

الهيئة القومية لسلامة الغذاء

قرار رقم ١٢ لسنة ٢٠٢٠

بشأن نظام حصول المنشآت السياحية والفندقية على ترخيص تداول الغذاء

مجلس إدارة الهيئة القومية لسلامة الغذاء

بعد الاطلاع على الدستور ؛

وعلى القانون رقم ١ لسنة ١٩٧٣ بشأن المنشآت السياحية والفندقية وتعديلاته ؛

وعلى القانون رقم ١ لسنة ٢٠١٧ بإصدار قانون الهيئة القومية لسلامة الغذاء ؛

وعلى قرار رئيس مجلس الوزراء رقم ٤١٢ لسنة ٢٠١٩ بإصدار اللائحة

التنفيذية لقانون الهيئة القومية لسلامة الغذاء ؛

وعلى قرار رئيس مجلس الوزراء رقم ١٢٩٦ لسنة ٢٠٢٠ بإعادة تشكيل

مجلس إدارة الهيئة القومية لسلامة الغذاء ؛

وعلى لائحة الموارد البشرية للعاملين بالهيئة القومية لسلامة الغذاء الصادرة

بقرار مجلس إدارة الهيئة رقم ٤ لسنة ٢٠١٨ ؛

وعلى موافقة مجلس إدارة الهيئة بجلسته المنعقدة بتاريخ ٢٣/٩/٢٠٢٠ ؛

قرر :

(المادة الأولى)

يحظر على المنشآت السياحية والفندقية تداول الغذاء فى الحالات التالية :

١- قبل الحصول على ترخيص تداول الغذاء من الهيئة .

٢- صدور قرار بالوقف المؤقت أو الدائم لترخيص تداول الغذاء من رئيس

مجلس إدارة الهيئة أو من يفوضه فى الحالات التى يمثّل فيها تداول الغذاء بالمنشأة

خطراً داهماً على صحة المستهلك ومنها على سبيل المثال لا الحصر :

(أ) عدم توفر أو استخدام مياه صالحة للشرب أو غير مطابقة للتشريعات

المنظمة لذلك بالتنسيق مع الجهات المعنية فى هذا الشأن .

(ب) وجود خلل تصنعى حرج يودى إلى إمكانية تلوث المنتج أو يحول دون إنتاج منتج آمن صحياً .

(ج) وجود حشرات أو قوارض بشكل يستلزم إيقاف المنشأة عن العمل للقيام بأعمال مكافحة .

(المادة الثانية)

يلتزم مشغلو المنشآت السياحية والفندقية بالاشتراطات المرفقة للحصول على ترخيص تداول الغذاء من الهيئة ، وتستثنى المنشآت السياحية والفندقية القائمة وقت العمل بأحكام هذا القرار ، والمرخصة من وزارة السياحة ، من الحظر الوارد بالبند (١) من المادة الأولى من القرار لمدة ستة أشهر ، يجوز لرئيس مجلس إدارة الهيئة مدّها لستة أشهر أخرى ، بشرط موافقة الهيئة على الطلب المقدم من المنشأة متضمناً خطتها لتوفيق أوضاعها على أن تتضمن الخطة التوقيتات المتوقعة لاستكمال كافة الاشتراطات وبما يراعى طبيعة نشاط المنشأة وعوامل الخطورة المرتبطة ، وبحيث لا يتجاوز أبعد توقيت فى خطة المنشأة لاستكمال كافة الاشتراطات المطلوبة نهاية عام ٢٠٢٥

(المادة الثالثة)

يصدر رئيس مجلس إدارة الهيئة قراراً بالإجراءات الإدارية المنظمة لحصول المنشأة على ترخيص تداول الغذاء من الهيئة ، بداية من مرحلة تقديم الطلب إلى الهيئة وحتى صدور ترخيص تداول الغذاء للمنشأة على أن يتضمن القرار المهلة الزمنية المحددة لانتهااء المنشآت السياحية والفندقية من استكمال استيفاء كل / بعض الاشتراطات المرفقة وفقاً لأهميتها فى الوقاية من الأمراض المنقولة عن طريق الغذاء مع الأخذ فى الاعتبار التكلفة المالية .

(المادة الرابعة)

تلتزم المنشآت السياحية والفندقية بسداد الرسوم ومقابل الخدمات التالية :
أولاً - مقابل الخدمات التى تؤديها الهيئة لمراجعة اشتراطات الإنشاءات والتجهيزات بالمنشأة :

تم تحصيل مقابل خدمة ، بالجنيه المصرى ، لمراجعة الإنشاءات والتجهيزات التالية للترخيص لأول مرة وكلما قامت المنشأة بإضافة نشاط غذائى جديد داخل المنشأة يستلزم المراجعة والتقييم :

مقابل خدمة	الحد الأدنى لتحصيلى مقابل الخدمة	مقابل خدمة	بند المراجعة
---	---	٥٠٠	أولاً - فتح ملف للمنشأة
			ثانياً - مراجعة المخطط البياني للمنشأة بمقر الهيئة
---	---	٧٥٠	- أقل من ٥٠ غرفة
---	---	١٠٠٠	- من ٥١ - ١٠٠ غرفة
---	---	٢٠٠٠	- من ١٠١ - ٣٠٠ غرفة
---	---	٤٠٠٠	- من ٣٠١ - ٥٠٠ غرفة
---	---	٥٠٠٠	- أكثر من ٥٠٠ غرفة
			ثالثاً - مراجعة التجهيزات والإنشاءات أثناء الزيارات الميدانية
١٠٠٠	١ مطبخ رئيسى	١٥٠٠	١- مطبخ/ منطقة تحضير طعام Kitchen \ Food preparation area
١٠٠	٣ بار	٥٠٠	٢- بار (منطقة تحضير مشروبات) Beverage bar
٢٥٠	١ مخزن جاف	٥٠٠	٣- مخزن رئيسى جاف
٢٥٠	١ مخزن مجمد	٥٠٠	٤- مخزن رئيسى تجميد
٢٥٠	١ مخزن تبريد	٥٠٠	٥- مخزن رئيسى تبريد
٣٠	٥ وحدات	٢٠٠	٦- وحدات تصنيع ثلج
١٠٠	٢ ماكينة	٣٠٠	٧- ماكينات غسل أطباق وأدوات
٣٠	٥ وحدات	٣٠٠	٨- آلات (بيع/خدمة) ذاتية Vending Machines

مقابل خدمة مراجعة كل وحدة تتعدى الحد الأدنى	الحد الأدنى لتحصيل مقابل الخدمة	مقابل خدمة	بند المراجعة
١٠٠	منطقة واحدة ١	٢٠٠	٩- منطقة استلام
٥٠	منطقة واحدة ١	٢٠٠	١٠- منطقة تجميع/ معالجة قمامة
١٠٠	ارجالى/اسيدات	٢٠٠	١١- دورات مياه
١٠٠	ارجالى/اسيدات	٢٠٠	١٢- خزن متعلقات العاملين
٥٠٠	١ صالة	١٠٠٠	١٣- تجهيزات صالة عرض وتناول الطعام

تلتزم المنشآت السياحية والفندقية قبل البدء فى الأعمال الإنشائية بالتقدم للهيئة بالرسومات الهندسية المقترحة للمنشأة لمراجعتها وإصدار موافقة مبدئية على البدء فى التنفيذ .

وتقوم الهيئة بإجراء زيارتين على الأقل للمنشأة قبل إصدار ترخيص تداول الغذاء لها الأولى بعد استكمال (٨٠٪) من الأعمال الإنشائية والثانية بعد انتهاء (١٠٠٪) من الأعمال وتركيب التجهيزات .

وتتحمل المنشأة تكلفة الإقامة والانتقال لمفتشى الهيئة إلى المكان المطلوب ترخيصه على أن تكون الإقامة فى فنادق مناسبة (من ذات المستوى المطلوب ترخيص المنشأة عليها) ، للفترة اللازمة للمراجعة ، والانتقال بالطيران للمدن التى تتوفر بها مطارات وتبعد عن القاهرة ٦٠٠ كيلومتر فأكثر وتسرى أحكام لائحة الموارد البشرية للعاملين بالهيئة فيما لم يرد بشأنه نص بهذا القرار .

