

تعليمات ترخيص أنشطة إعداد وتقديم الغذاء لسنة ٢٠٢٣الصادرة بمقتضى المادة (٨/ب) من قانون الغذاء رقم (٣٠)لسنة ٢٠١٥ والمادة (٢/ك) من قانون المؤسسة العامة للغذاء والدواء رقم (٤١) لسنة ٢٠٠٨المادة (١):

تسمى هذه التعليمات (تعليمات ترخيص أنشطة إعداد وتقديم الغذاء لسنة ٢٠٢٣) ويعمل بها بعد مرور تسعين يوماً من تاريخ نشرها بالجريدة الرسمية.

المادة (٢): التعريفات

أ. يكون للكلمات والعبارات التالية المعاني المخصصة لها أدناه ما لم تدل القرينة على غير ذلك:

القانون	: قانون الغذاء.
المؤسسة	: المؤسسة العامة للغذاء والدواء.
المدير	: مدير عام المؤسسة العامة للغذاء والدواء.
المديرية	: مديرية الغذاء في المؤسسة.
مديرية شؤون المناطق	: المديرية التي يكون موقع المنشأة الغذائية ضمن اختصاصها المكاني.
الجهات المعنية	: الوزارات والمؤسسات الرسمية والعامة والبلديات وأي جهة ذات علاقة بإصدار الموافقات والرخص وفق أحكام هذه التعليمات والتشريعات ذات العلاقة.
البلدية	: البلدية أو أمانة عمان الكبرى أو الجهة المعنية بممارسة صلاحيات البلدية بموجب تشريعاتها ووفقاً للموقع الذي تتبع له الأنشطة.
المنشأة الغذائية	: أي نشاط اقتصادي يتم فيه إعداد وتقديم الغذاء وفق ما ورد في هذه التعليمات.
التراخيص	: رخصة المهن أو أي رخص أو موافقات تصدرها الجهات المعنية لغايات أحكام هذه التعليمات.
التصريح	: الموافقة الصادرة عن المؤسسة وفق أحكام هذه التعليمات.

ب. تعتمد التعريفات الواردة في القانون والمعاني المخصصة لها حيثما ورد النص عليها في هذه التعليمات ما لم تدل القرينة على غير ذلك.

المادة (٣): نطاق السريان

- أ. تسري أحكام هذه التعليمات على كافة المناطق في المملكة الأردنية الهاشمية باستثناء منطقة العقبة الاقتصادية الخاصة.
- ب. لا تسري أحكام هذه التعليمات على الأنشطة التي يتم ترخيصها للعمل من داخل المنزل.

المادة (٤): السند القانوني للتراخيص والموافقات

- أ. يحق للجهات التالية تقديم خدمات إعداد وتقديم الغذاء:
١. المؤسسات الفردية.
  ٢. الشركات المسجلة بأنواعها المختلفة والمسموح لها بممارسة مثل هذا العمل داخل المملكة.
  ٣. الجمعيات المسجلة والمرخصة وفقاً للتشريعات ذات العلاقة.
  ٤. أي جهة أخرى يسمح لها تشريعها بذلك.
- ب. يصدر المدير، وبناء على الدليل الوطني لتصنيف الأنشطة الاقتصادية المعمول به (JORSIC)، الملحق رقم (١) المرفق بهذه التعليمات، الذي يتضمن جدولاً يبين فيه الأنشطة الاقتصادية والمواد الغذائية التي يحق لها تقديمها، والتراخيص الواجب الحصول عليها.

المادة (٥): اشتراطات الترخيص الواجب توافرها في المنشأة الغذائية

- أ. مع مراعاة التشريعات ذات العلاقة، على المنشأة الغذائية أن تلتزم عند الترخيص لأول مرة وبشكل مستمر بالاشتراطات التالية:
١. الاشتراطات الفنية العامة المرتبطة بالترخيص التي يصدرها المدير ضمن الملحق رقم (٢)، والتي تقوم المؤسسة بتزويدها الى البلدية المعنية أو أمانة عمان لتطبيقها وفق المنهجية وقائمة التفقد التي تضعها المؤسسة.
  ٢. الاشتراطات المحددة بالتشريعات المتعلقة بأنظمة البناء والتنظيم والمعمول بها من قبل البلدية أو أمانة عمان.
  ٣. الاشتراطات الخاصة بالحماية والوقاية المعمول بها والتي يتم تطبيقها من خلال مديرية الدفاع المدني.
- ب. تشمل المنشأة الغذائية كافة أماكن إعداد وتقديم الغذاء بما في ذلك المشغل والمطبخ والسدة والأماكن الصحية، والعربة، والتجهيزات والأدوات الواجب توافرها لتقديم الخدمة بالشكل الذي يراعي الاشتراطات الموضوعه.
- ج. تصدر المؤسسة بالتنسيق مع الجهات المعنية دليلاً ارشادياً تفصيلاً يتضمن كافة الاشتراطات الرئيسية، ويتم نشر هذا الدليل وأي تعديل عليه على الموقع الرسمي للمؤسسة.

المادة (٦): اشتراطات التشغيل

- أ. على المنشأة الغذائية أن تتقيد بالاشتراطات المحددة في التشريعات ذات العلاقة خلال تشغيلها بما في ذلك:
١. أن يحقق العامل لديها كامل الشروط الصحية وأن يكون حاصلًا على الشهادة الصحية المعتمدة وخالياً من اي أمراض سارية أو معدية.
  ٢. أن يتم الالتزام بتسمية وتدريب مشرف واحد على الأقل مختص بسلامة الغذاء داخل المنشأة الغذائية التي تقدم مواد غذائية مرتفعة الخطورة.

٣. أن تلتزم بالشروط الصادرة عن وزارة العمل فيما يتعلق بعقود العمل وتصاريح العمال غير الاردنيين والالتزام بإشراك كافة عمالها لدى المؤسسة العامة للضمان الاجتماعي والالتزام بأي متطلبات تفرضها التشريعات المعمول بها.
٤. أن تلتزم بالاشتراطات التي تصدرها وزارة الداخلية والأجهزة الأمنية فيما يتعلق بالعمالة الوافدة ووفقاً لتشريعات هذه الوزارة.
- ب. على المنشأة الغذائية تطبيق كافة الشروط الصحية الخاصة بمياه الشرب، ولوزارة الصحة أو من تفوضها بعد مرحلة التشغيل الفعلي القيام بإجراء الكشف وأخذ العينات من مياه الشرب بموجب التعليمات الصادرة عنها لهذه الغاية.
- ج. على المنشأة الغذائية الالتزام بالتشريعات التي تنظم عملية نقل المواد الغذائية وتخزينها في المستودعات الصادرة عن المؤسسة أو الجهات المعنية.
- د. يصدر المدير الملاحق التي تتضمن الاشتراطات الفنية المتعلقة بمرحلة التشغيل الفعلي وعلى المنشأة الغذائية الالتزام بهذه الاشتراطات لضمان سلامة الغذاء خلال مراحل الإعداد والتداول بما في ذلك متطلبات التعبئة والتغليف وبطاقة البيان، والمواصفات القياسية المعمول بها.

#### المادة (٧): إجراءات ترخيص المنشأة الغذائية

- أ. على صاحب المنشأة الغذائية أو من يفوضه مراجعة البلدية المعنية أو أمانة عمان بشكل مباشر من أجل الحصول على الموافقات التنظيمية والانشائية وإذن الإشغال المطابق والساري، وتقديم طلب للحصول على رخصة المهن وفق التشريعات ذات العلاقة.
- ب. تقوم البلدية بدراسة الطلب، وإجراء الكشف على المنشأة الغذائية وإصدار الموافقات اللازمة المتعلقة بمتطلبات التنظيم والسلامة والوقاية والموافقة على الموقع والمبنى بالتنسيق بشكل مباشر مع مديرية الدفاع المدني وأي جهة معنية بإصدار الموافقات أو الرخص حسب واقع الحال.
- ج. يقوم موظف الرقابة الصحية في البلدية المعنية بإجراء الكشف المسبق على منشآت غذائية محددة وفقاً للاشتراطات الفنية العامة المحددة في الملحق رقم (٢) المرفق بهذه التعليمات، وإصدار تقرير حول نتائج الكشف، ويتم تأخير الكشف والتقرير لما بعد إصدار رخصة المهن في الحالات المحددة وفقاً للمنهجية التي تضعها المؤسسة.
- د. تقوم البلدية، وبعد استكمال الموافقات ودفع الرسوم وأي بدل مقرر، بإصدار إذن الإشغال الساري ورخصة المهن وإرسال نسخ منها ونسخة من تقرير الكشف الى المؤسسة بشكل ورقي او الكتروني، ويحق للمرخص له إرسالها بنفسه الى المؤسسة.
- هـ. مع مراعاة ما ورد في المادة (٨)، يحق للمنشأة الغذائية البدء بممارسة العمل وتقديم المواد الغذائية المسموح لها تقديمها.

