

الدليل الإرشادي لتوعية أصحاب المنشآت في مجال المطاعم والمقاهي والمطابخ وما في حكمها



مقدمة

تم إعداد هذا الدليل الإرشادي لتوعية أصحاب المنشآت في مجال المطاعم والمقاهي والمطابخ وما في حكمها، 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

آخر تحديث للدليل تاريخ 12/04/2022

قائمة التحقق من تطبيق اشتراطات نشاط المطاعم والمقاهي والمطابخ وما في حكمها
بنود التحقق حسب اشتراطات اللائحة
عدم مزاولة 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 تغيير النشاط الغذائي دون موافقة الجهات المختصة
عدم مزاولة نشاط إضافي للنشاط المرخص له دون موافقة الجهات المختصة
مطابقة اللوحة الخارجية للمنشأة مع بيانات الرخصة
مطابقة البيانات في الرخصة على الطبيعة
عدم التعدي على المساحات المجاورة
عدم استخدام الأرصفة دون تصريح
عدم مباشرة النشاط خارج حدود المحل
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

بنود التحقق حسب اشتراطات اللائحة

عدم توزيع البروشورات في مواقع غير نظامية أو غير مرخصة

السماح وعدم إعاقة عمل القائمين بأعمال الرقابة الصحية

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

نظافة خزانات المياه

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 الثلاجات

بنود التحقق حسب اشتراطات اللائحة

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

الالتزام بعدم تراكم الأوساخ أو الأتربة على الأسقف وحول فتحات التهوية والنوافذ

نظافة مغاسل الأيدي أو دورات المياه

عدم استخدام المناشف القماشية متعددة الاستخدام في تنظيف الأسطح والأواني وخلافه

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

اهتمام العاملين بالنظافة الشخصية (الجسم والشعر والملابس 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 للصدأ ومطابقة للمواصفات مع توفير أحواض للغسيل وسخانات وخزانة للاحتفاظ بالأدوات بما يضمن عدم الإخلال بالاشتراطات

بنود التحقق حسب اشتراطات اللائحة

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

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

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

عدم العرض على واجهة المنشأة من الداخل

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

وضع لافتات لا تقل عن (10سم X 15 سم) في أماكن مناسبة مكتوب عليها «ممنوع التدخين»

عدم التدخين داخل المنشآت التي يمنع فيها التدخين

توفير ضوابط الأمن والسلامة

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)

عدم عمل الصيانة أثناء مزاوله النشاط

عدم وضع أغراض ليس لها علاقة بالمحل داخل المنشأة

بنود التحقق حسب اشتراطات اللائحة

كفاءة أجهزة التكييف وأعدادها كافية وعدم استخدام التكييف الصراوي

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

الالتزام بضوابط المداخل وذلك بعدم تلوث المكان أو إضرار المجاورين بالدخان

وضع فاصل زجاجي بين الاستقبال ومكان التجهيز

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

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

الالتزام بالأساليب والطرق الصحيحة لمكافحة الحشرات

التقيد بدرجات الحرارة المناسبة لحفظ المواد الغذائية

الالتزام بحفظ وتخزين المواد الغذائية بطريقة صحيحة

عدم تكديس المواد الغذائية داخل ثلاجات التبريد أو التجميد

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

عدم عرض أو استخدام لحوم تظهر عليها علامات التلف والفساد

عدم عرض لحوم طازجة غير مختومة بختم الأمانة

استيفاء ووضوح بيانات البطاقة الغذائية

بنود التحقق حسب اشتراطات اللائحة

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

تداول المواد الغذائية في عبوات آمنة

عدم عرض أو استخدام مواد غذائية مجهولة المصدر

عدم استخدام مواد أولية منتهية الصلاحية أو تظهر عليها علامات الفساد

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

عدم عرض مواد غذائية أعدت في أماكن غير مرخص لها

تنظيف الخضار والفواكه قبل الاستخدام أو العرض

تداول المواد الغذائية بطريقة صحية داخل المحل أو المصنع

عدم الذبح داخل مطابخ الولايم أو المطاعم

عدم خلط عدة مواد غذائية مختلفة في حيز تخزيني واحد بالثلاجات

عدم خلط مشروبات الطاقة مع مشروبات أخرى

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)

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

بنود التحقق حسب اشتراطات اللائحة

عدم إعادة تجميد اللحوم بعد إذابتها

المحافظة على خصائص زيت القلي

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

التقيد بعدم عرض مواد غير غذائية منتهية أو تالفة

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

احتفاظ التوابل والبهارات بخواصها الحسية (اللون والطعم والرائحة)

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

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

الالتزام بتغطية فتحات الصرف الصحي

بنود التحقق حسب اشتراطات اللائحة

عدم وجود غرف تفتيش داخل المنشأة

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

تجديد 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

بنود التحقق حسب اشتراطات اللائحة

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 وخطط 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

وضع البطاقة الشخصية الخاصة بخدمة التوصيل السريع للقائم بالخدمة

وجود سجل للتوصيل المنزلي داخل المنشأة

وجود حاوية متناسب مع المادة الغذائية المنقولة

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

بنود التحقق حسب اشتراطات اللائحة

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

عدم استخدام مضافات غذائية مخالفة للوائح الاشتراطات الصحية واللوائح الفنية والمواصفات المعتمدة

