

الدليل الإرشادي لتوعية أصحاب المنشآت في مجال الأسواق المركزية والبقالات والتموينات



مقدمة

تم إعداد هذا الدليل الإرشادي لتوعية أصحاب المنشآت في مجال الأسواق المركزية والبقالات والتموينات، حيث نهدف إلى مساعدتكم في تقديم أعلى معايير الجودة للخدمات المقدمة ورفع مستوى الامتثال.

تعاونك معنا يسهم في توفير بيئة حضارية ذات معيشة صحية ورفع جودة الحياة وفقاً لرؤية المملكة 2030

قائمة التحقق من تطبيق اشتراطات نشاط الأسواق المركزية والبقالات والتموينات

بنود التفتيش حسب الاشتراطات

عدم مزاوله النشاط دون الحصول على ترخيص

تجديد الرخصة

إبراز الترخيص

إبراز رقم الشكاوى المجاني للأمانة، أو البلدية الذي يمكن الاتصال به، للإبلاغ عن أي مخالفة تتعلق بالصحة العامة

المحافظة على الرخصة من التلف وعدم إخفائها أو تعديلها

عدم تغير النشاط الغذائي دون موافقة الجهات المختصة

عدم مزاوله نشاط إضافي للنشاط المرخص له دون موافقة الجهات المختصة

مطابقة اللوحة الخارجية للمنشأة مع بيانات الرخصة

مطابقة البيانات في الرخصة على الطبيعة

عدم فض الأختام وإعادة فتح المنشأة قبل انتهاء عقوبة الإغلاق النظامية التي حددتها الأمانة أو البلدية

عدم هروب العمالة أثناء عمليات الرقابة والتفتيش عن المحل أثناء التفتيش

عدم توزيع البروشورات في مواقع غير نظامية أو غير مرخصة

عدم التعدي على المساحات المجاورة

عدم مباشرة النشاط خارج حدود المحل

السماح وعدم إعاقة عمل القائمين بأعمال الرقابة الصحية

بنود التفتيش حسب الاشتراطات

عدم قيام المسؤول عن المنشأة الغذائية أو ما يمثله بمساعدة العمالة المخالفة على الهرب أثناء عملية التفتيش بأي شكل من أشكال المساعدة

تمكين المفتش من الاطلاع على المستندات والسجلات الخاصة بالمنشأة

السماح للمفتش بالاحتفاظ بنسخة من المستندات والسجلات

الاحتفاظ بالسجلات والمعلومات الخاصة بمصدر الغذاء لمدة لا تقل عن (١٨٠) يوماً بعد انتهاء فترة الصلاحية أو لأي مدة أخرى تحددها الهيئة

السماح للمفتش بسحب عينات من الأغذية لتحليلها

عدم وضع المنشأة الغذائية إحدى علامات الجودة أو شعارات معينة على منتجاتها بدون الحصول عليها أو يكون وضعها مخالف للمواصفات القياسية المعتمدة ونظام الغذاء ولائحته التنفيذية أو لم تعد سارية

الالتزام بقواعد النظافة (مراحل الغسيل، التنظيف، تخزين أدوات التنظيف، الفصل) التي تضمن عدم حدوث تلوث المواد الخام والمنتجات والمعدات وأقسام المنشأة) بموجب جدول زمني محدد مسبقاً

التقيد بفصل أدوات التنظيف المستخدمة للأسطح والهياكل الملامسة للمواد الغذائية عن أدوات المستخدمة للمراحيض أو المصافي الأرضية أو أغراض أخرى

نظافة أماكن التحضير أو الإعداد أو الأدوات أو الأواني

نظافة الثلجات

توفير حاويات نفايات كافية وملائمة ومانعة للتسرب وموصوفة حسب محتوياتها

توفير حاوية نفايات تفتح وتغلق بواسطة القدم وجمع النفايات في أكياس بلاستيكية داخل الحاويات والتخلص منها فور امتلائها

عدم تراكم الأوساخ أو الأتربة على الأسقف وحول فتحات التهوية والنوافذ

نظافة مغاسل الأيدي أو دورات المياه

عدم عرض أو بيع أو تخزين مواد ممنوعة ذات ادعاء طبي أو جنسي

عدم عرض أو بيع أو تخزين أدوية أو أي مستحضر صيدلاني يستخدم في علاج الإنسان أو منتجات المكملات الغذائية أو مواد محظورة