**المادة (٨):** إجراءات الحصول على تصريح من المؤسسة للمواد الغذائية مرتفعة الخطورة

- أ. إذا رغبت المنشأة الغذائية الحاصلة على رخصة المهن بتقديم أي من المواد الغذائية مرتفعة الخطورة المحددة على سبيل الحصر في الملحق رقم (٣) المرفق بهذه التعليمات فيتوجب على صاحب المنشأة أو من يفوضه تقديم طلب الكتروني أو ورقي الى المؤسسة على النموذج المعد لهذه الغاية ودفع الرسوم المقررة، مرفقاً بالمعلومات التالية:
١. طريقة إعداد وحفظ وتقديم المادة الغذائية مرتفعة الخطورة.
  ٢. مصادر المادة الغذائية مرتفعة الخطورة المرخصة المعتمدة التي سيتم استعمالها والوثائق الداعمة لها.
  ٣. اسم المشرف الصحي لدى المنشأة الغذائية.
  ٤. برنامج الرقابة الذاتية الذي سيتم تطبيقه من قبل المنشأة الغذائية.
  ٥. تعهد موقع بالالتزام بكافة الاشتراطات المحددة.
- ب. تقوم مديرية شؤون المناطق وعند تقديم الطلب بتحديد موعد للكشف وعلى أن لا يتجاوز مدة (٧) أيام عمل من تاريخ تقديمه وإبلاغ مقدم الطلب بذلك.
- ج. على مديرية شؤون المناطق إجراء الكشف التقييمي على عملية إعداد وحفظ وتقديم المادة الغذائية مرتفعة الخطورة والتثبت من مصدرها، ولها أن تقوم بتسليم مقدم الطلب قائمة بالسلبات التي يتوجب على مقدم الطلب تصحيحها وتحديد مدة ملائمة للالتزام بها وعلى أن يتم إجراء كشف للمتابعة عند انتهاء المدة المحددة.
- د. على مديرية شؤون المناطق وخلال سبعة أيام عمل من تاريخ الكشف التقييمي أو كشف المتابعة حسب واقع الحال القيام بإصدار وتبليغ مقدم الطلب أي من القرارين التاليين:
١. قبول الطلب كونه مستوف للاشتراطات المحددة، وإصدار التصريح لمرة واحدة فقط دون الحاجة الى تجديده.
  ٢. رفض الطلب وعلى أن يكون القرار معللاً بشكل تفصيلي.
- هـ. إذا لم تصدر مديرية شؤون المناطق قرارها بشأن الطلب خلال المدة المحددة في الفقرة (د) من هذه المادة، يعتبر الطلب مقبول حكماً بشكل أولي ووفقاً لما ورد فيه، وعلى أن تقوم مديرية شؤون المناطق بإصدار التصريح وتسليمه الى مقدم الطلب خلال يوم عمل واحد من انتهاء المدة.
- و. يجب على صاحب المنشأة الغذائية أو من يفوضه أو المشرف الصحي لديها التي تقدم المواد الغذائية مرتفعة الخطورة، وفي حال تغيير مصادر المواد الغذائية التي تم اعتمادها إبلاغ مديرية شؤون المناطق بشكل ورقي أو الكتروني خلال أسبوع من تاريخ التغيير ويحق لمديرية شؤون المناطق إجراء الكشف اللاحق إذا دعت الحاجة.
- ز. تطبق تعليمات النظر في الاعتراضات على إجراءات الرقابة على الغذاء المعمول بها لغايات أي اعتراض متعلق بعدم الموافقة على منح التصريح أو على الإجراءات المتعلقة به.

المادة (٩): أخذ العينات لمادة الشاورما

أ. إذا رغبت المنشأة بتقديم مادة الشاورما، تتبع ذات الاجراءات المحددة في المادة (٨) من هذه التعليمات، وعلى مديرية شؤون المناطق خلال إجراء الكشف التقييمي الوارد في الفقرة (ج) من المادة (٨) من هذه التعليمات، القيام بأخذ عينة وفحصها للتأكد من سلامة المادة الغذائية وذلك وفق الإجراءات والرسوم المحددة بالتشريعات ذات العلاقة.

ب. تقوم مديرية شؤون المناطق وخلال سبعة أيام عمل من تاريخ صدور نتائج العينة باتباع الإجراءات الواردة في الفقرة (د) من المادة (٨) من هذه التعليمات.

المادة (١٠): حالات خاصة (التجميد، والتوزيع)

أ. في حال رغب صاحب المنشأة الغذائية باستخدام الية التجميد السريع، يتوجب عليه تقديم الطلب واتباع الإجراءات الواردة في المادة (٨) من هذه التعليمات، وعلى أن يتم الالتزام بالاشتراطات التشغيلية الواردة بتعليمات التجميد السريع للمواد الغذائية المحضرة (قبل وبعد الطهي) الصادرة والمعمول بها.

ب. في حال رغب صاحب المنشأة الغذائية بالقيام بتحضير وتغليف الوجبات أو السندويشات أو السلطات أو الحلويات أو العصائر بهدف توزيعها على المحلات والأنشطة الاقتصادية المختلفة، يتوجب عليه تقديم الطلب واتباع الإجراءات الواردة في المادة (٨) من هذه التعليمات، وعلى أن يتم الالتزام بالاشتراطات العامة المحددة في هذه التعليمات والاشتراطات التشغيلية التي تصدر عن المؤسسة الموضوعه لضمان سلامة الغذاء.

المادة (١١): تنظيم إجراءات الترخيص بشكل الكتروني

أ. تنظم بموجب تعليمات تصدرها المؤسسة إجراءات اصدار التصريح باستخدام الوسائل الإلكترونية شريطة توافر شروط ومتطلبات التعامل الإلكتروني الواردة في التشريعات ذات العلاقة، وتكون لجميع المحررات والسجلات والمراسلات والمستندات الإلكترونية المستخرجة من خلال البرامج والأنظمة الإلكترونية التابعة للمؤسسة ذات الحجية المقررة للمحررات الرسمية ما لم يثبت عكسها.

ب. تقوم المؤسسة وبالتنسيق مع وزارة الاقتصاد الرقمي والريادة والجهات المعنية بالعمل على تطوير البرمجيات المتعلقة بحوسبة عمليات تقديم ومتابعة طلبات التصاريح وتوثيق كافة البيانات والوثائق المتعلقة بها.

ج. على المؤسسة عند تطبيق أحكام هذه التعليمات التقيد بما يلي:

١. عدم طلب أي وثائق أو معلومات يمكن الوصول إليها من خلال الأنظمة الإلكترونية ونظام الربط البيئي.
٢. قبول الوثائق والمستندات الإلكترونية الصادرة عن الجهات الأخرى.

المادة (١٢): الرقابة والتفتيش

مع مراعاة ما ورد في القانون والأنظمة والتعليمات الصادرة بموجبه، وقانون الرقابة والتفتيش على الأنشطة الاقتصادية والأنظمة الصادرة بموجبه، على المؤسسة القيام بما يلي:

أ. وضع المنهجيات والإجراءات التي تكفل القيام بتنفيذ برامج الرصد والمتابعة والرقابة وفق منهجية الخطورة، والقيام بتنظيم عملية التفويض أو القيام بعملية التفتيش المشترك مع الجهات المعنية على الاشتراطات المحددة في هذه التعليمات عند الحاجة.

ب. اعداد وتدريب الموظفين والمفتشين المختصين من أجل إجراء التفتيش وفق المنهجيات الموضوعية والتشريعات ذات العلاقة.

