



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

لائحة محلات تجهيز وبيع اللحوم المفرومة



المملكة العربية السعودية

وزارة الشؤون البلدية والقروية

وكالة الوزارة للشؤون البلدية

الإدارة العامة لصحة البيئة

لائحة

ممارات تجهيز وبيع اللوم المفرومة

هـ ١٤٢٦

م . . 0

٣٢ (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 محلات تجهيز وبيع اللحوم المفرومة / وزارة الشؤون البلدية
والقروية، وكالة الوزارة للشؤون البلدية، الإدارة العامة لصحة البيئة.

الرياض ، ١٤٢٦هـ

٣٢ ص : ٢٤ سم

ردمك : ٦ - ١٠ - ٧١٠ - ٩٩٦٠

١ - السعودية ، وزارة الشؤون البلدية والقروية - قوانين وتشريعات

٢ - البلدية - قوانين وتشريعات - السعودية أ - العنوان

١٤٢٦/٤٠٤

ديوي ٣٥٤,٩٥٣١٥٩٨٠٢٦

رقم الإيداع : ١٤٢٦/٤٠٤

ردمك : ٦ - ١٠ - 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، وتسليح 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

تعتبر اللحوم الحمراء بجميع أنواعها وأشكالها إحدى المجموعات الغذائية ذات الأهمية لبناء الجسم لكونها مصدراً رئيسياً من مصادر البروتين الضروري لبناء خلايا الجسم، ومع التطور العالمي في صناعة اللحوم أصبحت تأخذ أشكالاً متعددة تتناسب مع رغبة وذوق المستهلك وحتم ذلك تدخل اليد البشرية أو الآلة في تحويل اللحوم الحمراء إلى أشكال مختلفة كما تطلب ذلك إضافة مواد نكهة ومواد حافظة إليها للمحافظة على بقائها فترة أطول، ونظراً لأن من أشكال اللحوم المنتشرة في المملكة وتحظى بإقبال من المستهلكين (اللحوم الطازجة - لحم الدجاج المفروم - اللحم المفروم - البسطرمة - كفتة اللحم - برقر اللحم - النقانق - مرتديلا اللحم) لذا وجدت وكالة الوزارة للشؤون البلدية ضرورة ملحة لإعداد شروط وضوابط صحية تحكم ترخيص معامل ومحلات إنتاج هذه الأشكال وإصدار لوائح خاصة بكل نشاط.

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
١٣	الباب الثاني: الاشتراطات العامة
١٣	(مادة ٢): عام
١٣	(مادة ٤): الموقع والمساحة
١٤	(مادة ٥): المبنى
١٥	(مادة ٦): المرافق والخدمات
١٧	(مادة ٧): التجهيزات
١٩	(مادة ٨): الأمان والسلامة
٢٠	الباب الثالث: الاشتراطات الخاصة
٢٠	(مادة ٩): اللحوم المستخدمة
٢١	(مادة ١٠): النقل
٢٢	(مادة ١١): اللحوم المفرومة
٢٢	(مادة ١٢): صلاحية اللحم المفروم
٢٤	(مادة ١٣): التعبئة
٢٤	(مادة ١٤): العرض والتخزين

٢٥	(مادة ١٥): النظافة العامة
٢٧	(مادة ١٦): الصيانة
٢٧	(مادة ١٧): الترخيص
٢٧	(مادة ١٨): سجل الرقابة الصحية
٢٨	الباب الرابع: العاملون
٢٨	(مادة ١٩): استخراج الشهادات الصحية
٢٩	(مادة ٢٠): صلاحية الشهادة الصحية
٢٩	(مادة ٢١): الأمراض المعدية والإصابات
٣٠	(مادة ٢٢): المظهر والسلوك الشخصي
٣١	الباب الخامس: مراقبة تنفيذ اللائحة
٣١	(مادة ٢٣): مراقبة تنفيذ اللائحة
٣٢	ملحق: مواد التنظيف والتطهير والتعقيم المستخدمة

الباب الأول

المجال والتعاريف

(مادة ١): المجال

تسري بنود هذه اللائحة على محلات تجهيز وبيع اللحوم المفرومة سواء القائمة بذاتها أو الملحقة بالأسواق المركزية.

