



أمانة العاصمة المقدسة  
HOLY MAKKAH MUNICIPALITY  
الإدارة العامة لصحة البيئة  
إدارة تطوير الرقابة الصحية

## لائحة الجزاءات والغرامات لأنشطة متعهدي الإعاشة ومطاعم الفنادق

العقوبة	المادة	أخرى	العقوبة	المادة	مخالفات البيع
١٠٠٠-٥٠٠	٥/٢١	وضع لوحة إضافية للمحل أو زيادة في المساحة عما تم الترخيص به دون أخذ موافقة البلدية .	١٠٠٠٠-٢٠٠٠ ٥٠٠-٢٠٠	١/١/٣ ٢/٣	فتح محل له علاقة بالصحة العامة بدون رخصة عدم تجديد الرخصة
العقوبة	المادة	العاملون	العقوبة	المادة	مخالفات الصحة العامة
٥٠٠-٥٠٠	١/٢/٧/١	ليس لديهم شهادات صحية أو منتهية للشخص الواحد	٥٠٠٠-١٠٠٠	ب ١/١/١	إلقاء فضلات الطعام من المطاعم والمطابخ
٢٠٠٠-١٠٠٠	٢/٢/٧/١	عمال تظهر عليهم أعراض مرضية للشخص الواحد	٥٠٠٠-١٠٠٠	أ ٣/١/١	القاء النفايات التجارية من أسواق الخضار والفاكهة
٥٠٠-٣٠٠	٣/٢/٧/١	تدني النظافة الشخصية للعاملين للشخص الواحد	٥٠٠٠-١٠٠٠	ب ٣/١/١	القاء النفايات التجارية من أسواق اللحوم والأسماك
٥٠٠-٢٠٠	٤/٢/٧/١	استخدام المحل من قبل العمال للنوم للشخص الواحد	١٠٠٠-٥٠٠	ج ٣/١/١	القاء النفايات التجارية من البقالات والمحلات الأخرى
١٠٠-١٠٠	٥/٢/٧/١	عدم ارتداء الزي للشخص الواحد	١٠٠٠-٢٠٠	ب/٢/١	تسرب المياه في الشوارع من المطاعم والمحلات التجارية

العقوبة	المادة	مخالفة الشروط الصحية للمبنى
١٠٠٠-٥٠٠	١/١/٧/١	الابواب غير ذاتية الغلق
		الإضاءة غير كافية
		التهوية غير كافية وارتفاع في درجة الحرارة
		عدم أخذ الاحتياطات اللازمة لمنع دخول الحشرات والقوارض
		عدم تغطية غرف التفتيش بإحكام
		وجود دورات مياه تفتح مباشرة على أماكن التحضير
		عدم وجود مصيدة زيوت
		عدم تغطية فتحات الصرف الصحي بإحكام أو وجود غرفة تفتيش في أماكن الطبخ والتجهيز
		عدم تغطية الأرضيات بالسيراميك أو عدم تغير السيراميك المكسر أو عدم مطابقة اللون الفاتح أو وجود توصيلات كهربائية مكشوفة
		عدم توفير العدد المناسب من دورات المياه أو صيانتها للعاملين والمرتابدين
عدم تغطية الجدران بالقيشاني أو عدم تغير المكسر أو عدم مطابقة اللون الفاتح أو وجود توصيلات كهربائية مكشوفة		