ج. إجراء الرقابة الدورية وفق منهجية الخطورة، ولها الحق بإجراء التفتيش الدوري وتفتيش المتابعة والتفتيش بناء على شكوى والتفتيش الخاص على كافة المنشآت الغذائية وفق احكام قانون الرقابة والتفتيش على الأنشطة الاقتصادية رقم (٣٣) لسنة ٢٠١٧ وأخذ العينات وتحليلها، والقيام بوقف أو سحب التصريح، وإيقاع العقوبات المنصوص عليها في التشريعات الصادرة عن المؤسسة بما في ذلك العقوبات الخاصة بتداول الغذاء في مكان غير مرخص بما لا يتعارض مع قانون الغذاء رقم (٣٠) لسنة ٢٠١٥.

المادة (١٣): العقوبات وفق القانون

كل من يخالف أحكام هذه التعليمات يعاقب بالعقوبات المنصوص عليها في القانون.

المادة (١٤): تصويب الأوضاع

أ. تعتبر كافة المنشآت الغذائية المرخصة والحاصلة على تصاريح قبل صدور هذه التعليمات كأنها مرخصة وحاصلة على التصريح من المؤسسة ودون أن تتحمل أي تكاليف لهذه الغاية.

ب. على أي شخص طبيعي أو معنوي ولم يحصل من المؤسسة على تصريح تقديم المواد الغذائية مرتفعة الخطورة أو التجميد السريع أو التحضير بهدف التوزيع قبل نفاذ هذه التعليمات القيام بتصويب أوضاعه بموجب احكامها خلال فترة زمنية لا تتجاوز (٨) أيام عمل.

المادة (١٥): الأدوار والمسؤوليات

أ. تعتبر مديرية الغذاء هي الإدارة المرجعية لتنظيم أعمال المنشآت الغذائية وتقوم بالتنسيق مع كافة الإدارات والمديريات في المؤسسة من أجل تطبيق أحكام القانون والأنظمة والتعليمات الصادرة بمقتضاه.

ب. تعتبر مديرية شؤون المناطق مسؤولة عن متابعة طلبات وإجراءات التصاريح وإجراء الكشوفات والرقابة اللازمة وفق أحكام هذه التعليمات.

المادة (١٦): تفويض الصلاحيات

للمدير تفويض أي من صلاحياته الواردة في هذه التعليمات الى أي موظف على أن يكون التفويض خطياً ومحدداً.

المادة (١٧): إصدار التعليمات والملاحق

تنشر التعليمات والملاحق الصادرة أو أي تعديل عليها في الجريدة الرسمية.

المادة (١٨):

تلغى كل من التعليمات التالية:

- أ. تعليمات الشروط الصحية للمطاعم والمطابخ العامة لسنة ٢٠٠٨
- ب. تعليمات الشروط الصحية الخاصة بمطاعم الشاورما لسنة ٢٠٠٧
- ج. التعليمات الخاصة بالسيارات المتحركة والمعدة لتحضير وبيع الوجبات الخفيفة لسنة ٢٠١٨ وتعديلاتها .

**مجلس إدارة المؤسسة العامة للغذاء والدواء**

## ملحق رقم (١)

المنشآت الغذائية والخدمات التي يحق لها تقديمها، والتراخيص الواجب الحصول عليها وفق الدليل الوطني لتصنيف الأنشطة الاقتصادية (JORSIC)

اسم النشاط	المواد الغذائية التي يحق للمنشأة الغذائية تقديمها			التراخيص الواجب الحصول عليها.
	الأغذية	المشروبات	الحلويات	
مطعم	كافة المواد الغذائية	المشروبات الخفيفة والعصائر	كافة أنواع الحلويات والبطيخة	رخصة المهن
مطعم سياحي	كافة المواد الغذائية	كافة أنواع المشروبات	كافة أنواع الحلويات والبطيخة	رخصة المهن، رخصة وزارة السياحة
مطعم فول وحمص وفلافل	حمص وفول وفلافل وما شابهها	المشروبات الخفيفة والعصائر	الحلويات الخفيفة	رخصة المهن
اعداد وبيع الاطعمة من المكونات الخفيفة والجاهزة (الكافيتيريا)	سندويشات خفيفة	المشروبات الخفيفة والعصائر	الحلويات الخفيفة والبطيخة	رخصة المهن
مطبخ إنتاجي (مطبخ اعداد الولايم)	كافة المواد الغذائية	المشروبات الخفيفة والعصائر	كافة أنواع الحلويات والبطيخة	رخصة المهن
متعهد خدمات الطعام (داخل المنشآت على أساس امتياز)	كافة المواد الغذائية	المشروبات الخفيفة والعصائر	كافة أنواع الحلويات والبطيخة	رخصة المهن
خدمات تقديم الطعام في المناسبات	كافة المواد الغذائية	المشروبات الخفيفة والعصائر	كافة أنواع الحلويات والبطيخة	رخصة المهن، رخصة وزارة السياحة
البار والمقهى الليلي والديسكو	كافة المواد الغذائية	كافة أنواع المشروبات	كافة أنواع الحلويات والبطيخة	رخصة المهن
حاضنات المطابخ	كافة المواد الغذائية	المشروبات الخفيفة والعصائر	كافة أنواع الحلويات والبطيخة	رخصة المهن
مشغل اعداد الاطعمة منفصل أو ملاصق تابع للمنشأة الغذائية	كافة المواد الغذائية	المشروبات الخفيفة والعصائر	كافة أنواع الحلويات والبطيخة	رخصة المهن
محل الحلويات (الشرقية والغربية) بمختلف أنواعها	-	المشروبات الخفيفة والعصائر	كافة أنواع الحلويات والبطيخة	رخصة المهن
مقهى شعبي	سندويشات خفيفة	المشروبات الخفيفة والعصائر	الحلويات الخفيفة	رخصة المهن، رخصة وزارة الداخلية
كوفي شوب	كافة المواد الغذائية	المشروبات الخفيفة والعصائر	كافة أنواع الحلويات والبطيخة	رخصة المهن، رخصة وزارة السياحة
اعداد وبيع المشروبات الساخنة	-	مشروبات ساخنة خفيفة	-	رخصة المهن
محل بيع البطيخة والعصائر والمرطبات الطازجة	-	المشروبات الخفيفة والعصائر	كافة أنواع البطيخة	رخصة المهن
عربة اعداد وبيع الاطعمة	سندويشات خفيفة	المشروبات الخفيفة والعصائر	-	موافقة البلدية، رخصة المهن
عربة اعداد وبيع الحلويات	-	المشروبات الخفيفة	كافة أنواع الحلويات والبطيخة	موافقة البلدية، رخصة المهن
عربة اعداد وبيع البطيخة والعصائر والمشروبات	-	المشروبات الخفيفة والعصائر	كافة أنواع البطيخة	موافقة البلدية، رخصة المهن

ملحق رقم (٢)  
الاشتراطات الفنية للمنشآت الغذائية التي تقوم بإعداد وتقديم الغذاء

الجار والملي والليلي	محل بيع البوظة والعصائر	محل المشروبات الساخنة	مقهى شعبي	كوفي شوب	متعهد خدمات الطعام (امتياز)	مطبخ انتاجي	محل الحلويات	الكافيتير يا	مطعم فول وحمص وفلافل	مطعم / المطعم السياحي	أولاً: اشتراطات الترخيص الفنية المتعلقة بالموقع وتصميم المنشأة
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	أ. أن يكون الموقع ضمن المناطق التنظيمية المسموحة من قبل البلدية المعنية والتشريعات ذات العلاقة.
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	ب. أن يحقق المبنى الاشتراطات التنظيمية المتعلقة بصفة الاستعمال الواردة في أنظمة البناء وتشريعات البلدية
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	ج. أن يحقق المبنى الاشتراطات الخاصة بالسلامة والحريق المحددة في كودات البناء التي تطبقها مديرية الدفاع المدني.
											د. أن يحقق مبنى المنشأة الغذائية وتخطيطها وتصميمها وبنائها الداخلي الآتي:
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	١. أن تكون البنية الداخلية للمنشأة الغذائية مكونة من مواد يسهل تنظيفها وتطهيرها.
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	٢. أن يكون التصميم الداخلي ملائم لسير العمليات الغذائية التي يتم فيها التحضير. بحيث ينبغي أن تكون في اتجاه/مسار واحد لمنع التلوث) مثال: الاستلام، التقديم، التخزين، التحضير، التعبئة/التقديم، التخلص من النفايات). كما ينبغي عدم السماح بتقاطع مسارات الغذائية الجاهزة مع المنتجات الخام والتي قد تكون مصدر للتلوث مع مسار المنتجات.
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	٣. الفصل بين العمليات التي قد تتسبب في التلوث التبادلي عن طريق وضع الفواصل والأبعاد المناسبة للمسافة والموقع أو غيرها من الوسائل الفعالة.
				√	√	√			√	√	٤. أن تكون غرفة إعداد الطعام والشراب والمصارف محكمة الإغلاق لمنع دخول الآفات والحشرات والغبار والأتربة.
						√			√	√	٥. أن يتم توفير أجهزة تبريد و/أو تجميد بحجم كاف لتخزين المواد الخام والغذاء ضمن درجات الحرارة المنصوص عليها وحسب متطلبات العمل ونوع النشاط.
√	√			√	√	√	√	√	√	√	٦. التأكد من الإغلاق المحكم للثقوب ومصارف المياه وأية مداخل أخرى قد تشكل مصدراً محتملاً لوجود تلك الآفات.