(مادة ٢): التعاريف

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

لحم مفروم طازج:

ناتج من فرم لحم طازج مشفى من البقر أو الجاموس أو الضأن أو الماعز أو الإبل عند درجة حرارة بين - ٢ درجة مئوية إلى +١ درجة مئوية.

اللحم المفروم:

هو الناتج من فرم اللحوم المبردة أو المجمدة الخالية من العظم والجلد.

لحم مفروم مجمد:

ناتج من تجميد اللحم المفروم المبرد مباشرة بعد تحضيره عند درجة حرارة لا تزيد عن - ٢٥ درجة مئوية بحيث تصل درجة الحرارة داخل المركز الحراري للمنتج إلى - ١٨ درجة مئوية في زمن أقل من ٤ ساعات من لحظة دخوله غرفة التجميد. كما يمكن تحضيره من لحم مجمد خال من العظم.

لحم مفروم مضاف إليه بروتين الصويا:

الناتج من خلط لحم مفروم مع بروتينات فول الصويا.

تصنيف اللحم المفروم:

يصنف اللحم المفروم حسب نسبة الدهن الكلي به إلى:

لحم مفروم منخفض الدهن ولا يزيد محتوى الدهن الكلي به عن ١٠٪ بالكتلة.

لحم مفروم متوسط الدهن ولا يزيد محتوى الدهن الكلي به عن ٢٣٪ بالكتلة.

لحم مفروم عالي الدهن ولا يزيد محتوى الدهن الكلي به عن ٣٠٪ بالكتلة.

العبوة:

أي شكل يحمي ويحوي المادة الغذائية المعدّه للبيع كوحدة واحدة مستقلة سواءً مكشوفاً أو مغلفاً.

التعبئة والتغليف:

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

بطاقة المواد الغذائية:

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

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 والغير ملوث بالأحياء الدقيقة الممرضة أو سمومها التي تضرها، 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.

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 (حيوي - 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 والمنشآت 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 غريبة) ، لكنها تنتقل إليه من الوسط أو البيئة المحيطة ، وتضرر 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 ٨ اشتراطات عامة ملزمة لمنح ترخيص التشغيل ومزاولة العمل.

(مادة ٤): الموقع والمساحة

يجب توافر الاشتراطات التالية:

- ١ - يقع المحل بالدور الأرضي.
- ٢ - تجنب استخدام المناطق التي تمثل بيئتها خطراً على سلامة الأغذية.
- ٣ - يكون في موقع غير معرض بشكل مباشر أو غير مباشر لأي مصدر للتلوث.
- ٤ - يكون في موقع لا ينجم عنه إزعاج أو ضرر مباشر لجيرانه.
- ٥ - يكون الموقع مجاز لهذا الاستخدام.
- ٦ - توفر وسيلة مأمونة للصرف الصحي.
- ٧ - ألا تقل مساحة المحل عن ١٦ متراً مربعاً للمحلات المستقلة القائمة بذاتها وعن ٩ أمتار مربعة في حالة المحلات الملحقة بالأسواق المركزية (السوبر ماركت).

(مادة ٥): المبنى

يجب توافر الاشتراطات التالية:

- ١ - يسمح التصميم الداخلي للمبنى بسهولة انسياب كافة مراحل العمل لضمان سلامة الغذاء .
- ٢ - يكون من الطوب والأسمنت المسلح أو من الألمنيوم أو الألياف الزجاجية أو ما مثلها من حيث الجودة أو المظهرة 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 ضاره.
- 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 الصحي.
- ٧ - تكون الأرضيات من البلاط أو السيراميك الخشن عالي المقاومة للاحتكاك والتآكل أو من الخرسانة المسلحة المغطاة باحدى المواد العازلة عالية المقاومة.
- ٨ - تكون الجدران ملساء سهلة التنظيف على أن تكسى بالبلاط القيشاني أو السيراميك الأبيض اللون بكامل ارتفاع الحائط وإلى السقف.
- ٩ - تدهن الأسقف بطلاء زيتي مناسب فاتح اللون أملس سهل التنظيف يحول دون تراكم الملوثات والقاذورات ويقلل من نمو الميكروبات والفطريات.
- ١٠ - تكون الزوايا بين الجدران وكل من الأرضيات والأسقف غير حادة ويفضل أن يكون بها استدارة أو ميل بزواية ٤٥ درجة مئوية ليسهل تنظيفها وتطهيرها ومنع تراكم الملوثات.
- ١١ - تكون الواجهة والأبواب من الألمنيوم والزجاج بحيث تكون غير منفذة للماء وغير ماصة وذات أسطح ملساء سهلة التنظيف، على أن تغلق ذاتياً بإحكام.