العقوبة	المادة	مخالفة الشروط الصحية للتجهيزات
٢٠٠٠-٥٠٠	٢/١/٧/١	استخدام الأحواض المتصلة بالصرف الصحي في إجراء عملية صهر اللحوم
		عدم توفر مغسلة لغسيل وتطهير أيدي العاملين
		عدم توفير سلات لتجميع الملابس المعدة للغسيل والتنظيف
		استخدام الموافد والأفران التي تعمل بالديزل كوقود
		الأدوات المستخدمة ذات مقابض خشبية
		المستودع - مساحته غير مناسبة مع كمية المواد المخزنة
		عدم توفر مستودع مستقل لتخزين المواد الكيميائية والمنظفات
		استخدام المناشف الماشية في تنظيف وتجفيف الأسطح والمعدات واستخدام المناشف الورقية
		عدم تأمين أو عبة نفايات ذاتية الغلق
		عدم تأمين تمديدات للغاز تكون مخفية مع توفير موافد مرتفعة عن الأرض ( ٣٠ سم )
		عدم تأمين دولابيب من الألمنيوم المعلق لحفظ الأدوات والمواد الغذائية المستخدمة في التحضير والتجهيز
		عدم تخزين المعدات والأواني في مستودع الأدوات والأواني بعيدا عن الملوثات
		عدم ترك ممرات لتسهيل الحركة والتهوية بين الأرفف وجدران المستودع
		عدم تركيب جهاز فلتر وتنقية الأبخرة المتصل بنهاية المدخنة بصورة جيدة
		عدم توفير الأمان والسلامة النواحي الإرشادية - طفايات الحريق - صندوق الإسعافات الأولية
		عدم توفر البند ١٣
		عدم توفر العدد المناسب من ثلاجات التبريد لحفظ المواد الأولية والمنتجات النهائية الحساسة
		عدم توفر ستائر هوائية على المداخل أو لا تعمل أثناء الوقوف
		عدم توفير مصائد الحشرات الكهربائية وأجهزة موجات فوق صوتية لمكافحة القوارض بعدد كافي
		عدم توفير الأواني ذات جودة عالية وغير قابلة للصدأ
		عدم توفير أرفف معدنية غير قابلة للصدأ لوضع الأواني عليها لتجفيفها بجوار المغسلة
		عدم توفير سخان للأطعمة أو لا يعمل
		عدم توفير قطاعة خاصة باللحوم ذات سطح ناعم وخالية من التشققات وأخرى للخضروات
		عدم توفير قواعد حديدية بكفترات لرفع الثلاجات والفریزرات
		عدم صيانة الثلاجات أو تغييرها بأخرى جديدة
		غرفة التحضير- لا تحتوي على حوض لغسل الخضروات والفاكهة ومصنوعة بمادة مقاومة للصدأ
		غرفة التحضير - عدم توفر العدد المناسب من طاولات التحضير ذات نوعية جيدة ومقاومة للصدأ
		غرفة الغسل لا تحتوي على خزان مغلفة لحفظ الأواني والمعدات لحين الاستعمال
		غرفة غسيل الأواني تحتوي على أحواض غير قابلة للصدأ وتوفير مصدر للمياه الباردة والساخنة ومواد التنظيف والتطهير
		لا يوجد فلتر متعدد المراحل قبل استخدام الماء في تجهيز الأغذية والمشروبات
مراوح الشفط غير مزودة بسلك شبكي ضيق		
مغاسل الأيدي لا تحتوي على الصابون السائل والمناديل الورقية		
موافد المطبخ لا تحتوي على قمع مخروطي الشكل متصل بالمداخن وغير مزودة بمراوح الشفط		
وجود بالمستودع مصدر من مصادر الرطوبة		
يمنع منعاً باتاً استخدام الأكواب البلاستيكية أو الفوم في تناول المشروبات الساخنة		



العقوبة	المادة	مخالفات اللحوم :	العقوبة	المادة	مخالفات المواد الغذائية والمياه والمشروبات
٢٠٠٠-١٠٠٠	١/٤/٧/١	عرض لحوم مبردة أو مجمدة في محلات بيع الطازجة	٢٠٠٠٠-١٠٠٠٠	١/٣/٧/١	استخدام مواد اولية غير مسموح بها
٣٠٠٠-١٠٠	٢/٤/٧/١	عدم تغطية اللحوم الطازجة بشاش نظيف	٢٠٠٠٠-١٠٠٠٠	٢/٣/٧/١	استخدام مواد اولية منتهية الصلاحية
٥٠٠٠-٢٠٠٠	٣/٤/٧/١	اعادة تجميد المواد الغذائية او عرض لحوم غير صالحة	١٠٠٠٠-٥٠٠٠٠	٣/٣/٧/١	استخدام مواد اولية تظهر عليها علامات التلف والفساد
٥٠٠٠-٢٠٠	٤/٤/٧/١	عدم وضع لوحة تبيين نوعية اللحوم المبردة والمجمدة	٦٠٠٠-٤٠٠٠	٤/٣/٧/١	انتاج مواد غذائية غير مرخص بها
٢٠٠٠-١٠٠٠	٥/٤/٧/١	عرض لحوم غير مختومة بختم البلدية	٢٠٠٠٠-١٠٠٠٠	٦/٣/٧/١	سوء حفظ المواد الغذائية
العقوبة	المادة	النظافة العامة :	٢٠٠٠٠-١٠٠٠٠	٧/٣/٧/١	تداول المواد الغذائية بطريقة غير صحية
٥٠٠٠-٢٠٠٠	١/٥/٧/١	تدني مستوى النظافة العامة	٥٠٠٠٠-٢٠٠٠٠	٨/٣/٧/١	سوء نقل المواد الغذائية
٢٠٠٠-١٠٠	٢/٥/٧/١	عدم تغطية أوعية النفايات	٥٠٠٠٠-٢٠٠٠٠	٩/٣/٧/١	عرض مواد غذائية تظهر عليها علامات التلف والفساد
٢٠٠٠-١٠٠	٣/٥/٧/١	تراكم النفايات وعدم التخلص منها	٥٠٠٠٠-٢٠٠٠٠	١٠/٣/٧/١	عرض مواد غذائية أو مشروبات محضرة من اليوم السابق
العقوبة	المادة	صالونات الحلاقة	٥٠٠٠٠-٢٠٠٠٠	١١/٣/٧/١	عرض مواد غذائية أعدت في اماكن غير مرخص لها
٢٠٠٠-١٠٠	١/٦/٧/١	عدم نظافة الفوط والأدوات المستخدمة	٥٠٠٠٠-٢٠٠٠٠	١٢/٣/٧/١	عرض مواد غذائية مجهولة المصدر
٢٠٠٠-٥٠٠	٢/٦/٧/١	استخدام الموس الواحد لأكثر من شخص	العقوبة	المادة	مخالفات الذبح
٢٠٠٠-٥٠٠	٣/٦/٧/١	عدم توفير جهاز تعقيم	١٠٠٠٠-١٠٠٠٠	٣/١/٢	الذبح في المطابخ الشعبية
العقوبة	المادة	مخالفات عامة	العقوبة	المادة	مخالفات البيع
٢٠٠٠-٥٠٠	٢/٨/١	تعطيل أو اعتراض عمل المراقبين	٥٠٠٠٠-١٠٠٠٠	٣/٣	الامتناع عن البيع أو اعطاء فاتورة
١٠٠٠-٥٠٠	٤/٨/١	مباشرة النشاط خارج حدود المحل	٥٠٠٠٠-١٠٠٠٠	٤/٣	زيادة الاسعار المقررة أو عدم وضع تسعيرة
٣٠٠٠-١٠٠٠	٥/٨/١	مساعدة العمالة المخالفة على الهرب	٥٠٠٠-١٠٠٠	٩/٣	أي مخالفة لأنظمة البيع لم تحدد لها عقوبة
٣٠٠٠-٥٠٠	٨/٣				نقص وزن الخبز أو مخالفة المواصفات التي لا تنطبق عليها نظام الغش التجاري