البار والملهى الليلي	محل بيع البوظة والعصائر	محل المشروبات الساخنة	مقهى شعبي	كوفي شوب	متعهد خدمات الطعام (امتياز)	مطبخ إنتاجي	محل الحلويات	الكافتير يا	مطعم فول وحمص وفلافل	مطعم / المطعم السياحي	أولاً: اشتراطات الترخيص الفنية المتعلقة بالموقع وتصميم المنشأة
											هـ. أن يتم تحقيق الشروط الآتية عند توفر وسائل التهوية
√	√			√	√	√			√	√	١. أن تكون مناسبة وكافية سواء طبيعية أو ميكانيكية مع تجنب أي تدفق للهواء من منطقة ملوثة إلى منطقة نظيفة.
						√			√	√	٢. أن تكون فتحات التهوية مزودة بمرشحات أو سياج حماية مصنوع من مواد غير قابلة للتآكل.
											و. أن توفر في المنشأة الغذائية إضاءة كافية سواء طبيعية أو اصطناعية للتمكن من العمل بشكل صحي. وعلى أن تكون شدة الإضاءة ملائمة لطبيعة العمل كما يلي:
√	√		√	√	√	√	√	√	√	√	١. (٥٠٠) لوكس فوق الأسطح والأماكن التي يتم فيها تحضير للغذاء.
√	√		√	√	√	√	√	√	√	√	٢. (٢٠٠-٣٠٠) لوكس (على مسافة ٩٠ سم تقريباً فوق الأرض) في المناطق الآتية: - مناطق بيع وعرض الأغذية المعبأة أو الأغذية المعروضة للاستهلاك. - أماكن غسل المعدات والأواني. - أماكن غسل اليدين.
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	٣. (١١٠-١٥٠) لوكس (على مسافة ٩٠ سم تقريباً فوق الأرض) في مناطق تخزين الغذاء أو المعدات والمناطق الأخرى في المنشأة الغذائية.
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	٤. أن تكون المصابيح محمية بأغطية ضد الكسر في المناطق التي تكون فيها المصابيح والتركيبات الضوئية مكشوفة مباشرة على الغذاء.

البار والمهني الليلي	محل بيع البوظة والعصائر	محل المشروبات الساخنة	مقهى شعبي	كوفي شوب	متمهد خدمات الطعام (امتياز)	مطبخ انتاجي	محل الحلويات	الكافيتريا	مطعم فول وحمص وفلافل	مطعم / المطعم السياحي	أولاً: اشتراطات الترخيص الفنية المتعلقة بالموقع وتصميم المنشأة
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	٥. أن تكون معدات الإضاءة والأسلاك الكهربائية محمية بشكل يسمح بسهولة التنظيف والوقاية من التلوث التبادلي
											ز. يجب أن يراعى في مرافق الصرف الصحي الشروط الآتية:
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	١. أن تكون بحجم وتصميم مناسبين بحيث يكون تركيبها وصيانتها ملائماً لتجنب مخاطر التلوث والروائح الكريهة.
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	٢. أن تكون مرشحات قنوات الصرف الصحي بما فيها تلك القابلة للفك والتركيب والحواجز المضادة للانزلاق بها مصنوعة من مواد ملائمة. وأن تتم المحافظة عليها بحالة جيدة وصيانتها باستمرار للحد من مخاطر التلوث.
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	٣. أن تكون قنوات الصرف الصحي المفتوحة كلياً أو جزئياً مصممة بشكل يضمن عدم تدفق الأوساخ من المنطقة الملوثة إلى المنطقة النظيفة وذلك بتركيب ردادات وخصوصاً في المناطق التي يتم فيها تداول الغذاء مرتفع الخطورة.
											ح. أن يتوفر في المرافق الصحية (الحمامات) حال توافرها في المنشأة لشروط الآتية:
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	١. أن تكون في مواقع مناسبة وفي حال وجودها في حيز المنشأة يجب أن لا تفتح مباشرة على مناطق إعداد وتداول الغذاء.
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	٢. أن تكون ذات تهوية جيدة ومتصلة بنظام صرف صحي فعال.

البار والملهي اللبني	محل بيع البوظة والعصائر	محل المشروبات الساخنة	مقهى شعبي	كوفي شوب	متعهد خدمات الطعام (امتياز)	مطبخ إنتاجي	محل الحلويات	الكافيتير يا	مطعم فول وحمص وفلافل	مطعم / المطعم السياحي	أولاً: اشتراطات الترخيص الفنية المتعلقة بالموقع وتصميم المنشأة
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	٣. أن تكون مرشحات قنوات الصرف الصحي بما فيها تلك القابلة للفك والتركيب والحواجز المضادة للانزلاق بها مصنوعة من مواد ملائمة.
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	ط. توفير مرافق لغسيل الأيدي (واحدة على الأقل أو أكثر وذلك حسب الحاجة) في المناطق التي يعمل فيها متداولي الغذاء في تحضير الأغذية (واحدة لكل منطقة إذا كانت مناطق التحضير مفصولة عن بعضها). شريطة أن تكون في مواقع مناسبة (داخل منطقة التحضير)، مصنوعة من مواد سهلة التنظيف ومقاومة للصدأ وغير سامة، مزودة بماء جار صالح للشرب بدرجة حرارة ملائمة. ومتصلة بنظام الصرف الصحي، مفصولة عن المرافق المخصصة لغسل الأغذية.
						√					ي. عند الضرورة توفير مرافق كافية مخصصة لتبديل العاملين لملابسهم وعلى أن تكون مفصولة عن المناطق المخصصة لإعداد الغذاء.

البار والمقهى الليلي	محل بيع البوظة والعصائر	محل المشروبات الساخنة	مقهى شعبي	كوفي شوب	متعهد خدمات الطعام (امتياز)	مطبخ إنتاجي	محل الحلويات	الكافيتريا	مطعم فول وحمص وفلافل	مطعم / المطعم السياحي	ثانياً: اشتراطات الترخيص الفنية المتعلقة بمناطق تداول الغذاء
				√	√	√	√		√	√	أ. فصل مناطق غسل الغذاء عن المناطق المخصصة لغسل الأواني أو المعدات.
√	√	√	√	√	√	√	√		√	√	ب. تزويد كل من مناطق غسل الغذاء ومناطق غسل الأواني أو المعدات بالمياه الساخنة والباردة الصالحة للشرب.
											ج. توفير المرافق المناسبة لغسل الأغذية في مناطق تحضيرها كما يلي:
√	√	√	√	√	√	√	√		√	√	١. أن تكون مصنوعة من مواد سهلة التنظيف ومقاومة للصدأ وغير سامة ومزودة بماء صالح للشرب بدرجة حرارة ملائمة وأن تكون مفصولة عن المرافق المخصصة لغسل الأواني والمعدات، ومتصلة بنظام الصرف الصحي.
					√	√				√	٢. أن يتم توفير حوض واحد على الأقل في مناطق التحضير لكل من: اللحوم ومنتجاتها الخضار وأي أغذية تكون جاهزة للأكل بعد الغسيل
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	د. توفير مرافق ملائمة لتنظيف وتطهير وتخزين أدوات ومعدات العمل وبحيث تكون هذه المرافق سهلة التنظيف ومصنوعة من مواد مقاومة للصدأ وأن تكون في موقع وحيز منفصل بعيدة عن مناطق التحضير (يمنع استخدام أحواض غسل الأواني في تنظيف وغسل أدوات التنظيف. وحيثما كان ملائماً تكون مزودة بشكل كاف بالماء البارد والساخن).