بنود التفيتش حسب الاشتراطات

عدم التدخين داخل المنشآت التي يمنع فيها التدخين

عدم عرض أو بيع أو تخزين أو الدعاية للأعشاب والنباتات الطبية المحظور بيعها

عدم استخدام المناشف القماشية متعددة الاستخدام في تنظيف الأسطح والأواني وخلافه

الالتزام باشتراطات النظافة العامة داخل المحل أو مقابلة وعدم الإهمال في تأمين ادواتها

اهتمام العاملين بالنظافة الشخصية (الجسم و الشعر و الملابس والأحذية والقفازات وتقليم الأظافر)

التزام العاملين بـ (الزي الموحد الخاص بالعمل وموضح عليه اسم المنشأة - القفازات - الكمامات - غطاء الرأس)

عدم القيام بممارسات غير صحية في منطقة العمل ينتج عنها تلوث الأدوات والمعدات مثل: (تنظيف الأنف أو الفم أو الأذن بالأصابع أو البصق أو خلافه)

عدم ارتداء العاملين للمتعلقات الشخصية أثناء العمل وفي مناطق معالجة الأغذية، مثل: (المجوهرات والساعات والدبابيس)

عدم النوم في أماكن العمل

عدم تناول المأكولات والمشروبات في أماكن غير مخصصة لها

عدم قيام العاملين بالتدخين وتناول منتجات التبغ الأخرى داخل المنشآت الغذائية (في المواقع غير المصرحة حسب الأنظمة)

الأدوات والأواني والمعدات المستخدمة في الإعداد والتجهيز والطبخ والتقديم صالحة للاستخدام وغير قابلة للصداء ومطابقة للمواصفات مع توفير أحواض للغسيل وسخانات و خزانة للاحتفاظ بالأدوات بما يضمن عدم الاخلال بالاشتراطات

توفير ومعايرة أجهزة قياس الحرارة أو الحموضة أو الكشف عن صلاحية زيوت ودهون القلي

توفر مرشحات (فلتر) للمياه المستخدمة في اعداد الأطعمة والمشروبات والالتزام بنظافتها

وضع لافتات لا تقل عن (10سم X15 سم) في أماكن مناسبة مكتوب عليها «ممنوع التدخين»

بنود التفيتش حسب الاشتراطات

وضع لوحة أو ملصق أو شاشة إلكترونية داخل المحل يبين فيها الإرشاد بمنع التدخين داخل المحل

توفير ضوابط الأمن والسلامة

توفير مصائد الحشرات والقوارض وتشغيلها وأن تكون أعدادها كافية للمنطقة وموضوعة في مكان ملائم

عرض مشروبات الطاقة في ثلاجة أو رفوف خاصة بها مفصولة عن المشروبات والمنتجات الغذائية الأخرى

التقيد بعدم بيع مشروبات الطاقة لمن تقل أعمارهم عن 16 سنة

الالتزام بعدم توزيع التبغ ومنتجاته مجاناً على المرتادين أو الدعاية له أو الترويج لأي منتج من منتجاته أو الحصول على تخفيض في السعر مقابل أي خدمات أو مشتريات أو نقاط من محل أو شركة أخرى

وضع منتجات التبغ داخل أدراج مغلقة غير مرئية لمرتادي المحل

عدم العرض على واجهة المنشأة من الداخل

عدم عمل الصيانة أثناء مزاوله النشاط

عدم وضع أغراض ليس لها علاقة بالمحل داخل المنشأة

عدم العرض على طاولة (كاونتر) المحاسبة

وجود وتشغيل الستائر الهوائية أو البلاستيكية عند الأبواب وأن تكون ذات كفاءة عالية مع الالتزام بنظافتها

الأبواب محكمة الغلق

توفير التهوية والإضاءة الجيدة والالتزام بمواصفات وضوابط التوصيلات الكهربائية

المحافظة على مصادر الإضاءة من تراكم الأتربة وعدم وجود الحشرات (جميعها أو بعضها)