ثانياً - رسوم مقابل أنشطة الفحص والرقابة الدورية للمنشآت السياحية والفندقية يتم زيادتها بنسبة (٥٪) سنويًا وفقاً للبند الثالث من المادة (١٧) من القانون رقم (١) لسنة ٢٠١٧

الرسوم السنوية	حجم التشغيل	المنشأة
٢٠٠٠٠	أكثر من ٥٠٠ غرفة	الفنادق فئة خمسة نجوم
١٧٠٠٠	من ٢٥٠ - ٥٠٠ غرفة	
١٥٠٠٠	٢٥٠ - ١٠١ غرفة	
١٢٠٠٠	١٠٠ غرفة أو أقل	

الرسوم السنوية	حجم التشغيل	المنشأة
١٨٠٠٠	أكثر من ٥٠٠ غرفة	الفنادق فئة أربعة نجوم
١٥٠٠٠	من ٢٥٠ - ٥٠٠ غرفة	
١٢٠٠٠	١٠١ - ٢٥٠ غرفة	
١٠٠٠٠	١٠٠ غرفة أو أقل	
١٠٠٠٠	أكثر من ٢٥٠ غرفة	الفنادق فئة ثلاثة نجوم
٩٠٠٠	من ١٠١ - ٢٥٠ غرفة	
٨٠٠٠	أقل من ١٠٠ غرفة	
٧٠٠٠	أكثر من ٥٠ غرفة	الفنادق فئة نجمتين
٦٠٠٠	٥٠ غرفة أو أقل	
٥٠٠٠	أكثر من ٥٠ غرفة	الفنادق فئة نجمة واحدة
٤٠٠٠	٥٠ غرفة أو أقل	
٤٠٠٠	أقل من ٥٠ م	مطاعم
٦٠٠٠	من ٢٠٠ م - ٢٠١ م	
٨٠٠٠	من ٢٠١ م - ٤٠٠ م	
١٠٠٠٠	من ٤٠١ م - ١٠٠٠ م	
١٢٠٠٠	أكثر من ١٠٠٠ م	

فى حالة إخفاق المنشأة فى تحقيق الحد الأدنى من اشتراطات ومتطلبات سلامة الغذاء أثناء الزيارات الرقابية الدورية التى تقوم بها الهيئة والحاجة إلى تنفيذ زيارات متابعة للمنشأة للتحقق من اتخاذها الإجراءات التصحيحية اللازمة خلال الفترة الزمنية التى تحددها الهيئة ، تلتزم المنشأة بسداد مقابل خدمات للهيئة بواقع ٢٠٠٠ (ألفى جنيه) لكل زيارة متابعة وبعد أقصى زيارتين متتاليتين للمتابعة ، توقف بعدها المنشأة مؤقتا عن تداول الغذاء فى حال تجاوز الفترة الزمنية التى حددتها الهيئة للانتهاء من تنفيذ الإجراءات التصحيحية أو إذا تبين استمرار مخالفة المنشأة لاشتراطات ومتطلبات سلامة الغذاء أثناء زيارات المتابعة بما لا يضمن سلامة الغذاء الذى تتداوله ، ولا يسمح بعودة المنشأة إلى ممارسة تداول الغذاء إلا بعد قيام الهيئة بتقييم شامل للمنشأة بعد سدادها مقابل خدمة بواقع ٥٠٠٠ (خمسة آلاف جنيه) للزيارة الواحدة .

(المادة الخامسة)

يجوز للهيئة الاستعانة بمكتب هندسى استشارى معتمد من الهيئة لإتمام مراجعة بعض أو كل الاشتراطات المرفقة اللازمة لحصول المنشآت السياحية والفندقية على ترخيص تداول الغذاء من الهيئة ، فى حالة طلب المنشأة وموافقة الهيئة على ذلك ، بغرض سرعة الانتهاء من الطلبات التى تقدم للهيئة ، على أن تتحمل المنشأة أى تكلفة إضافية قد تنشأ عن الاستعانة بالمكتب الهندسى .

(المادة السادسة)

يجوز التظلم من القرارات الإدارية الصادرة من الهيئة القومية لسلامة الغذاء وفقاً لأحكام القانون رقم ١ لسنة ٢٠١٧ ولائحته التنفيذية الصادرة بقرار السيد رئيس مجلس الوزراء رقم ٤١٢ لسنة ٢٠١٩

(المادة السابعة)

يُنشر هذا القرار فى الوقائع المصرية ، ويعمل به من اليوم التالى لتاريخ نشره ، ويلغى كل حكم يخالف أحكامه .
تحريراً فى ٢٠٢٠/١١/١١

رئيس مجلس إدارة الهيئة

أ.د/ حسين منصور

الفصل الأول

التعاريف

فى تطبيق أحكام هذا القرار يقصد بالألفاظ والعبارات التالية ، المعانى المبينة

قرين كل منها :

"معتد" تعنى أنه تم الموافقة عليه من قبل السلطة الرقابية عند التوصل إلى قرار بشأن الالتزام بالمبادئ والممارسات واستيفاء المعايير المعترف بها بصفة عامة لحماية الصحة العامة .

"النشاط المائى" يعنى عبارة عن مقياس للرطوبة الحرة فى الأغذية ويساوى ناتج قسمة ضغط بخار الماء فى المادة على ضغط بخار الماء النقى عند درجة الحرارة نفسها ويتم الإشارة إليها بالرمز "aw" .

"المشروب" يعنى أى سائل يمكن شربه ، ويشمل ذلك المياه .

"مياه الشرب المعبأة" تعنى المياه التى يتم تعبئتها فى زجاجات ، أو عبوات أو غيرها من الأوعية محكمة الغلق ، ويتم عرضها للبيع للاستهلاك الآدمى ، وتشمل المياه المعدنية المعبأة .

"المعدات التى يتم تنظيفها فى مكانها":

"المعدات التى يتم تنظيفها فى مكانها" تعنى المعدات التى يتم تنظيفها عن طريق دوران أو سريان محلول التنظيف ومياه الشطف ومحلول التطهير بطريقة آلية عبر نظام أنابيب داخل المعدة أو على الأسطح الخاصة بها المراد تنظيفها ، مثل تلك الطرق التى يتم استخدامها بشكل جزئى لتنظيف ماكينة صنع الحلوى المتلجة ، وتطهيرها .

"المستهلك" هو شخص من الجمهور تصبح الأغذية فى حوزته ولا يعمل بصفته مشغل منشأة أو مصنع تجهيز أغذية ، ولا يقوم بعرض الأغذية لإعادة بيعها .

"المواد المقاومة للتآكل" تعنى المواد التى تستطيع المحافظة على خصائص السطح من حيث قابليته للتنظيف بطريقة مقبولة فى ظل تأثير الأغذية التى تلامسها والاستخدام العادى لمركبات التنظيف ومحاليل التطهير على المدى الطويل ، وفى ظل ظروف الاستخدام الأخرى .

"المعدات المثبتة على طاولة الإعداد" تعنى المعدات التى لا يتم نقلها ومصممة ليتم تركيبها بعيداً عن الأرضية ، على منضدة أو طاولة إعداد أو رف .
"مياه الشرب" هى المياه الصالحة للشرب والتى تتوافق مع المعايير المحددة فى التشريعات السارية ذات العلاقة .

"أماكن التخزين الجافة" تعنى الغرف أو الأماكن المخصصة لتخزين الأغذية المعبأة أو غير المعبأة وموضوعة فى حاويات التى لا تتطلب التحكم فى الوقت/درجة الحرارة لضمان سلامتها ، وكذلك تخزين السلع الجافة مثل العناصر أحادية الاستخدام أو ذات الاستخدام الواحد .

سهل التنظيف :

(أ) "سهل التنظيف" يقصد بها إحدى خصائص الأسطح التى :

- ١- تسمح بإزالة الاتساخ بطريقة فعّالة باستخدام طرق التنظيف العادية ،
- ٢- وتعتمد على المادة والتصميم والتصنيع والتركيب الخاص بالسطح ،
- ٣- وتختلف وفقاً لاحتمالية تسبب السطح فى نقل العوامل الممرضة أو السامة أو غيرها من الملوثات إلى الأغذية بناء على الاستخدام المعتمد لتلك الأسطح ومكان وضعها ، والغرض منها .