العقوبة	المادة	مخالفة انظمة صحة البيئة التي لم تحدد لها عقوبة	العقوبة	المادة	مخالفة انظمة صحة البيئة التي لم تحدد لها عقوبة
٦٠٠٠-١٠٠	٧/٨/١	عدم وجود لوحة تبيين انواع اللحوم المستخدمة عدم الالتزام بوضع السعرات الحرارية في قائمة الطعام	٦٠٠٠-١٠٠٠	٧/٨/١	عدم وجود سجل الرقابة الصحية عدم وجود لوحة تحذيرية على ثلاجات مشروبات الطاقة

العقوبة	المادة	مخالفات شروط التعبئة والنقل والتخزين
٥٠٠٠-٢٠٠٠	٥/٣/٧/١	تسبب مواد التعبئة في حدوث ضرر أو تسمم بالمادة الغذائية مثل ( أكياس النايلون والاطباق البلاستيكية الغير مطابقة للمواصفات )
		تكون مادة التعبئة قابلة للصدأ
		تفاعل مادة التعبئة كيميائياً مع المواد الغذائية
		تغير مادة التعبئة في الخواص الطبيعية للمادة الغذائية
		نقل المواد الغذائية المبردة أو المجمدة في سيارات غير مبردة أو مجمدة أو سينة التبريد أو في سيارة مكشوفة معرضة للتلوث
		استخدام برادات اللحوم والأسماك في نقل الخضروات والفاكهة
		استخدام سيارات نقل الحيوانات في نقل اللحوم
		ارضية وجدران سيارات النقل متسخة وغير نظيفة
		وسيلة النقل المبردة أو المجمدة غير محكمة الإغلاق ويتم استخدامها لنقل مواد تؤثر على المادة الغذائية
		قدرة التبريد والتجميد ليست ذات كفاءة عالية وغير مزودة بمقياس لدرجة الحرارة
		عدم رص العبوات بطريقة منتظمة
		عدم نقل كل مادة غذائية على درجة الحرارة الملائمة
		نقل مواد غذائية التي تخزن على درجة حرارة الغرفة العادية في سيارات مكشوفة معرضة للملوثات الخارجية
		عدم تخزين كل مادة غذائية على درجة الحرارة الملائمة مثل ( البيض والحلويات وغيرها )
		عدم وضع كل مادة غذائية في المخزن بالطريقة المناسبة ( كتعليق الذبائح المجمدة أو المبردة
		تخزين المنظفات المنزلية والمبيدات الحشرية في مخازن الاغذية
		تخزين المواد الغذائية في المستودع بطريقة غير منظمة ( مكدسة وارتفاعات غير مناسبة لتسهيل الوصول اليها )
		عدم وجود مسافة بين العبوات كافية لسريان الهواء
		عدم تخزين المنتجات ذات الروائح النفاذة في اماكن مخصصة لها
		استخدام الممرات للتخزين
عدم استخدام قواعد حديدية بار تفاع ٣٠سم لتخزين المواد الغذائية عليها		
عدم ابعاد المواد التي تؤثر خواص بعضها على البعض الاخر مثل ان يتم تخزين الشاي مع التوابل		
وجود تماس بين المواد الغذائية وجدران المخزن		
وجود ناقلات ميكانيكية متحركة داخل المستودع تستخدم الديزل كوقود		
يوجد خلط داخل		