كفاءة أجهزة التكييف وأعدادها كافية وعدم استخدام التكييف الصحراوي

بنود التفيتش حسب الاشتراطات

عدم وجود آفات صحة عامة مع مخلفاتها حية أو ميتة داخل المنشأة

الالتزام بالأساليب والطرق الصحية لمكافحة الحشرات

التقيد بدرجات الحرارة المناسبة لحفظ المواد الغذائية

الالتزام بحفظ وتخزين المواد الغذائية بطريقة صحية

عدم تكديس المواد الغذائية داخل ثلاجات التبريد أو التجميد

التزام المنشأة الغذائية بتوفير البيانات التغذوية

عدم استخدام مضافات أو مواد غذائية مخالفة للاشتراطات الصحية واللوائح الفنية والمواصفات المعتمدة

استيفاء ووضوح بيانات البطاقة الغذائية

عدم استخدام أو تداول مواد غذائية محظورة أو محرمة محلية أو دولية ويكون صادر قرار بمنع تداولها

تداول المواد الغذائية في عبوات آمنة

تداول المواد الغذائية بطريقة صحية داخل المحل أو المصنع

عدم استخدام مواد أولية منتهية الصلاحية أو تظهر عليها علامات الفساد

عدم استخدام مواد غير غذائية منتهية أو تالفة

عدم استخدام أو عرض مواد غذائية تظهر عليها علامات التلف أو الفساد

عدم خلط عدة مواد غذائية مختلفة في حيز تخزيني واحد بالثلاجات

عدم عرض مواد غذائية أعدت في أماكن غير مرخص لها

عدم عرض أو استخدام مواد غذائية مجهولة المصدر

بنود التفيتش حسب الاشتراطات

الفصل بين الخضار والفواكه غير المعبأة عن المعبأة والفصل بين الأصناف

الالتزام بتنظيف الخضار والفواكه قبل الاستخدام أو العرض

عدم فصل التيار الكهربائي عن الثلاجات تحت الخدمة

تخزين المواد الغذائية على ألواح بلاستيكية أو أرفف معدنية غير قابلة للصدأ بارتفاع عن الأرض لا يقل عن (20 سم)، وغير ملائمة للجدران ، وعلى بعد من الأسقف بما لا يقل عن (45 سم)

مطابقة عبوات التعبئة والتغليف للمواصفات المعتمدة

استخدام عبوات نظيفة في تعبئة التوابل والبهارات ومطابقة للمواصفات المعتمدة

عدم إعادة استخدام مواد غذائية معدة أو مطبوخة من اليوم السابق

عدم استخدام الماء الساخن الوارد من سخان المنشأة في إعداد الأغذية والمشروبات

عدم احتواء التوابل والبهارات على مادة سامة أو ضارة بالصحة العامة

عدم خلط أو تخزين المواد الغذائية الأولية مع المنتج النهائي في موقع واحد معا

الالتزام بضوابط واشتراطات دورات المياه ومغاسل الأيدي والصرف الصحي وفق اللائحة

توفير صابون سائل ومناشف ورقية عالية الامتصاص أو مجففات بواسطة الهواء الساخن

وضع ملصقات إرشادية (أغسل يديك) فوق المغاسل ومداخل مناطق الإنتاج

التقيد بعدم عرض أو حفظ الأسماك أو لحوم الذبائح أو جزء منها خارج ثلاجات التبريد

الالتزام بتغطية فتحات الصرف الصحي

عدم وجود غرف تفيتش داخل المنشأة

بنود التفقيش حسب الاشتراطات

إجراء الصيانة للأرضيات والجدران والأسقف وما في حكمها
عدم تسرب المياه خارج المنشآت الغذائية وما في حكمها
عدم وجود تسرب في إمدادات وتوصيلات الصرف الصحي
عدم تسرب المياه من أجهزة التكييف أو الثلاجات داخل المنشأة
استخراج رخصة ممارسة العمل (شهادة صحية) للعاملين
وجود رخصة ممارسة العمل (شهادة صحية) للعاملين بالمنشأة أثناء زيارة المفتش
المحافظة على رخصة ممارسة العمل (شهادة صحية) من التلف ليسهل التعرف على بياناتها
العاملين على خطوط الإنتاج مدربين على تطبيق الاشتراطات الصحية
عدم وجود عمال تظهر عليهم أعراض مرضية أو بهم جروح أو بثور
الالتزام باشتراطات مساحة المنشأة
توفير وتشغيل مراوح الشفط وأن تكون بأعداد كافية والمحافظة على نظافتها
الاحتفاظ بالرجيع (المنتهي الصلاحية - التالف) ووضع ما يثبت ذلك
تخصيص مكان للرجيع (منتهي الصلاحية - تالف)
عدم عرض أو تخزين المواد الأولية مع مواد التنظيف أو المبيدات وما في حكمها في المنشأة
عدم مخالفة الاشتراطات الصحية لوسائل النقل (نقل مواد غذائية أو أشياء أخرى تخالف شروط الرخصة)
تركيب جهاز قياس درجة الحرارة (ترمومتر) بوسيلة النقل
تداول وتخزين وحفظ المواد الغذائية بطريقة صحيحة داخل وسيلة النقل
عدم تكديس وخطل المواد الغذائية داخل وسيلة النقل
تشغيل عمال في التوصيل لا تقل أعمارهم عن (٣٠) سنة وبالنسبة إلى السعوديين حسب ما هو موضح في القواعد التنفيذية