(ب) "سهل التنظيف" تشمل التطبيق للمعايير مع مراعاة أغراض الاستخدام ، والتى تؤهل السطح لأن يكون سطحاً سهل التنظيف على النحو المحدد فى الفقرة الفرعية (١) من هذا التعريف بالنسبة لحالات مختلفة والتى تتطلب درجات متفاوتة من التنظيف مثل :

- ١- مدى ملاءمة مادة الاستانلس ستيل للأسطح المستخدمة لإعداد الأغذية مقارنةً بعدم الحاجة إلى استخدام هذه المادة عند بناء الأرضيات والمناضد التى يستخدمها المستهلكون عند تناول الأغذية .
- ٢- الحاجة إلى درجات مختلفة من قابلية التنظيف لأحد التركيبات أو الملحقات الموجودة بالمطبخ مقارنةً بالتركيبات أو الملحقات الإضافية الموجودة بأماكن تناول المستهلكين للأغذية .

"سهل الحركة" يقصد بها :

(أ) سهل النقل ، ويتم تركيبه على حامل ذى عجل أو منزلقات أو مدحرجات ، أو غيرها من وسائل النقل المتحركة ، أو يتم تزويده بوسائل آليّة يمكن عن طريقها إمالة المعدة لتنظيفها ،

(ب) خالٍ من الوصلات الخاصة بالتشغيل أو الوصلات التى يسهل فصلها أو وصلات التشغيل المرنة ذات الطول الكافى للسماح بتحريك المعدة للقيام بتنظيفها وتنظيف المنطقة المجاورة لها .

المعدة :

(أ) "المعدة" تعنى أداة تستخدم للقيام بإحدى عمليات التشغيل داخل المنشأة الغذائية مثل أجهزة التجميد (الفریزر) أو المفرمة أو الهود أو ماكينة صنع الثلج أو أورمة اللحوم أو الخلاط أو الفرن أو المبردات الكبيرة أو الموازين أو الأحواض أو أجهزة تقطيع الشرائح أو المواقد أو المناضد أو أجهزة قياس درجات حرارة الهواء المحيط أو ماكينات البيع أو ماكينات غسل الأدوات .

(ب) "المعدات" لا تشمل الأجهزة المستخدمة لنقل أو تخزين الكميات الكبيرة من الأغذية المعبأة التى يتم استلامها من المورد فى صورة شحنات "لوط" معبأ أو مغلف مثل العربات اليدوية والرافعات الشوكية والقواعد المزودة بعجلات للنقل والمنصات (الباليتات) والأرفف والزلاقات .

"تفشى الأمراض المنقولة بالغذاء" تعنى حدوث حالتين أو أكثر من الإصابة بمرض مشابه ينتج عن تناول أغذية مشتركة .

"الأسطح الملامسة للأغذية" تعنى :

(أ) سطح معدة أو أداة تلامس الأغذية فى ظل ظروف التشغيل العادية،

(ب) أو سطح معدة أو أداة يمكن تتسرب أو تتساقط أو تنتثر منه الأغذية وتصل :

١- إلى أحد الأغذية ،

٢- أو إلى أحد الأسطح الملامسة للأغذية فى ظل ظروف التشغيل العادية .

"خطة هاسب HACCP نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة" تعنى وثيقة مكتوبة توضح الخطوات الرسمية الواجب اتباعها لمبادئ نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة التى وضعتها اللجنة الاستشارية الوطنية للمعايير الميكروبيولوجية للأغذية .
"أدوات المطبخ" تعنى الأدوات المستخدمة فى إعداد الأغذية وتخزينها .

"التشريعات" تعنى القوانين والتشريعات ذات الصلة بالغذاء واللوائح الفنية الصادرة والقرارات المنفذة لها .

"مفارش وملبوسات" تعنى العناصر المنسوجة مثل المناشف والمناديل المصنوعة من أقمشة ومفارش وأغطية المناضد وأقمشة التنظيف وزى العمل بما فى ذلك القفازات القماش .

"ملجم/لتر" تعنى المليجرامات لكل لتر ، وهو ما يعادل الأجزاء المترية لكل مليون (جزء فى المليون) .

"معبئة"

(أ) "معبئة" تعنى تم وضعها فى زجاجات أو علب أو كراتين أو أكياس أو تم تغليفها سواء تمت عملية التعبئة فى منشأة غذائية أو فى مصنع لتجهيز الأغذية .

(ب) "معبئة" لا تتضمن ما تم تغليفه أو وضعه فى الأوعية التى توضع فيها الأغذية الجاهزة السريعة لحماية الغذاء أثناء تقديمه أو تسليمه للمستهلك بواسطة العمال المسؤولين عن تقديم أو تسليم الأغذية ، بناءً على طلب المستهلك .

"الرقم الهيدروجيني" هو رمز يشير إلى اللوغاريتم السالب لتركيز أيون الهيدروجين الذى هو عبارة عن مقياس لدرجة حموضة وقلوية أى محلول . تشير القيم التى تتراوح ما بين صفر و٧ إلى المحاليل الحمضية بينما تشير القيم بين ٧ و١٤ إلى المحاليل القلوية . وتبلغ قيمة الرقم الهيدروجيني للماء المقطر ٧ وتعتبر هذه القيمة قيمة معادلة .

"التجهيزات المادية" تعنى الهيكل والأسطح الداخلية لمنشأة غذائية بما فى ذلك الملحقات مثل معدات توزيع الصابون والمناشف وغيرها من الملحقات مثل تركيبات الإضاءة والفتحات (أو المنافذ) الخاصة بأنظمة تكييف الهواء والتدفئة .

"تركيبات السباكة" تعنى أى وعاء أو جهاز :

(أ) يكون متصل على نحو دائم أو مؤقت بنظام توزيع المياه داخل المبانى (مبانى المنشأة) ويتطلب الإمداد بالمياه من هذا النظام ؛

(ب) أو يقوم بتصريف المياه المستخدمة ، أو المخلفات ، أو مياه الصرف على نحو مباشر أو غير مباشر إلى نظام الصرف الصحى بالمبانى .

"نظام السباكة" يعنى مصدر إمداد المياه ومواسير التوزيع الخاصة بها ؛ وتركيبات السباكة والمصاف ؛ ومواسير تصريف الأوساخ ، والمخلفات ، ومواسير التهوية ، ومواسير الصرف الصحى ومواسير تصريف مياه الأمطار والعواصف ، وبلاعات تصريف المياه الموجودة فى المبانى بما فى ذلك الوصلات ، والأجهزة ، والملحقات الخاصة بها داخل المبانى ، وأيضاً معدات معالجة المياه .

"المواد السامة أو التوكسينات" تعنى المواد التى لا يمكن تناولها والتى تم تصنيفها

إلى أربع فئات (مجموعات) :

(أ) المنظفات والمطهرات ، والتى تتضمن مواد التنظيف والتطهير ومواد أخرى مثل المواد الكاوية ، والأحماض ، ومواد التجفيف ، ومواد التلميع وغيرها من المواد الكيماوية ؛

(ب) ومبيدات الآفات ، باستثناء المطهرات ، والتى تتضمن مواد مثل مبيدات الحشرات ومبيدات القوارض ؛

(ج) والمواد اللازمة لتشغيل المنشأة وصيانتها مثل مواد التزييت والتشحيم المصنعة من مواد قابلة للتفاعل مع الغذاء وعناصر العناية الشخصية التى يمكن أن تمثل خطورة على الصحة ؛

(د) وكذلك المواد غير اللازمة لتشغيل المنشأة وصيانتها والتى توجد فى المبانى الخاصة بمنشآت البيع بالتجزئة مثل منتجات البترول والدهانات .

"النفايات" تعنى المخلفات الصلبة التى لا يتم نقلها بالماء عبر نظام الصرف .

"مادة آمنة" تعنى :

(أ) الأداة التى تم تصنيعها أو تركيبها من مواد لا يتوقع أن تتسبب ، بطريقة مباشرة أو غير مباشرة ، فى التحول إلى مكون آخر أو خلافاً لذلك لا يتوقع أن تحدث تأثيراً على خصائص أى غذاء ،

(ب) أو مادة مضافة يتم استخدامها على النحو المحدد فى التشريعات المنظمة لاستخدام المواد المضافة .

"التطهير" يعنى استخدام التأثير التراكمى للحرارة أو وضع مواد كيميائية على الأسطح الملامسة للغذاء التى تم تنظيفها والتى عند تقييم مدى فعاليتها ، تُعد كافية لتقليل البكتيريا بمقدار ٥ لوغاريتم وهو ما يعادل تقليل نسبة الكائنات الحية الدقيقة الممثلة المسببة للأمراض التى تؤثر على الصحة العامة إلى (٩٩,٩٩٩٩٪) .