البار والملهي الليلي	محل بيع البوظة والعصائر	محل المشروبات الساخنة	مقهى شعبي	كوفي شوب	متعهد خدمات الطعام (امتياز)	مطبخ إنتاجي	محل الحلويات	الكافتيريا	مطعم فون وحمص وفلافل	مطعم / المطعم السياحي	ثانياً: اشتراطات الترخيص الفنية المتعلقة بمناطق تداول الغذاء
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	هـ. توفير مرافق مناسبة لغسل أدوات التنظيف (المماسح والمكانس وغيرها). وعند الضرورة لأغراض تطهيرها وتعقيمها. وأن تكون في موقع وحيز منفصل بعيدة عن مناطق التحضير (يمنع استخدام أحواض غسل الأواني فني تنظيف وغسل أدوات التنظيف).
										√	و. أن تكون الأسطح الداخلية لمرافق تخزين الأواني والمعدات والعبوات مصنوعة من مواد قابلة للغسل. ومقاومة للصدأ وغير سامة ويجوز استخدام الأرفف والخزائن لهذه الغاية
					√	√	√	√	√	√	ز. أن تكون أسطح الأرضيات مصنوعة من مواد لا تشكل مصدراً محتملاً للسموم مضادة للماء (غير منفذة) غير ماصة. وغير قابلة للانزلاق. قابلة للغسل. وبما يسمح بإجراء أعمال التنظيف والصراف السطحي بشكل ملائم. كما يجب أن يكون مستوى انحدار (ميلان) الأرضيات كافياً لتصريف السوائل إلى مخارج (مصارف) محكمة
						√	√	√	√	√	ح. أن تكون الزوايا سواء بين الجدران نفسها أو بين الجدران والأرضيات أو بين الجدران والسقوف محكمة الإغلاق ومغطاة لتسهيل عمليات التنظيف في حال استخدام أغطية أرضيات من مطاط أو بلاستيك أو أي مواد ذات نوعية مماثلة. بحيث تكون سهلة الإزالة والتنظيف والتعقيم. ومصنوعة من مادة غير ماصة.

البار والملهي اللبني	محل بيع البوظة والعصائر	محل المشروبات الساخنة	مقهى شعبي	كوفي شوب	متعهد خدمات الطعام (امتياز)	مطبخ إنتاجي	محل الحلويات	الكافتيريا	مطعم فول وحمص وفلافل	مطعم / المطعم السياحي	ثانياً: اشتراطات الترخيص الفنية المتعلقة بمناطق تداول الغذاء
						√	√		√	√	ط. أن تكون أسطح الجدران والفواصل الجدارية مصنوعة من مواد لا تشكل مصدرًا محتملاً للسموم منيعة ومقاومة للماء وغير ماصة ومحكمة الإغلاق وقابلة للغسل وذات ألوان فاتحة وغير خشبية، كما يجب أن تكون الجدران ملساء ومصقولة أينما أمكن وذات ارتفاع مناسب بحيث تكون على ارتفاع مترين على الأقل من الأرض ويمكن طلاء الجزء العلوي بطلاء مكون من مادة غير منفذة أو ماصة للسوائل وأن تتحمل عمليات الغسيل المتكرر
						√	√		√	√	ي. أن تكون الأسقف (أو الجزء الداخلي من السطح في حال عدم وجود سقف) والتجهيزات العلوية مصنوعة من مواد لا تشكل مصدرًا محتملاً للتلوث وسهلة التنظيف ومصنوعة من مواد ذات ألوان فاتحة ومصممة ومصقولة بشكل يمنع تراكم الأوساخ ويحد من عمليات التكثف أو نمو العفن غير المرغوب بها أو تساقط الجسيمات.

البار والمطهي الليبي	محل بيع البوظة والعصائر	محل المشروبات الساخنة	مقهى شعبي	كوفي شوب	متعهد خدمات الطعام (امتياز)	مطبخ إنتاجي	محل الحلويات	الكافتيريا	مطعم فول وحمص وفلافل	مطعم / المطعم السياحي	ثانياً: اشتراطات الترخيص الفنية المتعلقة بمناطق تداول الغذاء
						√	√		√		ك. أن تكون النوافذ وأبواب فتحات أخرى مبنية بشكل يمنع تراكم الأوساخ مع تثبيتها أو إبقائها مغلقة في المواقع التي قد يؤدي فتحها فيها إلى إحداث تلوث.
						√	√		√		ل. تزويد النوافذ التي تفتح على البيئة الخارجية بمناخل سهلة الفك. قابلة للتنظيف ومانعة لدخول الحشرات.
						√	√		√		م. أن تكون عتبات النوافذ الداخلية (في حال وجودها) بشكل مائل لمنع استخدامها كأرفف.
						√	√		√		ن. أن تكون أسطح الأبواب مصنوعة من مواد مصقولة. غير ماصة وسهلة التنظيف. وعند الضرورة للتطهير وذاتية الإغلاق.
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√		س. أن تكون أسطح العمل وأسطح المعدات والأدوات الملامسة للغذاء مصنوعة من مواد لا تشكل مصدراً محتملاً للتلوث وسهلة التنظيف ولا تشكل أو تحتوي على نتوءات قابلة للغسل ومقاومة للصدأ. الحفاظ عليها بحالة سليمة. كما يجب أن تسمح بإجراء أعمال التنظيف والتطهير بسهولة.

البار والملهي النيلي	محل بيع البوظة والعصائر	محل المشروبات الساخنة	مقهى شعبي	كوفي شوب	متعهد خدمات الطعام (امتياز)	مطبخ إنتاجي	محل الحلويات	الكافيتريا	مطعم فول وحمص وفلافل	مطعم / المطعم السياحي	ثانياً: اشتراطات الترخيص الفنية المتعلقة بمناطق تداول الغذاء
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	ع. أن تكون ظروف تخزين المواد الخام وجميع مكونات الغذاء في المنشأة الغذائية ملائمة ومانعة من التلوث والفساد على أن يكون التخزين مرتفعاً عن الأرض ويعيداً عن الجدران والسقف.
											ف. في حال كانت هناك عملية فرم اللحوم أو تقطيع وتسحب الدواجن داخل المحل لغايات ممارسة العمل يتوجب الالتزام بما يلي:
					√	√				√	١. ان يتم توفير ثلاجات كافية لحفظ وعرض اللحوم بحيث يتم فصل ثلاجات حفظ الدواجن عن اللحوم ويتم تخزين اللحوم والدواجن بدون تكديس.
					√	√	√	√		√	٢. توفير ثلاجات كافية للتبريد على درجة حرارة لا تزيد على ٤ درجات مئوية
					√	√				√	٣. ان يتم توفير ادوات ومعدات لتجهيز اللحوم منفصلة عن الادوات والمععدات المخصصة لتجهيز الدجاج (التمييز اللوني)

البار والمطهي اللبني	محل بيع البوظة والعصائر	محل المشروبات الساخنة	مقهى شعبي	كوفي شوب	متعهد خدمات الطعام (امتياز)	مطبخ إنتاجي	محل الحلويات	الكافيتريا	مطعم فول وحمص وفلافل	مطعم / المطعم السياحي	ثانياً: اشتراطات الترخيص الفنية المتعلقة بمناطق تداول الغذاء
					√	√				√	٤. ان يتم توفير طاولات ستانليس ستيل مناسبة للتضير
					√	√				√	٥. ان يتم توفير موازين حرارة مناسبة سهلة القراءة للتأكد بشكل دوري من درجة حرارة الاطعمة المبردة
					√	√				√	٦. ان يتم توفير ادوات ومعدات مخصصة لعملية تذويب وتبيل اللحوم ويتم تميزها باستخدام الالوان. ويمنع منعاً باتاً استخدامها في تحضير الاطعمة الأخرى.
					√	√				√	٧. ان يتم توفير اواني/ادوات لحفظ الاطعمة المحضرة الساخنة عالية الخطورة ضمن درجة الحرارة المطلوبة.
					√	√				√	٨. ان يتم توفير شروط التحكم بالحرارة في مناطق تحضير المواد الغذائية داخل المنطقه فيسمح بدرجة حرارة لا تزيد على (١٦) درجة مئوية وبحيث لا تزيد درجة حرارة المواد الغذائية طوال فترة تحضير المواد الغذائية على (٩) درجات مئوية.