- ١٢ - تكون النوافذ (عند وجودها) من الألمنيوم والزجاج أو من أي معدن آخر غير قابل للصدأ؛ على أن تزود بسلك شبكي النسيج ضيق لمنع دخول الحشرات والقوارض ويسهل تنظيفها.
- ١٣ - يكون المبنى جيد التهوية لمنع ارتفاع درجة الحرارة داخله وضمان عدم تراكم الأتربة؛ بتركيب مراوح كهربائية أو بتركيب مراوح شفط كهربائية يتناسب عددها وتصميمها مع مساحة المحل، ، أو أن يكون المحل مكيف الهواء بالكامل.
- ١٤ - تكون الإضاءة جيدة (طبيعية - صناعية) في جميع مرافق المبنى .

(مادة ٦): المرافق والخدمات

(٦-١) التوصيلات الكهربائية

يجب توافر الاشتراطات التالية:

- ١ - تكون نوعية الأسلاك والمواسير الكهربائية مطابقة للمواصفات القياسية المقررة.
- ٢ - تناسب 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 - تنفذ 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.

(٦-٢) المورد المائي

يجب أن يكون المورد المائي 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 لمستوية 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 .

(٦-٣) مغاسل الأيدي:

- ١ - يجب أن تخصص أحوض من معدن غير قابل للصدأ أو من أي مادة أخرى غير قابلة للصدأ بالمحل إحداها لغسل الأيدي والأخرى لغسل المعدات والأدوات والأواني المستخدمة .
- ٢ - تزود مغاسل الأيدي بالصابون السائل أو أي مادة مطهرة مناسبة والمناشف الورقية أو معدات التجفيف بالهواء الساخن ووعاء للنفايات. ويمنع منعاً باتاً استعمال مناشف القماش لمنع انتقال العدوى .
- ٣ - استعمال صنابير مياه من النوع الذي يعمل ذاتياً أو بالقدم منعاً لتلوث الايدي .
- ٤ - تزود بسخان لتوفير الماء الساخن .

- ٥ - توضع لافتات ارشادية تبين الطريقة الصحيحة والسليمة لغسل أيدي العاملين بالمحل خصوصاً بعد الخروج من دورات المياه .
- ٦ - يمنع منعاً باتاً وجود دورة مياه بالمحل.

(٦-٤) الصرف الصحي

ينبغي توافر الاشتراطات التالية عند التخلص من الفضلات السائلة :

- ١ - يتم تصريف الفضلات والمياه إلى شبكة الصرف الصحي في الأماكن التي يتوفر بها صرف صحي عمومي أو إلى خزان صرف (ببارة) يتناسب حجمه مع كمية الفضلات السائلة ومياه الصرف للمحل، 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 (ببارة) تحت أرضية المحل أو مبانيه على ان يكون خارج مبنى المحل وأن يتم تفريغه كلما اقتضت الحاجة إلى ذلك.
- ٣ - لا يحتوي المحل بداخله على أعمدة (مواسير) سقوط أو مدادات صرف صحي أو أكواع مراحيض.
- ٤ - يكون مستوى أرضية المحل أعلى من منسوب مستوى الشارع المقام به المحل، مع عدم وجود غرف تفتيش على ذات الرصيف بجوار أو أمام أحد أبوابه لتجنب الطفح ومنع التلوث.

(مادة ٧): التجهيزات

يجب أن يزود المحل بالتجهيزات التالية:

- ١ - يجب أن تكون جميع التجهيزات المستخدمة داخل المحل صالحة للاستخدام وبجالة جيدة ومصنوعة من مواد غير قابلة للصدأ.
- ٢ - ثلاجة تبريد لتخزين اللحم الطازج تتراوح درجة الحرارة بها بين صفر ودرجة