"محكم الغلق" يعنى خالى من الشقوق وغيرها من الفتحات التى تسمح بدخول أو مرور الرطوبة عبره .

"منطقة الخدمة" تعنى مكان يتم اتخاذه كقاعدة للعمليات حيث ترجع (تعود) إليه المنشأة الغذائية المتحركة أو مركبة نقل الأغذية على نحوٍ منظم لأغراض متعددة مثل تنظيف المركبة والمعدات ، والتخلص من الفضلات السائلة والصلبة ، وإعادة تعبئة خزانات المياه وأحواض الثلج والتزود بالغذاء .

"مياه الصرف" تعنى المخلفات السائلة التى تحتوى على مواد حيوانية أو نباتية فى صورة خليط سائل أو فى صورة محلول ويُمكن أن تتضمن سوائل أخرى تحتوى على مواد كيميائية فى صورة محلول .

"المواد أحادية الاستخدام" تعنى أدوات المائدة ، وأدوات إعداد الأغذية الجاهزة السريعة ، وغيرها من الأدوات مثل الأكياس ، والأوعية ، ومفارش السفرة وأدوات تقليب الغذاء ، المصاصات ، وأعواد تنظيف الأسنان بعد الأكل ، وأدوات التغليف التى تم تصميمها وتصنيعها بغرض استخدامها لمرة واحدة بواسطة شخص واحد ثم يتم التخلص منها بعد ذلك .

"المواد أحادية الاستخدام"

١- "المواد أحادية الاستخدام" تعنى الأوانى والأوعية التى توضع فيها الأغذية غير المعبأة (السائبة) والتى تم تصميمها وتصنيعها بغرض استخدامها لمرة واحدة ثم يتم التخلص منها بعد ذلك .

٢- تتضمن "المواد أحادية الاستخدام" أشياء مثل ورق الشمع ، وورق تغليف اللحم ، ومواد التغليف البلاستيكية ، وأوعية الغذاء المصنوعة من الألمنيوم ، والبرطمانات ، والأحواض أو الجرادل البلاستيكية ، وأغلفة الخبز ، وبراميل المخلل ، وزجاجات الكاتشب ، والعلب التى تحمل الرقم ١٠ والتى تكون غير مطابقة للمواصفات الخاصة بالمواد المستخدمة والمتانة والقوة والقابلية للتظيف بالنسبة للأوانى متعددة الاستخدام .

"ملساء" تعنى :

(أ) بالنسبة للأسطح الملامسة للغذاء : خالية من النُقر ، ومن المواد التى يتم إدخالها داخل معدن معين عند تشكيله (المُتضمنات/الشوائب) وتتمتع بقابلية للتظيف تعادل أو تجاوز قابلية التظيف التى يتمتع بها الفولاذ المقاوم للصدأ (الاستانلس ستيل) الذى يحمل الرقم ٣ (١٠٠ grit) ،

(ب) بالنسبة لأسطح المعدات غير الملامسة للغذاء : أى أن سطحها معادل لسطح الفولاذ التجارى المدرفل على الساخن والخالى من التقشرات المرئية،

(ج) بالنسبة للأرضيات ، أو الجدار أو الأسقف : أى أن لها سطح مستو دون خشونة أو نتوءات يمكن أن تتسبب فى صعوبة تظيفه .

"أدوات المائدة" تعنى الأدوات المستخدمة لتناول لأكل ، والشرب ، وتقديم الغذاء على الموائد مثل الأدوات التى توضع على المائدة والتى تتضمن الشوك ، والسكاكين ، والملاعق والأدوات المجوفة بما فى ذلك الطاسات والفناجين ، والأطباق العميقة التى تُقدم فيها الأغذية والكؤوس والأطباق المسطحة .

"جهاز قياس درجة الحرارة" يعنى ترمومتر ، أو مزدوج حرارى ، أو مقاوم حرارى ، أو غيره من الأجهزة التى تقيس درجة حرارة الغذاء ، أو الهواء ، أو الماء .
"منشأة غذائية مؤقتة" تعنى منشأة غذائية تقوم بمزاولة نشاطها بصورة مؤقتة أثناء إقامة إحدى المناسبات أو الاحتفالات .

"الأدوات" تعنى أى آلة أو وعاء ملامس للغذاء يتم استخدامهما فى تخزين الغذاء ، أو إعداده ، أو نقله ، أو توزيعه ، أو بيعه ، أو تقديمه للمستهلك مثل أدوات المطبخ أو أدوات المائدة متعددة الاستخدام ، أو أحادية الاستخدام ، أو القفازات التى تستخدم بحيث تلامس الغذاء على نحو مباشر ، ومجسات (مسابير) الاستشعار الخاصة بأجهزة قياس درجات الحرارة ، والبطاقات التى يُوضح عليها سعر الغذاء والتى يتم غرسها فى الغذاء مثلما يتم غرس المسابير أو بطاقات تحديد هوية (تعريف) الغذاء والتى تتلامس مع الغذاء .

"ماكينة البيع" تعنى جهاز للخدمة الذاتية يتم عن طريقه تقديم (توزيع) حصص/وجبات/كميات من الغذاء فى صورة سائبة أو فى عبوات وذلك بعد إدخال عملة معدنية أو ورقية أو قطع معدنية أو كارت أو مفتاح فى الجهاز أو عن طريق دفع النقود بواسطة المعاملات الإلكترونية أو العمليات اليدوية الاختيارية دون الحاجة إلى إعادة تعبئة الجهاز بالغذاء بعد كل عملية بيع (بين عمليات البيع) .

"غسيل الأدوات" يعنى تنظيف الأدوات وأسطح المعدات الملامسة للغذاء وتطهيرها .

الفصل الثانى

المعدات والأوانى والمفارش والملبوسات

الأجزاء

- ١,٢ المواد المستخدمة فى التصنيع والتجهيز
٢,٢ التصميم والتصنيع
٣,٢ الأعداد والسعة
٤,٢ الأماكن والتركيب
٥,٢ الصيانة والتشغيل
٦,٢ تنظيف المعدات والأدوات
٧,٢ تطهير المعدات والأدوات
٨,٢ الغسيل
٩,٢ حماية العناصر التنظيفة

١,٢ المواد المستخدمة فى التصنيع والتجهيز الأجزاء الفرعية

- ١,١,٢ الأدوات المتعددة الاستخدام
٢,١,٢ الأدوات أحادية الاستخدام والتقديم

- ١,٢ المواد المستخدمة فى التصنيع والتجهيز
١,١,٢ الاستخدام المتعدد
١,١,١,٢ الخصائص

أمان المواد الملامسة للغذاء

يجب أن تكون المواد المستخدمة فى تصنيع الأوانى أو الأوعية وأسطح
المعدات الملامسة للغذاء آمنة لا تسمح بالانتقال العرضى للمواد الضارة

بالصحة إلى الغذاء أو إكسابه أى لون ، أو طعم ، أو رائحة ، وفى ظل ظروف التشغيل العادية ، ويجب أن تتميز بالآتي :

- ١,١,١,١,٢ أن تكون عالية التحمل ، ومقاومة للتآكل ، وغير قابلة لامتصاص السوائل .
- ٢,١,١,١,٢ أن تكون ذات وزن وسمك مناسب لتحمل عملية الغسيل المتكررة .
- ٣,١,١,١,٢ أن يكون تم صقلها ليكون سطحها الخارجى أملساً سهل التنظيف .
- ٤,١,١,١,٢ أن تكون مقاومة للحفر ، والقطع ، والصدوع ، والخدوش ، والحزوز ، والتشوه ، والتحلل .