البار والمليهي الليلي	محل بيع البوظة والعصائر	محل المشروبات الساخنة	مقهى شعبي	كوفي شوب	متعهد خدمات الطعام (امتياز)	مطبخ إنتاجي	محل الحلويات	الكافيتريا	مطعم فول وحمص وفلافل	مطعم / المطعم السياحي	ثالثاً: اشتراطات الترخيص الفنية المتعلقة بالتزويد بالمياه
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	أ. توفير إمدادات كافية من المياه الصالحة للشرب ومرافق مناسبة لتخزينها وتوزيعها والتحكم في درجة حرارتها على أن تكون متاحة في جميع الأوقات لكافة المناطق والمعدات بما في ذلك معدات صناعة الثلج وصنابير المياه الصالحة للشرب.
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	ب. توفير مصدر مائي آمن وسليم وإن تكون من مصدر عمومي للمياه أو من مصدر معروف ومأمون صحياً. وتحفظ في خزانات مصنوعة من معدن لا يصدأ محكمة الإغلاق ويعبدة عن أي مصدر من مصادر التلوث وعن مياه الصرف الصحي وأن تكون المياه صالحة للشرب حسب القاعدة الفنية المعتمدة لمياه الشرب على أن تخضع الخزانات لعمليات التنظيف والتطهير باستمرار، وإن تكون الشبكة الداخلية لتوزيع المياه صالحة باستمرار.
						√			√	√	ج. يجوز استخدام المياه المعاد تدويرها والمياه الناجمة عن عمليات تجهيز الغذاء بالبخار أو التجفيف. بشرط أن تكون بنفس معايير المياه الصالحة للشرب وأن لا تشكل خطراً على سلامة الغذاء.

البار والملهي اليلي	محل بيع البوظة والعصائر	محل المشروبات الساخنة	مقهى شعبي	كوفي شوب	متمهد خدمات الطعام (امتياز)	مطبخ إنتاجي	محل الحلويات	الكافيتريا	مطعم فول وحمص وفلافل	مطعم / المطعم السياحي	رابعاً: اشتراطات الترخيص الفنية المتعلقة بإدارة المخلفات
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	أ. توفير حاويات مصنوعة من مواد مناسبة مضادة للتسرب عازلة للماء قابلة للتنظيف بسهولة ويجوز للمنشأة الغذائية تخصيص غرف قمامة عند الضرورة للتخلص من النفايات الغذائية والمنتجات الثانوية غير الصالحة للأكل وغيرها من النفايات على ان تكون هذه الغرفة مزودة بوسائل غسل ذات كفاءة مناسبة وأن تكون مبردة.
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	ب. ان تكون حاويات المخلفات الخارجية بعيدة عن المدخل مزودة بأغطية أو أن يتم وضعها في مكان منفصل ومحصن ضد دخول الحشرات والقوارض.
√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	ج. أن يتم توفير مصادر دهون ذات نوعية مناسبة يمكن تنظيفها بسهولة.

عربة اعداد وبيع البوظة والعصائر والمشروبات	عربة اعداد وبيع الحلويات	عربة اعداد وبيع الأطعمة	خامساً: اشتراطات الترخيص المتعلقة فقط بعربات الطعام (الميكانيكية)
√	√	√	أ. أن تكون مصممة ومبنية وقابلة للصيانة بشكل ملائم. مع المحافظة عليها نظيفة وبظروف جيدة لتجنب مخاطر تلوث الغذاء؛ وعلى أن تكون السطوح الخارجية مصنوعة من مادة مقاومة للظروف الجوية.
√	√	√	ب. أن يتوفر مصدر للطاقة الكهربائية ذو قدرة تشغيلية مناسبة لتشغيل الأجهزة الموجودة بالسيارة.
√	√	√	ج. أن تكون المعدات المستخدمة في تخزين وتحضير الغذاء سهلة التنظيف وعند الضرورة للتطهير، وكافية من حيث العدد والقدرة. والتأكد من أن كافة الأجزاء الملامسة للغذاء قابلة للفك للتمكن من إجراء عمليات التنظيف بشكل ملائم، ومطابقة لمواصفات المواد الملامسة للغذاء.
√	√	√	د. أن تكون الأرضيات في حال كانت مصنوعة من مواد غير صلبة، مغطاة بمواد ثابتة ومناسبة لمنع التعرض للغبار والأتربة وقابلة للتنظيف.
√	√	√	هـ. توفير المياه الصالحة للشرب ولأغراض التنظيف والتطهير في مرافق غسل الأيدي، باستثناء حالات استخدام الأدوات التي تستخدم لمرة واحدة فقط.
√	√	√	و. تصريف مياه المجاري وغيرها من النفايات السائلة أو تخزينها في حاوية منفصلة مانعة للتسرب في حال عدم توفر نظام للصرف الصحي.
√	√	√	ز. أن تكون أسطح العمل وأسطح المعدات والأدوات الملامسة للغذاء مصنوعة من مواد لا تشكل مصدراً محتملاً للتلوث وسهلة التنظيف ولا تشكل أو تحتوي على نتوءات قابلة للغسل ومقاومة للصدأ الحافظ عليها بحالة سليمة. كما يجب أن تسمح بإجراء أعمال التنظيف والتطهير بسهولة.
√	√	√	ح. يجب أن تكون ظروف تخزين المواد الخام وجميع مكونات الغذاء في المنشأة الغذائية ملائمة ومانعة من التلوث والفساد على أن يكون التخزين مرتفعاً عن الأرض وبعيداً عن الجدران والأسقف .
√	√	√	ط. أن يتم توفير مرافق ملائمة و/أو عمل الترتيبات المناسبة للتخلص من مخلفات الغذاء والنفايات بشكل كفو
√	√	√	ي. ينبغي وضع لوحة لاسم المنشأة الغذائية الحاصلة على موافقة وتكون في مكان بارز من الخارج باللغة العربية ومقروءة
√	√	√	ك. ان يدون على بافظة تبين اسم حامل الرخصة ورقم الترخيص وإرقام هواتف الشكاوي الخاصة بالمؤسسة العامة للغذاء والدواء.

سادساً: اشتراطات الترخيص المتعلقة باعداد وتقديم الغذاء لمشغل منفصل أو ملاصق تابع للمنشأة الغذائية ولغايات ممارستها لعملها فقط.

- أ. أن تتناسب مساحة المشغل مع طبيعة العمل وحجم الإنتاج المتوقع.
- ب. يجب ان تكون شدة الإضاءة ٥٠٠ لوكس فوق الاسطح التي تستخدم لتداول اطعمة عالية الخطورة (غير معبأة) وحيثما يتم التعامل مع أدوات ومعدات الطعام التي قد تؤثر على سلامة المتداول مثل ادوات التقطيع أو المطاحن أو المناشير.
- ج. أن تتم كافة الأعمال والتجهيزات داخل حدود المحل، وذلك لحماية المواد الغذائية من الملوثات الخارجية، مع مراعاة توفير وسائل التهوية والشفط المناسبة.
- د. ان يتم توفير ثلاجات كافية لحفظ وعرض اللحوم بحيث يتم فصل ثلاجات حفظ الدواجن عن اللحوم ويتم تخزين اللحوم والدواجن بدون تكديس.
- هـ. أن يتم توفير ثلاجات كافية للتبريد على درجة حرارة لا تزيد على ٤ درجات مئوية.
- و. ان يتم توفير ادوات ومعدات لتجهيز اللحوم منفصلة عن الادوات والمعدات المخصصة لتجهيز الدجاج (التمييز اللوني).
- ز. ان يتم توفير طاولات ستانليس ستيل مناسبة للتحضير.
- ح. ان يتم توفير موازين حرارة مناسبة سهلة القراءة للتأكد بشكل دوري من درجة حرارة شرائح اللحوم المعدة للأكل.
- ط. ان يتم توفير موازين حرارة مناسبة سهلة القراءة ويتم تثبيتها في سجلات معدة لذلك للتأكد بشكل دوري من درجة حرارة الاطعمة المبردة.
- ي. ان يتم توفير ادوات ومعدات مخصصة لعملية تذويب وتتبيل اللحوم ويتم تمييزها باستخدام الالوان. ويمنع منعاً باتاً استخدامها في تحضير الاطعمة الاخرى.
- ك. ان يتم توفير اواني/ادوات لحفظ الاطعمة المحضرة الساخنة عالية الخطورة ضمن درجة الحرارة المطلوبة.
- ل. ان يتم توفير شروط التحكم بالحرارة في مناطق تحضير المواد الغذائية داخل المشغل فيسمح بدرجة حرارة لا تزيد عن (١٦) درجة مئوية وبحيث لا تزيد درجة حرارة المواد الغذائية طوال فترة تحضير المواد الغذائية عن (٩) درجات مئوية.