- واحدة تحت الصفر (- ١ م°) طبقاً للمواصفة القياسية المقررة، على أن تزود الثلجة بخطاطيف لتعليق الذبائح.
- ٢ - ثلجة تجميد لا تزيد درجة حرارتها عن - ١٨ م° لتخزين اللحم المجمد في حال استخدامه في الفرم.
- ٤ - نفق تجميد بالهواء البارد المدفوع لا تزيد درجة حرارته عن - ٣٥ م°.
- ٥ - ثلجة تبريد أو تجميد لعرض اللحم المفروم المجهز لا تزيد درجة الحرارة بها عن صفر م° في حالة التبريد، وعن - ١٨ م° في حالة التجميد.
- ٦ - تزود الثلجات بجهاز لقياس درجة الحرارة (ترموتر) يكون مثبتاً خارجها في مكان مناسب بحيث تسهل قراءته .
- ٧ - يفضل أن تزود الثلجات بلمبات للاشعة فوق البنفسجية للتعقيم المستمر ولمنع نمو وتكاثر الميكروبات .
- ٨ - مفارم لفرم اللحم تتناسب سعتها وقوتها مع حجم العمل. وفي حالة استعمال اللحم المجمد يجب توفر منشار كهربائي وكسارة لحوم، ومفرمة خاصة تقوم بفرم اللحم المجمد دون صهره للمحافظة على خواصه خصوصاً اللون.
- ٩ - ماكينة لتعبئة اللحم المفروم في العبوات النهائية.
- ١٠ - ميزان ومعدات أخرى مثل السكاكين وخلافه.
- ١١ - توفر الصواعق الكهربائية للحشرات بمعدل صاعق ٦٠ سم لكل ٥٠ متر مربع من مساحة الارضية مع وضع الصواعق في أماكن مناسبة .
- ١٢ - توفر عدد كاف ومناسب من السخانات لا يقل سعة الواحد منها عن ١٢٠ لتر.
- ١٣ - خزانة مغلقة لتخزين الأدوات والمعدات والأواني بعد غسلها وتجفيفها.
- ١٤ - يمنع منعاً باتاً استعمال السكاكين ذات المقابض الخشبية وتستبدل بتلك ذات المقابض المصنوعة من اللدائن المضغوطة .

- ١٥ - لوحة توضع بداخل المحل في مكان ظاهر لبيان الأصناف على أن تكون مكتوبة بخط واضح.
- ١٦ - حاوية نفايات مزودة بغطاء محكم لتجميع النفايات على أن يزود بكيس بلاستيكي. وأن يكون من النوع الذي يفتح غطاؤه بالضغط بالقدم منعاً للتلوث.

(مادة ٨): الأمان والسلامة

- ١ - توضع لافتات إرشادية 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 ٩): اللحوم المستخدمة

(٩-١) اللحوم الطازجة:

- ١ - تكون اللحوم الطازجة المستخدمة في تجهيز اللحوم المفرومة نظيفة وخالية من علامات التلف والفساد ومحتفظة بجميع خصائصها الطبيعية مثل اللون والرائحة والملمس وصالحة للاستهلاك الأدمي ومطابقة للمواصفات القياسية المقررة.
- ٢ - تكون اللحوم الطازجة مذبوحة بأحد المسالخ النظامية وتكون مختومة بخاتم المسلخ على أن تكون بيانات الأختام واضحة مثل اسم المسلخ وتاريخ يوم الذبح والعلامة السرية للمسلخ ونوع اللحم.
- ٣ - لا تتعدى درجة حرارة تخزين اللحوم الطازجة صفر°م.

(٩-٢) اللحوم المجمدة:

عند استخدام اللحوم المجمدة يجب مراعاة ما يلي:

- ١ - تكون مطابقة للمواصفة القياسية المقررة.
- ٢ - تكون اللحوم المجمدة المستخدمة سارية الصلاحية.
- ٣ - ألا يكون قد مضى عليها أكثر من ١٢٠ يوماً من تاريخ الذبح.
- ٤ - استيفاء هذه اللحوم لبيانات البطاقة الغذائية.
- ٥ - تكون محتفظة بجميع خصائصها الطبيعية وخالية من الروائح الغريبة التي تدل على تغير خصائصها الطبيعية.
- ٦ - تكون خالية من أي سائل منفصل.
- ٧ - لا تكون قد تعرضت للانصهار خلال أي مرحلة من مراحل تداولها.
- ٨ - لا تزيد درجة حرارة تخزينها عن -١٨°م.
- ٩ - لا تكون مستوردة من دولة منشأ محظور الاستيراد منها.