٢,١,١,٢ ضوابط استخدام الرصاص فى السيراميك ، الصينى ، الأوانى الخزفية

١,٢,١,١,٢ يجب أن تكون الأوانى أو الأوعية المصنوعة من السيراميك ، والصينى ، والكريستال وأوانى الزينة على سبيل المثال المرسومة يدوياً باستخدام السيراميك أو الصينى والتي تلامس الغذاء ، خالية من الرصاص أو تحتوى على مستويات من الرصاص بنسبة لا تتجاوز الحدود المسموح بها الخاصة بأصناف الأوانى التالية :

الحد الأقصى للرصاص المهاجر (مجم/ل)	وصف الأوعية الخزفية	الصنف
٠,٥	أقداح قهوة / مشروبات ساخنة	أقداح وأكواب وأباريق المشروبات الساخنة
١,٠	أوعية عميقة "سلطانيات" < ١,١ لتر	أوانى كبيرة (باستثناء الأباريق)
٢,٠	أوعية عميقة "سلطانيات" > ١,١ لتر	أوانى صغيرة (باستثناء الأكواب والأقداح)
٣,٠	الأطباق ، وصحون الفناجين	أوانى مسطحة

- ٣,١,١,٢ **ضوابط استخدام النحاس وسبائكه**
- ١,٣,١,١,٢ لا يجوز استخدام النحاس وسبائكه ، مثال ذلك النحاس الأصفر للأسطح الملامسة للأغذية التى يقل الرقم الهيدروجينى لها عن ٦ مثل الخل ، عصائر الفواكه ، أو النبيذ ، أو فى صنع الوصلات أو الأنابيب التى يتم تركيبها بين جهاز منع التدفق ومولد الكربون .
- ٤,١,١,٢ **ضوابط استخدام المعادن المجلفنة**
- ١,٤,١,١,٢ يحظر استخدام المعادن المجلفنة فى الأوانى أو الأوعية أو فى أسطح المعدات الملامسة للغذاء التى تلامس الأغذية الحمضية أثناء استخدامها .
- ٥,١,١,٢ **استخدام الإسفنج**
- ٥,١,١,٢ لا يجب أن يلامس الإسفنج الأسطح الملامسة للغذاء التى تم تنظيفها وتطهيرها أو الأسطح الملامسة للغذاء قيد الاستخدام .
- ٦,١,١,٢ **ضوابط استخدام الخشب**
- ١,٦,١,١,٢ يمكن استخدام الخشب والسلال المصنوعة من الخشب المجدول كأسطح ملامسة للغذاء .
- ٢,٦,١,١,٢ ويمكن استخدام الخشب الذى يتصف بالصلابة ، والخشب متقارب الألياف فى ألواح التقطيع ، وكتل التقطيع "أورمة" ، ومناضد الخبيز ، والأدوات مثل "النشابة والأعمدة الخشبية" التى يتم رص الدونات أو الكعك المحلى عليها ، والأوعية العميقة "سلطانيات" السلطنة ، وأعواد تناول الطعام الصينى ، وأدوات التقليب الخشبية المستخدمة فى عمليات تجهيز الحلوى يدوياً عند درجة حرارة ١١٠م° أو أكثر .
- ٣,٦,١,١,٢ كما يمكن حفظ ثمار الخضراوات والفواكه النيئة كاملة غير مقطعة والجوزيات غير المقشورة فى أوعية الشحن الخشبية التى تم تسلمها فيها لحين استخدامها .

٤,٦,١,١,٢ وإذا كانت طبيعة الأغذية تتطلب إزالة القشرة ، قبل الاستهلاك ، فإنه يمكن الاحتفاظ بالأغذية النيئة الكامل غير المقطعة سواء فى أوعية خشبية غير معالجة أو أوعية خشبية معالجة بواسطة إحدى المواد الحافظة والتي تستوفى الاشتراطات التى تتطلبها الهيئة القومية لسلامة الغذاء .

٧,١,١,٢ ضوابط التغطية بالمواد غير القابلة للالتصاق

١,٧,١,١,٢ ينبغى عند استخدام أدوات المطبخ متعددة الاستخدام مثل طاسات القلى ، والصوانى ، وأوعية الصلصة ، ألواح أو صوانى الكعك ، وأجهزة صنع الوافل وغيرها من الأواني مغطاة بطبقة من مادة البيرفلوروكربون perfluorocarbon resin ، استخدام أدوات ومواد تنظيف لا تتسبب فى إحداث خدوش أو علامات بها .

٨,١,١,٢ الأسطح غير الملامسة للغذاء

١,٨,١,١,٢ يجب أن يتم صناعة أسطح المعدات غير الملامسة للغذاء والتي تتعرض للرداذ "تأثر الأغذية أو الطرطشة" وانسكاب الأغذية عليها أو أى نوع آخر من الاتساح أثناء القيام بالعمليات العادية أو تلك التى تتطلب التنظيف المتكرر من مواد مقاومة للتآكل ، وغير قابلة لامتصاص السوائل ، وملساء .

٢,١,٢ المواد أحادية الاستخدام والتقديم

١,٢,١,٢ الخصائص

بالنسبة للأدوات المستخدمة لمرة واحدة فى التعامل مع الغذاء يجب أن تكون نظيفة ويتم تصنيعها من مواد آمنة لا تسمح بهجرة المواد الضارة بالصحة ، وألا تسبب اكتساب الأغذية للون أو طعم أو رائحة.

٢,٢ التصميم والتكوين
الأجزاء الفرعية
١,٢,٢ التحمل الشاق والقوة
٢,٢,٢ قابلية التنظيف
٣,٢,٢ الدقة
٤,٢,٢ الأداء الوظيفي

٢,٢ التصميم والتكوين	٢,٢
١,٢,٢ التحمل الشاق والقوة	١,٢,٢
١,١,٢,٢ المعدات والأدوات	١,١,٢,٢
١,١,١,٢,٢ يجب عند تصميم المعدات والأدوات الملامسة للغذاء مراعاة أن تكون عالية التحمل وتحفظ بخصائصها النوعية فى ظل ظروف التشغيل العادية .	١,١,١,٢,٢
٢,١,٢,٢ أجهزة قياس درجات حرارة الغذاء	٢,١,٢,٢
١,٢,١,٢,٢ يجب ألا تحتوى أجهزة قياس درجات حرارة الغذاء على مجسات أو سيقان من الزجاج ، فيما عدا الترمومترات التى يغطيها واقى ضد الكسر مثل الترمومترات المستخدمة فى مجال صناعة الحلوى فىمكن استخدامها.	١,٢,١,٢,٢
٢,٢,٢ قابلية التنظيف	٢,٢,٢
١,٢,٢,٢ الأسطح الملامسة للغذاء	١,٢,٢,٢
١,١,٢,٢,٢ يجب أن تكون الأسطح الملامسة للغذاء المتعددة الاستخدام :	١,١,٢,٢,٢

(أ) ملاءم ،

(ب) خالية من الكسور ، والحواف المفتوحة < ١ مم والتشققات ،

والقطوع ، والشوائب ، والحفر ، والعيوب الأخرى المماثلة ،

(ج) خالية من الزوايا الحادة ، والأركان والشقوق ،

(د) تم صقلها بحيث تكون مواضع اللحم والوصلات ملساء ،
(هـ) يسهل الوصول إليها للقيام بعملية التنظيف والفحص عن
طريق أى مما يلى :

- ١- عدم فك أجزائها ،
 - ٢- فكها دون الحاجة إلى استخدام أدوات ،
 - ٣- فكها بسهولة باستخدام أدوات يدوية بسيطة ومتاحة لمجموعة العاملين بالصيانة وأعمال النظافة مثل المفكات ، والزراذية ، ومفاتيح الربط مفتوحة الطرف .
- (و) النقطة (هـ) من الجزء السابق فى هذه الفقرة لا تنطبق
على خزانات زيت الطهى ، أو خطوط توزيع زيوت الطهى ،
أو أنابيب أو خطوط توزيع المشروبات .

المعدات التى يتم تنظيفها فى مكانها ٢,٢,٢,٢
يجب أن تتوفر بالمعدات التى يتم تنظيفها فى مكانها الخصائص ١,٢,٢,٢,٢
المذكورة فى الفقرة ١,٢,٢,٢ ، كما يجب أن يتم تصميمها
وتصنيعها بحيث :

(أ) تلامس محاليل التنظيف والتطهير جميع الأسطح الداخلية التى
تتصل بالغذاء .

(ب) يكون النظام ذاتى الصرف أو به إمكانية تصريف محاليل
التنظيف والتطهير على نحو كامل .

يجب تصميم المعدات التى يتم تنظيفها فى مكانها والتى لم يتم تصميمها ٢,٢,٢,٢,٢
بحيث يمكن فكها عند القيام بعملية التنظيف أن يتوفر بها منافذ
للوصول إليها والقيام بعملية الفحص للتأكد من أن جميع الأسطح الداخلية
التي تلامس الغذاء يتم تنظيفها دورياً بشكل فعّال .