سابعاً: الاشتراطات الفنية الإضافية للمنشأة الغذائية التي ترغب بتقديم مادة الشاورما على السبخ (مرتفعة الخطورة)

الاشتراطات الخاصة بالمحل الذي تقدم فيه مادة الشاورما على السبخ فقط: بالإضافة الى الاشتراطات الفنية العامة الواجب توفرها في محل المنشأة الغذائية (أولاً الى رابعاً)، يجب على صاحب المنشأة الغذائية الالتزام بالاشتراطات التالية المرتبطة بإجراءات الحصول على تصريح للمواد الغذائية مرتفعة الخطورة من المؤسسة العامة للغذاء والدواء.

- أ. أن تكون كافة التجهيزات والسبخ داخل حدود المحل لحماية مادة الشاورما من الملوثات الخارجية.
- ب. في حال كان يتم إعداد السبخ في المحل، أن يتم توفير ثلاجة خاصة لحفظ اللحوم وثلاجة خاصة لحفظ الدواجن وعلى أن تكون بحجم مناسب تسمح بتخزين اللحوم والدواجن بدون تكديس.

- ج. ان تكون شدة الإضاءة (٥٠٠) لوكس فوق الاسطح التي تستخدم لتداول الشاورما (غير معبأة) وحيثما يتم التعامل مع أدوات ومعدات الطعام التي قد تؤثر على سلامة المتداول مثل أدوات التقطيع أو المطاحن أو المناشير.
- د. ان يتم توفير أدوات ومعدات لتجهيز اللحوم منفصلة عن الأدوات والمعدات المخصصة لتجهيز الدجاج (التمييز اللوني)
- هـ. ان يتم توفير شواية سطحية (Grill) بجانب سيخ الشاورما وذلك لإعادة طبخ وشوي اللحوم التي اتضح انها لم تنضج بشكل كاف بعد تقطيعها.
- و. ان يتم توفير طاولة منفصلة لتجهيز ولف الساندويشات بعيدا عن سيخ الشاورما
- ز. ان يتم توفير طاولات ستانليس ستيل مناسبة للتحضير
- ح. ان يتم توفير وسيلة مناسبة لتسريب عصارة الشاورما والدهون المتسربة من سيخ الشاورما بحيث لا يتم اختلاطها مع شرائح الشاورما الجاهزة للأكل لتجنب التلوث التبادلي.
- ط. ان يتم توفير موازين حرارة مناسبة سهلة القراءة للتأكد بشكل دوري من درجة حرارة شرائح اللحوم المعدة للأكل.
- ي. ان يتم توفير أدوات ومعدات مخصصة لعملية تذويب وتتبيل اللحوم ويتم تمييزها باستخدام الالوان. ويمنع منعاً باتاً استخدامها في تحضير الاطعمة الأخرى.
- ك. ان يتم توفير شروط التحكم بالحرارة في مناطق تحضير مادة الشاورما داخل المحل فيسمح بدرجة حرارة لا تزيد عن (١٦) درجة مئوية وبحيث لا تزيد درجة حرارة المواد الغذائية طوال فترة تحضير سيخ الشاورما عن (٩) درجات مئوية.
- ل. أن يتم توفير وسائل التهوية والشفط المناسبة.
- م. أن يتم الالتزام بالمصادر الغذائية وفق الاشتراطات، ومن قبل مصادر موثوقة ومرخصة فقط.
- ن. أن لا يزيد قطر سيخ الشاورما عن (٤٠) سم و أن لا يزيد وزن السيخ عن (٦٠) كيلو غرام وبارتفاع لا يتجاوز الحد العلوي والسفلي لمصدر الحرارة المستخدم لشي السيخ.

ثامناً: الاشتراطات الفنية الإضافية للمنشأة الغذائية التي ترغب بتقديم مادة السوشي (مرتفعة الخطورة)

الاشتراطات الخاصة بالمحل الذي تقدم فيه مادة السوشي: بالإضافة الى الاشتراطات الفنية العامة الواجب توفرها في محل المنشأة الغذائية (أولاً الى رابعاً)، يجب على صاحب المنشأة الغذائية الالتزام بالاشتراطات التالية المرتبطة بإجراءات الحصول على تصريح للمواد الغذائية مرتفعة الخطورة من المؤسسة العامة للغذاء والدواء:

- أ. يجب ان تكون شدة الإضاءة (٥٠٠) لوكس فوق الاسطح التي تستخدم لتداول مادة السوشي (غير معبأة) وحيثما يتم التعامل مع أدوات ومعدات الطعام التي قد تؤثر على سلامة الغذاء.
- ب. توفير ثلاثيات كافية للتبريد على درجة حرارة لا تزيد على (٤) درجات مئوية

- ج. ان يتم توفير طاولات ستانليس ستيل مناسبة للتحضير.
- د. ان يتم توفير موازين حرارة مناسبة سهلة القراءة للتأكد بشكل دوري من درجة حرارة المواد الغذائية المبردة.
- هـ. ان يتم توفير شروط التحكم بالحرارة في مناطق تحضير مادة السوشي داخل المحل فيسمح بدرجة حرارة لا تزيد على (١٦) درجة مئوية وبحيث لا تزيد درجة حرارة المواد الغذائية طوال فترة تحضير السوشي على (٩) درجات مئوية.
- و. أن يتم الالتزام بالمصادر الغذائية وفق الاشتراطات، ومن قبل مصادر موثوقة ومرخصة فقط.

تاسعاً: الاشتراطات الفنية الإضافية للمنشأة الغذائية التي ترغب بإعداد مادة البوظة المجمدة فقط (مرتفعة الخطورة)

الاشتراطات الخاصة بالمحل الذي يرغب فقط بإعداد وتقديم مادة البوظة المجمدة (لا تشمل المحال التي تقوم ببيع البوظة المعدة مسبقاً أو ضمن الماكينات): بالإضافة الى الاشتراطات الفنية العامة الواجب توفرها في محل المنشأة الغذائية (أولاً الى رابعاً) يجب على صاحب المنشأة الغذائية الالتزام بالاشتراطات التالية المرتبطة بإجراءات الحصول على تصريح للمواد الغذائية مرتفعة الخطورة من المؤسسة العامة للغذاء والدواء.

- أ. أن يتم توفير ثلاجات رأسية/ أفقية لحفظ المواد الغذائية المجمدة على درجة حرارة أقل من (-١٨) درجة مئوية
- ب. ان يتم توفير طاولات ستانليس ستيل مناسبة للتحضير.
- ج. ان يتم توفير موازين حرارة مناسبة سهلة القراءة للتأكد بشكل دوري من درجة حرارة المواد الغذائية المبردة.
- د. ان يتم توفير شروط التحكم بالحرارة في مناطق تحضير مادة البوظة داخل المحل فيسمح بدرجة حرارة لا تزيد على (١٦) درجة مئوية.
- هـ. أن يتم الالتزام بالمصادر الغذائية وفق الاشتراطات، ومن قبل جهات مرخصة.
- و. أن يتم الالتزام بالمصادر الغذائية وفق الاشتراطات، ومن قبل مصادر موثوقة ومرخصة فقط.