بنود التفيتش حسب الاشتراطات

وضع البطاقة الشخصية الخاصة بخدمة التوصيل السريع للقائم بالخدمة

وجود سجل للتوصيل المنزلي داخل المنشأة

التقيد بدرجات الحرارة المناسبة أثناء عملية التوصيل

نظافة وسيلة النقل

عدم قيام المنشأة بتداول غذاء مغشوش أو الإعلان عنه

عدم قيام المنشأة بتداول أو الإعلان عن الغذاء بأساليب أو طرق أو معلومات أو بيانات مضللة أو خادعة للمستهلك

عدم استخدام مياه غير صالحة للاستهلاك الآدمي في تداول الأغذية (كيميائياً وجرثومياً وفيزيائياً)

التقيد بالطرق الصحيحة التي تمنع حدوث تلوث الغذاء بالميكروبات أو السموم الممرضة في المنشأة

التقيد بالطرق الصحيحة التي تمنع تلوث الخضروات والفواكه في أماكن بيعها

عدم وجود مواد غريبة أو مواد غير مرغوب فيها بالمواد الغذائية

المضافات الغذائية المصرح بها لا تزيد عن الحد المسموح به

وضع لوحة داخل المحل في مكان مناسب وظاهر توضح السرعات الحرارية للوجبات الغذائية ووضعها مع قائمة الطعام التي يقدمها المحل في مدخل المواقف لتلقى الطلبات الخارجية

وضع لوحة توضح احتياجات الرجال والنساء والأطفال من السرعات الحرارية في اليوم

وضع فاصل زجاجي بين الاستقبال و مكان التجهيز

احتفاظ التوابل والبهارات بخواصها الحسية (اللون والطعم والرائحة)

عدم إضافة مادة ملونة للتوابل غير مصرح بإضافتها

عدم إضافة مادة ملونة للتوابل مصرح باستخدامها تفوق الحد المسموح به في اللوائح الفنية والموصفات المعتمدة

تجهيز التوابل والبهارات بشكل مسحوق عند الطلب فقط

بنود التفتيش حسب الاشتراطات

عدم تجهيز التوابل بقصد بيعها أو عرضها كتوابل بعد استخلاص المواد الفعالة منها

عدم عرض أو استخدام لحوم تظهر عليها علامات التلف والفساد

عدم عرض لحوم طازجة غير مختومة بختم الأمانة

عدم إذابة اللحوم أو الدواجن أو الأسماك المجمدة بطريقة مخالفة للمواصفات واللوائح الفنية

عدم إعادة تجميد اللحوم بعد إذابتها

المحافظة على خصائص زيت القلي

عدم نقص وزن الخبز عن المسموح به

عدم عرض اللحوم المجمدة في محلات بيع اللحوم الطازجة

وضع لوحة أسعار مفصلة بالنوع والصف

عدم عرض لحوم أو أحشاء مخالفة للوائح الاشتراطات الصحية

عدم إذابة اللحوم المجمدة ثم تقطيعها أو فرمها في مراكز بيع اللحوم المجمدة ومنشآت اللحوم

عدم فرم اللحوم أو تقطيعها إلى قطع صغيرة وعرضها في المحل دون أن يكون ذلك أمام الزبون

التقيد بعدم عرض لحوم مختومة بختم مزور

عدم إذابة اللحوم المجمدة وبيعها على أنها مبردة أو طازجة

التقيد بعدم عرض أو طبخ أو بيع ذبائح مبردة أو مجمدة على أنها طازجة ومذبوحة بالمسلخ

تغطية اللحوم داخل وحدات التبريد

وجود إثبات (فاتورة أو إيصال) يوضح شراء الذبائح من المسلخ أو من المحلات والتلاجات المرخص لها باستيراد اللحوم

عدم بيع الدخان والتبغ لمن هم دون سن ١٨ سنة

عدم إعادة تعبئة الدقيق أو استخدامه في غير ما خصص له في المنشأة التي تعتمد في إنتاجها على الدقيق المدعوم من الدولة.

