
- ٧ - مراعاة النظافة التامة بالمستودع وتتم على النحو التالي:
- أ - تتم النظافة اليومية والأسبوعية للجدران والممرات وتحت الأرفف وخلفها باستخدام المنظفات والمطهرات الموصى باستعمالها في مجال الأغذية كما هو موضح بالملحق.
- ب - تتم النظافة السنوية بعد إخلاء المستودع من المواد الغذائية بالتبخير باستعمال أحد المواد الموصى بها .
- ٨ - يمنع منعاً باتاً استخدام الألواح الخشبية في المقاهي.
- ٩ - حفظ الأدوات والأواني بعد غسلها وتجفيفها داخل خزائن خاصة محكمة الغلق أو على أرفف مصنوعة من مادة غير قابلة للصدأ.
- ١٠ - إستبعاد أي أدوات أو أواني لا تستخدم في المقهى.
- ١١ - تنظيف الثلجات وصيانتها كل ثلاثة أشهر على الأقل بعد إخلائها من محتوياتها وذلك بفصل التيار الكهربائي عنها وغسل الجدران والأسقف والأرضية بالماء الدافئ والصودا أو الصابون السائل أو المذيبات الدهنية الأخرى ثم بالماء الساخن فقط وتركها لتجف على أن يعقب الغسيل عملية تطهير باستعمال أحد مركبات الكلور، أو مركبات النشادر، أو ١٠٪ كبريتات نحاس و٢٪ إيروسول و٢٪ فورمالين

و٢٪ بوراكس.

- ١٢ - تجميع النفايات في أكياس بلاستيكية داخل اوعية محكمة الغلق من النوع الذى يفتح غطاءه ذاتياً بالضغط بالقدم مع ربط الأكياس تمهيدا للتخلص منها أولاً بأول في الاماكن المخصصة لذلك او من خلال المتعهد ان وجد.
- ١٣ - غسل وتطهير اوعية النفايات يوميا، باستعمال مواد التنظيف والمطهرات (الموضحة بالملحق).
- ١٤ - العناية بنظافة دورات المياه ومغاسل الأيدي وتطهيرها يوميا باستعمال المطهرات المناسبة (كالموضح بالملحق).
- ١٥ - غسل الأرضية يوميا مع الالتزام بعدم خروج ماء الفسيل خارج حدود المحل .

مادة (١٣): الصيانة

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

(مادة ١٤): الترخيص

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

(مادة ١٥): سجل الرقابة الصحية

على صاحب المقهى 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 ١٦): 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 حملة لجراثيمها. وتستخرج الشهادة الصحية بعد إجراء الفحوصات اللازمة على العامل وتحصينه ضد بعض الأمراض.

أولاً: الفحوصات الطبية:

- ١ - الكشف السريري (الإكلينيكي) على العامل (صدر - بطن - أمراض جلدية).
 - ٢ - الفحوصات المخبرية المطلوبة وتشمل:
 - أ. فحص البراز للطفيليات (Parasites).
 - ب. فحص الدم لكل من التيفود (Typhoid) - الباراتفود (Paratyphoid)
 - ج. مزرعة براز للسالمونيلا (Salmonella) والشيجلا (Shigella) وضمان الكوليرا (Vibrio Cholera).
 - د. مسحه من الأنف والحلق (الدفثيريا) (Diphtheria).
 - هـ. أشعة على الصدر.
- ويتعين إجراء هذه الفحوصات والتحليل في الوحدات والمراكز الصحية والمستشفيات التابعة لوزارة الصحة أو بالعيادات والمستوصفات والمستشفيات الخاصة المصرح لها بذلك من قبل وزارة الصحة.

ثانياً: التحصينات:

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

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

(مادة ١٧): صلاحية الشهادة الصحية

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

(مادة ١٨): الأمراض المعدية والإصابات

(١٨ - ١) الأمراض المعدية

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

(١٨ - ٢) 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 ١٩): المظهر والسلوك الشخصي

يجب التزام جميع العاملين بما يلي:

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

الباب الخامس

مراقبة تنفيذ اللائحة

(مادة ٢٠): مراقبة تنفيذ اللائحة

تختص وزارة الشؤون البلدية والقروية بمراقبة تنفيذ هذه اللائحة.

ملحق

مواد التنظيف والتطهير والتعقيم المستخدمة

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