عاشراً: الاشتراطات الفنية الإضافية للمنشأة الغذائية التي ترغب بتقديم مادة حلاوة الجبن الكيكة التركيبية، القشطة (مرتفعة الخطورة)

الاشتراطات الخاصة بالمحل الذي تقدم فيه مادة حلاوة الجبن، الكيكة التركيبية، القشطة: بالإضافة الى الاشتراطات الفنية العامة الواجب توفرها في محل المنشأة الغذائية (أولاً الى رابعاً)، يجب على صاحب المنشأة الغذائية الالتزام بالاشتراطات التالية المرتبطة بإجراءات الحصول على تصريح للمواد الغذائية مرتفعة الخطورة من المؤسسة العامة للغذاء والدواء.

- أ. توفير ثلاجات كافية للتبريد على درجة حرارة لا تزيد على (٤) درجات مئوية.
- ب. ان يتم توفير طاولات ستانليس ستيل مناسبة للتحضير.

ج. ان يتم توفير موازين حرارة مناسبة ويتم تثبيتها على سجلات خاصة للتأكد بشكل دوري من درجة حرارة المواد الغذائية المبردة.  
 د. ان يتم توفير شروط التحكم بالحرارة في مناطق تحضير المواد داخل المحل فيسمح بدرجة حرارة لا تزيد على (١٦) درجة مئوية وبحيث لا تزيد درجة حرارة المواد الغذائية طوال فترة تحضير المواد عن (٩) درجات مئوية.  
 هـ. أن يتم الالتزام بالمصادر الغذائية وفق الاشتراطات، ومن قبل مصادر موثوقة ومرخصة فقط.

الحادي عشر: الاشتراطات الفنية الإضافية للمنشأة الغذائية التي ترغب بتمديد مدة صلاحية الجاتو المعد من الحليب والكريمة لثلاثة أيام (مرتفعة الخطورة)

الاشتراطات الخاصة بالمحل الذي يرغب بزيادة مدة صلاحية تقديم الجاتو المعد فقط من الحليب والكريمة لتصبح ثلاثة أيام (بدل عن يوم واحد): بالإضافة الى الاشتراطات الفنية العامة الواجب توفرها في محل المنشأة الغذائية (أولاً الى رابعاً)، يجب على صاحب المنشأة الغذائية الالتزام بالاشتراطات التالية المرتبطة بإجراءات الحصول على تصريح للمواد الغذائية مرتفعة الخطورة من المؤسسة العامة للغذاء والدواء.

أ. توفير ثلاجات كافية للتبريد على درجة حرارة لا تزيد على (٤) درجات مئوية.  
 ب. ان يتم توفير طاولات ستانليس ستيل مناسبة للتحضير  
 ج. ان يتم توفير موازين حرارة مناسبة سهلة القراءة للتأكد بشكل دوري من درجة حرارة المواد الغذائية المبردة  
 د. ان يتم توفير شروط التحكم بالحرارة في مناطق تحضير المواد داخل المحل فيسمح بدرجة حرارة لا تزيد على (١٦) درجة مئوية وبحيث لا تزيد درجة حرارة المواد الغذائية طوال فترة تحضير المواد على (٩) درجات مئوية.  
 هـ. أن يتم الالتزام بالمصادر الغذائية وفق الاشتراطات، ومن قبل مصادر موثوقة ومرخصة فقط.

ملحق رقم (٣)

قائمة المواد مرتفعة الخطورة

التصريح	المادة الغذائية
تصريح مسبق من المؤسسة العامة للغذاء والدواء	- مادة الشاورما (المعدة للبيع على السبخ)
	- السوشي
	- حلالة الجبن
	- القشطة
	- الكيكة التركية
	- البوظة المجمدة
	- الجاتوه المعد من الحليب والكريما (في حال طلب زيادة مدة الصلاحية)



مركز عدالة للمعلومات القانونية  
ADALEH Center for Legal Information  
Info@Adaleh.Info

## قانون الغذاء رقم 30 لسنة 2015

المنشور على الصفحة 5984 من عدد الجريدة الرسمية رقم 5345 بتاريخ 2015/6/16

حل محل قانون الرقابة على الغذاء المؤقت وتعديلاته رقم 79 لسنة 2001

### المادة 8

- مع مراعاة أحكام المادة (3) من هذا القانون، تتولى اللجنة العليا المهام والصلاحيات التالية:
- أ. إعداد الخطط والبرامج اللازمة للرقابة على سلامة الغذاء وجودته ورفعها إلى مجلس إدارة المؤسسة لإقرارها.
  - ب. اعتماد التعليمات والشروط اللازمة للرقابة الصحية على الغذاء المحلي والمستورد وضمان سلامته وصلاحيته للاستهلاك البشري والتحقق من قيمته الغذائية .
  - ج. اعتماد تدابير الصحة المقررة وتعديلها أو إلغاؤها أو استبدال غيرها بها أو وقف العمل بأي منها مؤقتاً مع مراعاة أحكام التشريعات المعمول بها والاتفاقيات الدولية التي تكون المملكة طرفاً فيها.
  - د. تحديد الشروط الصحية الواجب توافرها لترخيص أماكن تداول الغذاء وذلك لإصدار الترخيص اللازم وفقاً للتشريعات المعمول بها .
  - هـ. اعتماد إجراءات تحليل المخاطر وتحديد أسس أخذ العينات من المواد الغذائية وحجم هذه العينات وطرق جمعها ونقلها وفقاً للممارسات الدولية المتبعة .
  - و. اعتماد أنواع الفحوص اللازمة للغذاء وطرق الاختبار وإجراءات تقييم المطابقة للقواعد الفنية أو المواصفات القياسية وتدابير الصحة وفقاً للممارسات الدولية المتبعة والتشريعات المعمول بها والتنسيق مع الجهات الرسمية المعنية .
  - ز. اعتماد الإجراءات والمتطلبات اللازمة لاستعمال المضافات الغذائية وفقاً للقواعد الفنية أو المواصفات القياسية .
  - ح. اختيار المختبرات اللازمة لغايات الفحوص والتحليل المخبرية للغذاء .
  - ط. رفع المهام إلى المجلس لإقرارها .



مركز عدالة للمعلومات القانونية  
ADALEH Center for Legal Information  
Info@Adaleh.Info

قانون المؤسسة العامة للغذاء والدواء رقم 41 لسنة 2008  
المنشور على الصفحة 3070 من عدد الجريدة الرسمية رقم 4921 بتاريخ 2008/7/31  
حل محل قانون المؤسسة العامة للغذاء والدواء المؤقت رقم 31 لسنة 2003

المادة 7

يتولى المجلس المهام والصلاحيات اللازمة لقيام المؤسسة بأعمالها وتحقيق اهدافها بما في ذلك ما يلي :

- أ. وضع السياسة العامة المتعلقة بالغذاء والدواء والرقابة عليهما وقرار الخطط والبرامج اللازمة لذلك ومتابعة تنفيذها .
- ب. الموافقة على ابرام الاتفاقيات مع المؤسسات المحلية والعربية والدولية بما يحقق اهداف المؤسسة وتفويض الرئيس او نائبه بالتوقيع عليها .
- ج. اعتماد القواعد الفنية او الادلة او التوصيات وغيرها من الوثائق الصادرة عن دول اخرى وعن منظمات عربية واقليمية ودولية .
- د. اقرار الهيكل التنظيمي للمؤسسة .
- هـ. اقرار خطط تطوير المؤسسة وكوادرها واجراء الدراسات والبحوث اللازمة لعمل المؤسسة .
- و. اقرار مشروع الموازنة السنوية للمؤسسة ورفعها لمجلس الوزراء .
- ز. اقرار التقرير السنوي عن اعمال المؤسسة والميزانية العمومية والحسابات الختامية عن السنة المنتهية ورفعها الى مجلس الوزراء .
- ح. المراجعة الدورية لانجازات المؤسسة.
- ط. تشكيل اي لجان متخصصة تتطلبها اعمال المؤسسة بناء على تنسيب المدير العام وتحديد مهام كل منها بمقتضى قرار تشكيلها .
- ي. السعي لايجاد الوسائل المحلية والدولية لدعم المؤسسة .
- ك. اقرار التعليمات والشروط اللازمة للرقابة على الغذاء والدواء المرفوعة من اللجان العليا .
- ل. اعداد مشروعات التشريعات ذات العلاقة بعمل المؤسسة.