- ٣,٢,٢,٢ **معدات ترشيح الزيت الساخن**
- ١,٣,٢,٢,٢ يجب أن يتوفر بمعدات ترشيح الزيت الساخن الخصائص المذكورة فى الفقرتين ١,٢,٢,٢ و ٢,٢,٢,٢ كما يجب أن يكون سهل الوصول إليها للقيام باستبدال المرشح وتنظيفه .
- ٤,٢,٢,٢ **فتّاحات العلب**
- ١,٤,٢,٢,٢ يجب أن تكون أجزاء فتّاحات العلب التى تستخدم فى القطع أو الثقب سهلة الفك وذلك حتى يمكن القيام بعملية التنظيف أو الاستبدال .
- ٥,٢,٢,٢ **الأسطح غير الملامسة للغذاء**
- ١,٥,٢,٢,٢ يجب أن تكون الأسطح غير الملامسة للغذاء خالية من الحواف ، والبروز ، والشقوق غير الضرورية كما يجب تصميمها وتصنيعها يسمح بالقيام بعملية التنظيف والصيانة بسهولة .
- ٦,٢,٢,٢ **إمكانية إزاحة ألواح الحماية**
- يجب أن يتم تصميم ألواح الحماية بحيث يمكن الوصول إلى الأماكن الواقعة خلفها للقيام بعملية التنظيف والصيانة عن طريق :
- ١,٦,٢,٢,٢ إمكانية إزاحتها بسهولة أو تدويرها للفتح باستخدام إحدى الطرق المذكورة فى الفقرة ١,٢,٢,٢ (هـ) .
- ٢,٦,٢,٢,٢ إمكانية إزاحتها أو إمكانية تدويرها للفتح دون الحاجة إلى فتح أبواب المعدات .
- ٧,٢,٢,٢ **أنظمة التهوية ، والمرشحات**
- ١,٧,٢,٢,٢ يجب أن يتم تصميم المرشحات أو غيرها من معدات إزالة الشحوم بحيث تسهل إزالتها للقيام بعملية التنظيف والاستبدال فى حالة عدم تصميمها على النحو الذى يمكن معه تنظيفها فى مكانها .

٣,٢,٢	الدقة
١,٣,٢,٢	أجهزة قياس درجات حرارة الغذاء
١,١,٣,٢,٢	يجب أن تكون دقة أجهزة قياس درجات حرارة الغذاء ذات التدرج المئوى فحسب أو ذات التدرج الثنائى المئوى والفهرنهايت $\pm ٠,١$ م وذلك فى المجال المحدد للاستخدام ،
٢,١,٣,٢,٢	يجب أن تكون دقة أجهزة قياس درجات حرارة الغذاء ذات التدرج الفهرنهايت فحسب $\pm ٠,٢$ ف وذلك فى المجال المحدد للاستخدام .
٢,٣,٢,٢	أجهزة قياس درجات حرارة الهواء المحيط والماء
١,٢,٣,٢,٢	يجب أن تصمم أجهزة قياس درجات حرارة الهواء المحيط والماء ذات التدرج المئوى أو ذات التدرج الثنائى المئوى والفهرنهايت بحيث تسهل قراءتها وبحيث تكون دقتها $\pm ٠,٥$ م وذلك فى المجال المحدد للاستخدام .
٢,٢,٣,٢,٢	ويجب أن تكون دقة أجهزة قياس درجات حرارة الهواء المحيط والماء ذات التدرج الفهرنهايت فحسب $\pm ٠,٣$ ف وذلك فى المجال المحدد للاستخدام .
٣,٣,٢,٢	أجهزة قياس الضغط فى معدات غسل الأدوات الميكانيكية
١,٣,٣,٢,٢	يجب أن تكون زيادة القراءات التى تسجلها أجهزة قياس الضغط التى تظهر الضغط فى خط إمدادات المياه فى مرحلة الشطف المُطَهَّر بالماء الساخن مساوية لسبعة كيلو باسكال (رطل على البوصة المربعة) أو أقل كما يجب أن تكون دقيقة حتى ± ١٤ كيلو باسكال (± ٢ رطل على البوصة المربعة) فى المعدل المحدد فى لوحة البيانات الخاصة بالمنتج .

٤,٢,٢	الأداء الوظيفي
١,٤,٢,٢	منع تساقط القطرات في أنظمة التهوية (الهود)
١,١,٤,٢,٢	يجب أن يتم تصميم أنظمة التهوية للتخلص من العادم في أماكن إعداد الأغذية وغسل الأواني والتي تشتمل على مكونات مثل الشفافات ، والمراوح ، ووسائل الحماية والأنابيب على النحو الذى يمنع الشحوم أو التكثف من قنوات الصرف أو التثقيط على الأغذية ، والمعدات ، الأدوات ، والمفارش والملبوسات ، والأدوات أحادية الاستخدام .
٢,٤,٢,٢	فتحات ، وأدوات غلق ، ومحولات المسار في المعدات
١,٢,٤,٢,٢	يجب أن يكون الغطاء لأى فتحة فى معدة مغطياً للفتحة بالكامل ، ويكون مائلاً ليضمن الصرف .
٢,٢,٤,٢,٢	يجب أن يتم تزويد أى فتحة موجودة فى السطح العلوى لإحدى وحدات المعدات والمصممة بحيث يتم استخدامها مع غطاء بشفة إلى أعلى لا يقل ارتفاعها عن ٥ ملليمتر .
٣,٢,٤,٢,٢	فيما عدا ما هو مذكور فى الجزء التالى من هذه الفقرة ٤,٢,٤,٢,٢ يجب أن يكون مكان دخول المواسير المثبتة بالمعدة ، أو أجهزة قياس درجات الحرارة ، والأعمدة الدوارة ، وغيرها من الأجزاء التى تمتد داخل المعدات مانعاً لنفاذ المياه إلى داخل المعدة عند مكان الدخول .
٤,٢,٤,٢,٢	فى حالة عدم توفير اتصال مانع لدخول المياه فإنه :
	(أ) يجب أن يتم تزويد المواسير ، وأجهزة قياس درجات الحرارة ، والأعمدة الدوارة ، وغيرها من الأجزاء التى تمتد خلال فتحات بالمعدة بغطاء مصمم ليقوم بتحويل نواتج التكثف ، والتثقيط ، والأتربة من الفتحات بعيداً عن الأغذية ،
	(ب) يجب أن تزود الفتحة بشفة إلى أعلى لا يقل ارتفاعها عن ٥ ملليمتر .

- ٣,٤,٢,٢ **معدات التوزيع ، وحماية المعدات والأغذية**
- بالنسبة للمعدات التى تقوم بتوزيع أو بيع الأغذية السائلة أو الثلج فى صورة غير معبأة :
- ١,٣,٤,٢,٢ يجب أن يتم تصميم أنبوب التسليم ، ومجرى الإنزال ، وفوهة المعدات والأسطح المعرضة للاتساخ نتيجة رذاذ السوائل التى تقع فوق الوعاء الموضوع ليتم ملؤه بالغذاء مباشرة ، بحيث يكون لها حواجز ، أو مصدات ، أو أغطية لتحويل القطرات الناتجة عن التكثف والرذاذ يتم بعيداً عن فتحة الوعاء الموضوع ليتم ملؤه بالغذاء ،
- ٢,٣,٤,٢,٢ يجب حماية أنبوب التسليم ، ومجرى الإنزال ، وفوهة المعدات من الملامسة اليدوية بأن يتم وضعها داخل المعدات بحيث لا تكون بارزة .
- ٣,٣,٤,٢,٢ يجب أن يتم تصميم أنبوب التسليم ، وأنبوب الإنزال ، وفوهة المعدات المستخدمة لبيع الأغذية السائلة أو الثلج فى صورة غير معبأة لزبائن الخدمة الذاتية بحيث يتم حمايتهم من الأتربة والآفات والملوثات الأخرى باستخدام أبواب ذاتية الغلق وذلك فى الحالات التالية :
- (أ) إذا كانت المعدات موجودة فى مكان خارجى لا يتوافر لها أى نوع آخر من الحماية قد يوفرها وجودها فى مكان مغلق يحميها من الأمطار ، والبقايا التى تحملها الرياح ، والحشرات ، والفئران ، والملوثات الأخرى التى توجد فى البيئة ،
- (ب) إذا كانت متاحة للخدمة الذاتية خلال الساعات التى لا تكون فيها تحت الإشراف الكامل للعاملين بالأغذية .