(مادة ١٠): النقل

يجب توافر الاشتراطات التالية:

(١٠ - ١) اللحوم الطازجة:

- ١ - يمنع منعاً باتاً استخدام وسائل النقل المكشوفة.
- ٢ - تكون وسيلة النقل مبطنة من الداخل بالصاج المجلفن أو الصاج المطلي بالقصدير، وذلك في حالة عدم زيادة زمن النقل بين المسلخ والمحل عن ٣٠ دقيقة في المدن الصغيرة، وفي حالة زيادة الزمن عن ذلك لا بد من استخدام وسيلة نقل مبردة.
- ٣ - تكون وسيلة النقل المبردة (في المدن) مزودة بوحدة تبريد ميكانيكي ذات قدرة مناسبة لتؤمن درجة الحرارة المناسبة داخلها بحيث لا تزيد عن $5^{\circ}\text{م} \pm 1^{\circ}$ داخل صندوق وسيلة النقل. مع ترك فراغات تسمح بالتهوية الجيدة.
- ٤ - تجهز بخطاطيف مصنوعة من مادة غير قابلة للصدأ لتعليق الذبائح.
- ٥ - تبريد حيز الشحن مسبقاً قبل التحميل بوقت كافٍ بدرجة (صفر°م).
- ٦ - يمنع منعاً باتاً إيقاف وحدة التبريد أثناء التحميل والتفريغ.
- ٧ - يمنع منعاً باتاً جلوس العاملين بين اللحوم أو استعمال وسيلة النقل في أي غرض آخر.

(١٠ - ٢) اللحوم المجمدة:

- ١ - يمنع منعاً باتاً نقل اللحوم المجمدة باستعمال وسائل النقل العادية المكشوفة أو المغلقة.
- ٢ - يجب استخدام وسيلة النقل المجمدة لنقل اللحوم المجمدة بحيث لا تزيد درجة حرارتها عن 18°م .

- ٢ - يتم شحن وتفريغ وسيلة النقل بالسرعة الكافية للمحافظة على درجة حرارة اللحوم ومنع تذبذبها أو تعرضها للانصهار.

يجب أن تتوفر في وسائل نقل اللحوم الاشتراطات التالية:

- ١ - تكون كل الأسطح التي تلامس اللحوم أثناء النقل مقاومة للتآكل لمساء سهلة التنظيف والتطهير ومصنعة من مادة غير قابلة للصدأ.
- ٢ - تزود بجهاز لقياس درجة الحرارة داخلها بحيث يعطي قراءة ممثلة لجميع الأجزاء داخل الحيز على أن يثبت الجهاز في مكان يسهل قراءته دون الحاجة إلى فتح باب حيز الشحن.

(مادة ١١): اللحوم المفرومة

يجب أن تتوفر الاشتراطات التالية:

- ١ - تكون جميع المواد المستخدمة مطابقة للمواصفات القياسية المقررة.
- ٢ - يمنع منعاً باتاً تجهيز أو عرض أو بيع أي لحوم مفرومة ناتجة من حيوان نافق أو مريض أو مذبوح خارج المسالخ النظامية أو لحوم فاسدة .
- ٣ - لا تحتوي على أنسجة مخاطية أو أعضاء الجهاز التناسلي أو المثانة أو الضرع أو الرئة أو المريء أو أي أجزاء من الرأس أو الأحشاء أو أي أجزاء أخرى لا تستخدم عادة كغذاء للإنسان.
- ٤ - يكون اللحم المفروم خالياً من شظايا العظام والمواد الغريبة والغضاريف والأربطة الوترية والدم المتخثر.
- ٥ - تكون ناتجة عن فرم نوع واحد من اللحوم ولا يجوز خلط عدة أنواع من اللحوم.
- ٦ - تكون بعيدة عن التعرض للذباب والحشرات والقوارض والملوثات البيئية الأخرى مثل الأتربة والدخان والروائح .