المضافات الغذائية المصرح بها لا تزيد عن الحد المسموح به

عدم إضافة مادة ملونة للتوابل غير مصرح بإضافتها

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

تجهيز التوابل والبهارات بشكل مسحوق عند الطلب فقط

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

عدم عرض أو بيع مبيدات حشرية أو منظفات أو مطهرات كيميائية

عدم تقديم عصائر من فواكه مجمدة على أنها طازجة

التقيد بعدم عرض لحوم مختومة بختم مزور

عدم إذابة اللحوم المجمدة وبيعها على أنها مبردة أو طازجة

بنود التحقق حسب اشتراطات اللائحة

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

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

تغطية اللحوم داخل وحدات التبريد

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

عدم وجود أو عرض حيوانات الذبيح

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

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

التقيد بعدم الامتناع عن البيع أو الامتناع عن إعطاء فاتورة

التقيد بوضع التسعيرة على المعروضات

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

بنود التحقق حسب اشتراطات اللائحة
الالتزام بعدم تقديم الشيشة دون تصريح
عرض شهادة تحصيل الرسم بشكل واضح للجميع
عرض شهادة تحصيل الرسم محدثة
عدم عرض شهادة تحصيل الرسم معدلة أو تحتوي على بيانات غير واضحة
تحديد نسبة الرسم بشكل واضح وإضافته كبنء مستقل في فاتورة العميل
عدم تعطيل أعمال الرقابة والتفتيش على الرسم وتزويد المراقب بالمعلومات والمستندات المطلوبة
توفير الحد الأدنى من المساحة المخصصة للكرسي في منطقة تقديم التبغ (1.25) م ²
فصل أماكن جلوس المدخنين عن أماكن غير المدخنين
فصل غرفة تحضير الشيشة والموقء عن أماكن تحضير وطبخ الطعام
الالتزام بعدم وضع جلسات تقديم الشيشة مرئية أمام المارة
عدم وضع حواجز أو غرف مغلقة داخل صالات تقديم المعسل
تخصيص مكان مستقل لتخزين الفحم يتم فصله عن بقية الأقسام بفاصل من الألمونيوم أو ما يماثله، وأن تكون الأرفف والخزانات من مواد ثابتة مقاومة للحريق أو معدن غير قابل للصدأ لحفظ الفحم
الالتزام بعدم وضع مكان تجهيز الشيشة في واجهة المقهى أو المطعم
وضع لوحة تحذير صحي في مكان بارز وبشكل واضح بالمنشأة يدون عليها العبارة التالية : (تدخين التبغ سبب رئيس للإصابة بالسرطان وأمراض القلب والرئة والشرابين)

بنود التحقق حسب اشتراطات اللائحة
وضع لوحات إرشادية، في مكان إعداد وتحضير المعسل والجراك وتوضح طرق مكافحة الحريق في حالة حدوثها
تشغيل عمالة لا تقل أعمارهم عن (٢١) سنة
الالتزام بعدم قيام العمالة المخصصة لتقديم أو إعداد منتجات التبغ بإعداد أو تقديم المشروبات الباردة أو الساخنة أو الوجبات الغذائية
تزويد الزبائن (بمبسم) خاص لكل شخص
عدم تقديم الشيشة إلى من هم أقل من (18) سنة
عدم خلط التبغ داخل المقهى أو المطعم
الالتزام بحفظ ونظافة المعسل والجراك
توفير أدوات خاصة بغسل وتنظيف أدوات ومستلزمات التبغ
الالتزام بعدم استخدام بقايا التبغ الناتجة عن التدخين أو التبغ الذي أجريت عليه أية عمليات تؤدي إلى تردي نوعية أو خصائص عند تدخينه
تغيير المياه المستخدمة باستمرار بين استعمال زبون وآخر
استخدام تبغ وفحم مطابق للمواصفات القياسية المقررة
الالتزام بعدم توزيع التبغ ومنتجاته مجاناً على المرتادين أو الدعاية له أو الترويج لأي منتج من منتجاته والحصول على تخفيض في السعر مقابل أي خدمات أو مشتريات أو نقاط من محل أو شركة أخرى
الالتزام بعدم بيع المرتادين عبوات أو كميات من التبغ للاستخدام الخارجي أو توصيل (المعسل) إلى المنازل أو المكاتب أو السيارات

إرشادات أخرى

يمنع استخدام الدبابيس 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=1MHlx_dqbwg-K3C9d5EUgEwre-ofinCz-	رابط لائحة الاشتراطات الصحية للمطاعم والمطابخ و ما في حكمها
https://docs.google.com/uc?export=download&id=1N49srOfOFLHXcMLlpcpVtSWYgyjAQqWO	رابط لائحة الاشتراطات الصحية العامة لمطبات اعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامة
https://docs.google.com/uc?export=download&id=11voXviccEzHzA9n_TRo8Z4p0Fb1gSOM-	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://docs.google.com/uc?export=download&id=1v00GtfaGdnsOT7kLRKLb_xhpO9G2WTQu	لائحة اشتراطات تقديم منتجات التبغ داخل المدن وخارجها
/https://covid19.cdc.gov.sa/ar	رابط وقاية