٤,٣,٤,٢,٢ ويجب أن يتم تصميم ذراع التشغيل أو غيرها من الآليات المستخدمة لتشغيل معدات التوزيع وكذلك الجهاز المستخدم لملء الأكواب والفتاجين فى معدات توزيع المشروبات فى الأماكن التى يقوم فيها المستهلكون بخدمة أنفسهم على النحو الذى يمنع ملامسة أسطح الأكواب والفتاجين التى تلامس الفم وذلك أثناء عملية الملء .

(هـ) يجب أن تكون معدات توزيع الأغذية التى يتم فيها التحكم فى الوقت ودرجة الحرارة لضمان سلامتها والحفاظ عليها فى صورة سائل متجانس والتى لا تخضع للاشترطات الخاصة بالتحكم فى درجة الحرارة التى تصدرها الهيئة القومية لسلامة الغذاء :

١- مصممة ومجهزة خصيصاً للحفاظ على التعقيم التجارى للأغذية المعبأة المعقمة فى صورة سائل متجانس لمدة محددة من وقت فتح العبوة داخل المعدات ،

٢- تستوفى الاشتراطات الخاصة بهذه المعدات والتى تضعها الهيئة القومية لسلامة الغذاء .

غلق ماكينات البيع بعد إتمام عملية البيع ٤,٤,٢,٢

يجب أن يتم تزويد مكان التوزيع بماكينات البيع بما فى ذلك الماكينات المصممة لبيع وجبات غذائية خفيفة معبأة التى لا تتطلب التحكم فى الوقت ودرجة الحرارة لضمان سلامتها مثل الشيبس ، والمقرمشات والبسكويت المملح ، بباب أو غطاء ذاتى الغلق وذلك فى الحالات التالية :

١,٤,٤,٢,٢ إذا كانت الماكينة موجودة فى مكان خارجى لا توفر أى نوع آخر من الحماية قد يوفرها وجودها فى مكان مغلق يحميها من الأمطار ، والبقايا التى تحملها الرياح ، والحشرات ، والفئران والملوثات الأخرى التى توجد فى البيئة .

- ٢,٤,٤,٢,٢ إذا كانت متاحة للخدمة الذاتية خلال الساعات التى لا تكون فيها
تحت الإشراف الكامل للعاملين بالأغذية .
- الفصل بين أنابيب المشروبات** ٥,٤,٢,٢
- ١,٥,٤,٢,٢ يجب تركيب أنابيب المشروبات وأجهزة تبريد المشروبات بما لا يسمح
بملاستها للتلج المخزن. هذا الشرط لا ينطبق على الألواح الباردة
التي يتم تركيبها كجزء متكامل من صندوق تخزين التلج .
- فصل وسائل الصرف فى وحدات التلج** ٦,٤,٢,٢
- ١,٦,٤,٢,٢ لا يجب أن تمر خطوط صرف المخلفات السائلة خلال ماكينة صنع
التلج أو صندوق تخزين التلج .
- فصل وحدات التكتيف** ٧,٤,٢,٢
- ١,٧,٤,٢,٢ إذا كانت وحدة التكتيف جزءاً لا يتجزأ من إحدى المعدات فيجب فصل
وحدة التكتيف هذه عن الأغذية وأماكن تخزينها وذلك باستخدام حاجز
مقاوم للتراب .
- فتّاحات العلب فى ماكينات البيع** ٨,٤,٢,٢
- ١,٨,٤,٢,٢ يجب حماية أجزاء فتّاحات العلب التى تستخدم فى الفتح أو الثقب من
ملامسة الأيدي ، والتراب ، والحشرات ، والفئران ، وغيرها من
وسائل التلوث .
- أحواض المحاريات الرخوية** ٩,٤,٢,٢
- ١,٩,٤,٢,٢ لا يجب استخدام أحواض عرض المحاريات الرخوية التى تستخدم
أنظمة للمحافظة على حياتها فى تخزين أو عرض المحاريات التى
تقدم للاستهلاك الأدمى ، كما يجب وضع علامة واضحة عليها حتى
يتسنى للمستهلكين معرفة أن هذه المحاريات مخصصة للعرض فقط .

٢,٩,٤,٢,٢ يجب أن يتم تشغيل وصيانة أحواض عرض المحاريات التى تستخدم أنظمة للمحافظة على الحياة والتى تستخدم لتخزين المحاريات أو عرضها التى تقدم للاستهلاك الأدمى وذلك بناءً على الموافقة التى تمنحها الهيئة القومية لسلامة الغذاء بناءً على خطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة (نظام الهاسب) التى :

١- تقدمها المنشأة ويتم الموافقة عليها ،

٢- وعلى النحو الذى يضمن :

(أ) أن المياه المستخدمة مع الأسماك بخلاف المحاريات لا يتم وضعها فى أحواض المحاريات ،

(ب) ألا تتأثر حالة المحاريات وقت الاستلام من حيث السلامة والجودة بسبب وضعها فى أحواض العرض ،

(ج) يتم الاحتفاظ ببيان تعريفى خاص بمصدر الرخويات غير المقشورة طبقاً للتعليمات التى تصدرها الهيئة القومية لسلامة الغذاء .

١٠,٤,٢,٢ الإيقاف الآلى لماكينات البيع

١,١٠,٤,٢,٢ يجب أن يتوفر بالماكينة المستخدمة فى بيع الأغذية التى تتطلب التحكم فى الوقت ودرجة الحرارة لضمان سلامتها وسيلة للتحكم الآلى لوقف عمل ماكينة بيع الأغذية عند حدوث خلل فى إمداد الطاقة أو خلل ميكانيكى أو أى ظروف أخرى يمكنها التسبب فى وجود درجة حرارة داخل الماكينة بما لا يسمح بالحفاظ على درجات حرارة الأغذية الموجودة بداخلها ، وفى حالة حدوث الحالة سألفة الذكر ، يتطلب الأمر إيقاف الماكينة لحين إجراء عمليات الفحص والإصلاح وإعادة تزويد الماكينة بالأغذية الذى يتم المحافظة على درجة حرارتها على النحو الهيئة القومية لسلامة الغذاء .

٢,١٠,٤,٢,٢ وعند تنشيط عملية الإيقاف الآلى لماكينة بيع الأغذية التى تتطلب التحكم

فى الوقت ودرجة الحرارة لضمان سلامتها يجب مراعاة الآتى :

(أ) فى ماكينة البيع المبردة ، لا يجب أن تتجاوز درجة حرارة

الهواء المحيط ٥ م° (٤١ ف°) لمدة تزيد عن ٣٠ دقيقة

مباشرة فور القيام بملء الماكينة ، وإجراء عمليات الفحص

والصيانة أو إعادة تزويدها بالأغذية .

(ب) فى ماكينة بيع الأغذية التى تقوم بعملية الحفظ الساخن ،

فإن درجة حرارة الهواء المحيط يجب ألا تقل عن ٦٠م°

لمدة تزيد عن ١٢٠ دقيقة مباشرة فور القيام بعملية ملء

الماكينة ، أو أعمال الصيانة أو إعادة شحنها .

أجهزة قياس درجات الحرارة ١١,٤,٢,٢

يجب أن يوضع حساس أجهزة قياس درجات الحرارة الخاصة ١,١١,٤,٢,٢

بالوحدات الميكانيكية المستخدمة لتخزين الأغذية الساخنة أو المبردة

فى المكان الذى يسمح بقياس درجة حرارة الهواء أو المنتج فى أكثر

الأماكن دفناً فى وحدة التبريد الميكانيكى وأكثرها برودة فى وحدة

تخزين الأغذية الساخنة .

٢,١١,٤,٢,٢ فيما عدا ما هو مذكور فى الجزء ٣,١٢,٤,٢,٢ يجب أن يتم تصميم

معدات المحافظة على البرودة أو السخونة التى تستخدم للأغذية التى

تتطلب التحكم فى الوقت ودرجة الحرارة لضمان سلامتها لتتضمن

أن يتم تجهيزها بجهاز واحد لقياس درجة الحرارة على الأقل مثبت

فى المعدات كجزء متكامل منها أو مثبت بها على نحو دائم فى مكان

يسمح برؤية قراءة درجة الحرارة التى يُظهرها قياس الجهاز

بسهولة وبسر .