توضيح أنواع اللحوم المتداولة في المنشأة الغذائية (أسماك أو دواجن أو جمل أو بقر أو ماعز...) ومصدرها: بلد المنشأ، مستوردة: (مبردة أو مجمدة)، محلية: (طازجة أو مبردة)، في لوحة أمام العملاء أو في قائمة الطعام

عدم بيع السجائر في محلات أو في منافذ بيع ذات مساحة أقل من المساحة المسموح بها

بنود التفيتش حسب الاشتراطات

عدم استخدام البلاستيك غير المطابق للمواصفات أو الفوم في تناول المأكولات والمشروبات الساخنة

يزود الفرن بمدخنة بقطر مناسب خارج مبنى المنشأة وبارتفاع أعلى مباني المنشأة بمترين

الالتزام بضوابط المداخل وذلك بعدم تلوث المكان أو أضرار المجاورين بالدخان

نظافة خزانات المياه

التقيد بوضع التسعيرة على المعروضات

التقيد بعدم الامتناع عن البيع أو الامتناع عن إعطاء فاتورة

تقيد صاحب المنشأة أو من يمثله بمراجعة الجهة المختصة لاستكمال الإجراءات المطلوبة عند تلقيه إشعاراً بالمراجعة

إرشادات أخرى

يمنع استخدام الدبايس المعدنية في تغليف الوجبات أو تثبيت فاتورة الطلب، ويجب استبدالها بالشريط اللاصق أو التغليف الحراري لحماية المستهلك والمنشأة من خطر سقوطها داخل المادة الغذائية، مما يسبب تلوث فيزيائي أو إحداث ضرر جسدي على المستهلك

يجب تغيير القفازات عند اتساخها أو تلفها وعند التحول من العمل على الطعام غير المجهز إلى العمل على الطعام المجهز أو التبديل من العمل على التسليم إلى التجهيز - بعد المحاسبة - بعد التنظيف - بعد نقل النفايات مع التأكيد على غسل الأيدي باستمرار

يجب الالتزام بمواصفات واشتراطات استخدام مواد البلاستيك والقصدير حسب المادة الغذائية وفقاً للمواصفات المعتمدة من قبل الهيئة العامة للغذاء والدواء والهيئة السعودية للمواصفات والمقاييس والجودة

يجب الالتزام باشتراطات الدليل التنظيمي للوائح التجارية

يجب تطبيق كافة الاشتراطات الواردة في اللوائح ذات العلاقة بالنشاط

لضمان تطبيق الاشتراطات احرص على تقييم منشأتك بشكل يومي

الدليل خاضع للتحديث وفق ما يستجد من أنظمة واشتراطات وتعليمات

https://docs.google.com/uc?export=download&id=1krshWcbikdNpDhLTYiIUq3Bk1d6Usqxc	رابط لائحة الاشتراطات الصحية الأسواق المركزية والبقالات والتموينات
https://docs.google.com/uc?export=download&id=1N49srOfOFLHXcMLlpcpVtSWYgyjAQqWO	رابط لائحة الاشتراطات الصحية العامة لمحللات اعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامة
https://docs.google.com/uc?export=download&id=11voXviccEzHzA9nTRo8Z4p0Fb1gSOM-	رابط جدول تصنيف المخالفات والعقوبات المقررة لها وفقا لنظام الغذاء ولائحته التنفيذية
https://docs.google.com/uc?export=download&id=1bep7-CbXo93bl-QeBeLobWBi6C2ZjxxS	رابط جدول المخالفات والجزاءات البلدية
https://www.momra.gov.sa/ar/regulations	رابط وزارة الشؤون البلدية والقروية والإسكان
/https://covid19.cdc.gov.sa/ar	رابط وقاية