- ٧ - تحفظ عند درجة الحرارة المناسبة سواءً بالتبريد (عند درجة حرارة بين صفر، درجة واحدة تحت الصفر) أو بالتجميد (عند درجة حرارة لا تزيد عن -١٨م). .
- ٨ - يمنع منعاً باتاً إضافة أي مواد ملونة أو حافظة أو نشا نباتي أو ألياف نباتية أو أي بروتينات غير حيوانية عدا المنتجات المضاف إليها بروتين الصويا.
- ٩ - تكون حبيبات الدهن متجانسة التوزيع في المنتج النهائي.
- ١٠ - يجوز إضافة دهن للحوم الذبائح الجيدة بغرض تعديل نسبة الدهن باللحم المفروم على أن يكون الدهن من نفس نوع اللحم المستخدم في الفرم.
- ١١ - يجوز إضافة التوابل والبهارات إليها طبقاً للتصنيع الجيد.
- ١٢ - يمنع منعاً باتاً تداول اللحوم المفرومة خارج المحلات المرخص لها بذلك.
- ١٣ - تستخدم وسيلة النقل المبردة أو المجمدة لنقل اللحوم المفرومة من أماكن التجهيز إلى أماكن العرض والبيع في حالة المحلات التي تقوم فقط بتجهيز اللحم المفروم.

(مادة ١٢): صلاحية اللحم المفروم

تحدد فترات صلاحية اللحم المفروم كما يلي:

- ١ - لا تزيد فترة صلاحية اللحم المفروم المبرد عن ١٠ أيام من تاريخ الذبح.
- ٢ - لا تزيد فترة صلاحية اللحم المفروم المجمد المعد من لحم مبرد عن تسعة أشهر من تاريخ الذبح بشرط التخزين على درجة حرارة لا تزيد عن -١٨م.
- ٣ - لا تزيد فترة صلاحية اللحم المفروم المجمد المعد من لحم مجمد مشفى على فترة صلاحية اللحم المجمد المستخدم في التحضير المتبقية من تاريخ الذبح.

(مادة ١٣): التعبئة

يمكن أن يعبأ اللحم المفروم مباشرة بعد تجهيزه في عبوات مختلفة الأشكال والأوزان ويشترط في العبوة ما يلي:

- ١ - تكون غير ضارة بالصحة.
- ٢ - لا تلوث اللحم المعبأ بداخلها.
- ٣ - تكون محكمة القفل.
- ٤ - لا تتفاعل مع اللحم المعبأ ولا تغير من خواصه الطبيعية مثل اللون أو الرائحة أو الطعم أو الملمس.
- ٥ - تكون العبوات غير ماصة أو منفذة للماء أو لبخار الماء خصوصاً في عبوات اللحم المفروم المجمد على أن تعبأ الأكياس الداخلية في عبوات من الكرتون المشمع (المغطى بالشمع) وتجمد تجميداً سريعاً بحيث تصل درجة الحرارة داخل العبوات نفسها إلى - ١٨°م.
- ٦ - يدون على عبوات اللحم المفروم كافة البيانات المطلوبة مثل اسم المحل وعنوانه ورقم هاتفه - نوع اللحم المستخدم في التجهيز (طازج - أو مجمد) - نسبة الدهن - المواد المضافة - الوزن الصافي عند التعبئة - تاريخ الإنتاج ونهاية الصلاحية (يوم - شهر - سنة) وعبارة تعبأ المملكة العربية السعودية.

(مادة ١٤): العرض والتخزين

يجب توافر الاشتراطات التالية:

- ١ - ترتيب العبوات داخل الثلاجات حسب أقدمية تاريخ الإنتاج، لحمايتها من التلف.
- ٢ - يمنع منعاً باتاً تخزين اللحم المفروم المجهز في حيز تخزين واحد مع اللحوم الطازجة أو المبردة أو المجمدة.
- ٣ - يمنع منعاً باتاً استخدام ميزان المحل لبيع أو لوزن أي أغراض أو مواد أخرى غير اللحوم المفرومة.

- ٤ - عدم تراكم الثلج وصهره أولاً بأول للمحافظة على كفاءة التبريد بالثلاجة.
- ٥ - إبعاد الثلاجة عن أي مصدر حراري وعدم فصل التيار الكهربائي عنها لأي سبب من الأسباب طالما كانت محملة باللحوم.
- ٦ - يمنع منعاً باتاً تخزين عبوات اللحم المفروم على أرض الثلاجة.
- ٧ - يمنع منعاً باتاً تحميل الثلاجات بأكثر من سعتها التخزينية المقررة للمحافظة على كفاءة عملية التبريد وجودة توزيع البرودة داخل الثلاجات.
- ٨ - اتباع قاعدة ما يخزن أولاً يصرف أولاً ("First In First Out "FIFO").

مادة (١٥): النظافة العامة

يجب الالتزام بما يلي:

- ١ - 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 .
- ٢ - استخدام المنظفات الصناعية الموصى باستخدامها (الموضحة بالملحق) في تنظيف المعدات والأسطح الملامسة للحوم، مع مراعاة تجفيفها بعد الغسل مباشرة وقبل تخزينها.
- ٣ - وضع الملصقات الإرشادية الخاصة باتباع قواعد النظافة العامة في أماكن استلام واعداد وتجهيز اللحم المفروم بحيث تكون ظاهرة لجميع العاملين وبلغاتهم وعليهم التقيد بها .
- ٤ - يمنع منعاً باتاً استعمال مناشف القماش في تنظيف وتجفيف الأسطح والمعدات والأدوات، وأن تستبدل بالمناشف الورقية عالية الامتصاص.
- ٥ - تكون المعدات والأدوات والأواني، وكذلك أسطح التشغيل ونوافذ العرض وثلاجات التبريد والأحواض مصنعة من مواد سهلة التنظيف وغير قابلة للصدأ.

- ٦ - العناية التامة بنظافة أماكن إعداد وتجهيز وتخزين وعرض وبيع اللحوم المفرومة.
- ٧ - يمنع منعاً باتاً استخدام الألواح الخشبية في تقطيع وتجهيز اللحوم وتستبدل بمواد صماء سهلة التنظيف لمنع التلوث.
- ٨ - وضع السكاكين والأدوات الأخرى المستعملة في تجهيز اللحوم في محلول معقم (كالموضح بالملحق) وذلك بعد كل استعمال وبعد غسلها جيداً.
- ٩ - استبعاد أي أدوات لا تستخدم في المحل.
- ١٠ - 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، ٣٪ إيروسول، ٢٪ فورمالين، ٢٪ بوراكس.
- ١١ - تجميع النفايات في أكياس بلاستيكية داخل أوعية محكمة الغلق مع ربط الأكياس تمهيداً للتخلص منها أولاً بأول في الأماكن المخصصة لذلك أو من خلال المتعهد إن وجد.
- ١٢ - غسل وتطهير أوعية المخلفات يومياً، باستعمال مواد التنظيف والمطهرات (الموضحة بالملحق).
- ١٣ - العناية بنظافة مغاسل الأيدي وتطهيرها يومياً باستعمال المطهرات المناسبة (كالموضحة بالملحق) .
- ١٤ - غسل الأرضية يومياً مع الالتزام بعدم خروج ماء الغسل خارج حدود المحل.

(مادة ١٦): الصيانة

- ١ - العناية بالصيانة الدورية للمبنى ومرافقه 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 - عدم وجود تسريب في أعمدة (مواسير) السقوط ومدادات الصرف الصحي الموجودة في المناور المجاورة لأماكن التشغيل لئلا ينتج عنه رذاذ متناثر يصل من خلال فتحات التهوية إلى داخل هذه الأماكن.

(مادة ١٧): الترخيص

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

(مادة ١٨): 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 ١٩): استخراج الشهادات الصحية

لا يجوز الاشتغال بتداول الأغذية إلا لمن كان حاصلًا على شهادة صحية من الجهة الصحية المختصة تفيد خلوه من الأمراض المعدية (Infectious Diseases) التي تنتقل عن طريق الغذاء وعدم حملها 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 للسامونيلا (Salmonella) والشيجلا (Shigella) وضمات الكوليرا (Vibrio Cholera).
 - د. مسحة 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 ٢٠): صلاحية الشهادة الصحية

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

(مادة ٢١): الأمراض المعدية والإصابات

٢١-١ الأمراض المعدية

يجب 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 بالمحل 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 .

٢١-٢ الإصابات

إذا أصيب عامل أثناء العمل بجرح فيجب إستبعاده 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 ٢٢): 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 اللحوم أو أي مواد ملوثة وبعد كل عملية من عمليات إعداد أو تجهيز اللحوم المفرومة 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 المحل 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 زياً موحداً نظيفاً وقت العمل (ويفضل أن يكون الزبي 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 - 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 إعداد اللحوم أو إحضارها إلى أماكن الإعداد.
- ٨ - يمنع منعاً باتاً تناول المأكولات والمشروبات والامتناع عن التدخين داخل المحل.
- ٩ - الامتناع نهائياً عن النوم في المحل.

الباب الخامس

مراقبة تنفيذ اللائحة

(مادة ٢٣): 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.