- ٣,١١,٤,٢,٢ لا يطبق الجزء السابق من هذه الفقرة على المعدات التى يكون فيها إضافة جهاز لقياس درجات الحرارة إجراء غير عملى للقيام بقياس درجة حرارة الهواء المحيط بالغذاء وذلك بسبب تصميم المعدات ، ونوعيتها ، واستخدامها مثل مصابيح التسخين الحرارى والأسطح الباردة ، ومناضد البخار ، وحاويات نقل الأغذية المعزولة ، وبار السلطات ، ومعدات الحفاظ على سخونة الأغذية .
- ٤,١١,٤,٢,٢ يجب أن يتم تصميم أجهزة قياس درجات الحرارة بحيث تسهل قراءتها.
- ٥,١١,٤,٢,٢ يجب أن يتوفر بأجهزة قياس درجات حرارة الغذاء ، وأجهزة قياس درجات حرارة المياه فى ماكينات غسيل الأدوات ، تدرج رقمى ، وتسجيل مطبوع ، أو قراءة رقمية بحيث لا تكون الزيادة فى القراءة أكثر من ١ م (٢ ف) وذلك فى المجال المحدد للاستخدام .
- ١٣,٤,٢,٢ المواصفات الخاصة بتشغيل لوحات عرض البيانات فى ماكينات غسيل الأدوات
- يجب أن يتم تزويد ماكينات غسيل الأدوات بلوحات عرض البيانات بسهولة الوصول إليها وقراءتها يقوم المصنّع بثنيتها على الماكينة للإشارة إلى تصميمها والمواصفات الخاصة بالتشغيل التى تشمل :
- ١,١٣,٤,٢,٢ درجات الحرارة اللازمة للغسل ، والشطف ، والتطهير.
- ٢,١٣,٤,٢,٢ والضغط اللازم للمياه فى مرحلة الشطف المُطهرّ بالمياه العذبة ما لم تكن الماكينة مصممة لاستخدام الشطف المُطهرّ بالبخ فحسب،
- ٣,١٣,٤,٢,٢ وسرعة السير الناقل فى الماكينات المزودة بسيور ناقلة أو زمن الدورة فى الماكينات ذات الأرفف الثابتة .

- ١٤,٤,٢,٢ الحواجز الداخلية فى ماكينات غسل الأدوات
- ١,١٤,٤,٢,٢ يجب أن يتم تجهيز خزانات الغسل والشطف فى ماكينات غسل الأدوات بحواجز أو ستائر أو غيرها من الوسائل التى تضمن تقليل التلوث العرضى الداخلى بين المحاليل المستخدمة فى خزانات الغسيل والشطف .
- ١٥,٤,٢,٢ أجهزة قياس درجات الحرارة فى ماكينات غسيل الأدوات
- يجب أن يتم تزويد ماكينات غسيل الأدوات بأجهزة لقياس درجات الحرارة بحيث تشير إلى درجة حرارة المياه :
- ١,١٥,٤,٢,٢ فى كل من خزان الغسل والشطف .
- ٢,١٥,٤,٢,٢ عند دخول المياه إلى أذرع رش المياه الساخنة فى مرحلة الشطف النهائى المُطهر أو دخولها إلى خزان محاليل التطهير الكيمايى .
- ١٦,٤,٢,٢ السخانات والصناديق فى معدات غسيل الأدوات اليدوية
- ١,١٦,٤,٢,٢ فى حالة استخدام المياه الساخنة للتعقيم فى عملية الغسيل اليدوى للأدوات ، الحوض المخصص للقيام بعملية التطهير و التعقيم ، يجب أن يكون :
- (أ) مصمم بحيث يكون مزودًا بجهاز للتسخين ويركب كجزء متكامل من المعدات ويمكنه الحفاظ على درجة حرارة المياه بحيث لا تقل عن ٧٧°م ،
- (ب) يتم تزويده بحامل أو وعاء يسمح بالغمر الكلى للمعدات أو الأوانى داخل المياه الساخنة .
- ١٧,٤,٢,٢ الإضافة الآلية للمنظفات والمطهرات فى معدات غسل الأدوات ،
- عند تصميم وإعداد معدات غسل الأدوات التى يتم تركيبها يجب أن :
- ١,١٧,٤,٢,٢ تتم إضافة المنظفات والمطهرات بطريقة آلية .

٢,١٧,٤,٢,٢ تتضمن وسيلة مرئية للتأكد من أن المنظفات والمطهرات يتم إضافتها أو تتضمن إنذار مرئى أو مسموع للتنبيه عند توقف عملية إضافة المنظفات أو المطهرات إلى دورات الغسيل والتطهير المعنية .

١٨,٤,٢,٢ **جهاز قياس ضغط التدفق فى معدات غسل الأدوات**

١,١٨,٤,٢,٢ يجب أن يتم تجهيز معدات غسل الأدوات التى توفر عملية الغسل عن طريق التطهير بالمياه الساخنة بمؤشر لقياس الضغط أو أى جهاز مماثل مثل المحول الذى يقوم بقياس وعرض ضغط المياه فى خط الإمداد قبل الدخول إلى مُعدة غسل الأدوات مباشرة .

١٩,٤,٢,٢ **التصريف الذاتى لأحواض غسل الأدوات وألواح التصفية**

١,١٩,٤,٢,٢ يجب أن تكون الأحواض وألواح التصفية الخاصة بأحواض ومعدات غسل الأدوات ذاتية التصريف .

٢٠,٤,٢,٢ **صرف الأقسام الخاصة بالمعدات**

١,٢٠,٤,٢,٢ يجب أن تكون الأقسام الخاصة بالمعدات التى تتعرض لتجمع الرطوبة نتيجة لوجود ظروف معينة مثل التكثيف ، أو التنقيط من الأغذية أو المشروبات ، أو المياه الناتجة عن ذوبان الثلج بشكل مائل باتجاه منفذ خروج مما يسمح بالتصريف الكامل .

٢١,٤,٢,٢ **المخلفات السائلة لماكينات البيع**

١,٢١,٤,٢,٢ (أ) يجب أن تُزود ماكينات البيع المصممة لتخزين المشروبات المعبأة فى عبوات مصنوعة من منتجات ورقية بأجهزة لتحويل السريان وقنوات لتجميع المياه أو بالوعات لمواجهة أى تسريب ينتج من تلك العبوات .

٢,٢١,٤,٢,٢ يجب أن تكون ماكينات البيع التى تقدم الأغذية السائلة بكمية كبيرة :

(أ) مزودة بصندوق للتخلص من القمامة مثبت داخلياً فى المعدة

للقيام بتجميع ما ينتج عن التنقيط ، والانسكاب ، التدفق

الزائد أو أى مخلفات داخلية أخرى ،

(ب) مجهزة بجهاز للتوقف الآلى والذى يقوم بوضع المعدة فى حالة التوقف عن العمل قبل خروج المخلفات من الصندوق عقب امتلائه .

٣,٢١,٤,٢,٢ يجب أن تقوم أجهزة التوقف الآلى بمنع الماء أو الأغذية السائلة من السريان المستمر إذا كان هناك خلل فى جهاز التحكم فى التدفق داخل نظام المياه أو الأغذية السائلة أو فى حالة تراكم المخلفات التى قد تؤدى إلى طفحها وخروجها من صندوق المخلفات .

٣,٢	الأعداد والسعة
	الأجزاء الفرعية
١,٣,٢	المعدات
٢,٣,٢	الأواني والأدوات ، وأجهزة قياس درجات الحرارة وأجهزة الاختبار
٣,٣,٢	مواد التنظيف والمطهرات

٣,٢	الأعداد والسعة
١,٣,٢	المعدات
١,١,٣,٢	القدرات الخاصة بمعدات التبريد ، والتسخين ، والاحتفاظ بدرجات الحرارة
١,١,١,٣,٢	يجب أن تكون معدات تبريد وتسخين الأغذية ، ومعدات الاحتفاظ ببرودة أو سخونة الأغذية كافية من حيث العدد والقدرة وذلك للحفاظ على درجة حرارة الأغذية طبقاً لما يصدر عن الهيئة من تعليمات .
٢,١,٣,٢	الاشتراطات الخاصة بأقسام الأحواض المستخدمة فى عمليات الغسيل
	اليدوى للأدوات
١,٢,١,٣,٢	يجب توفير حوض واحد على الأقل ثلاثى الأقسام "العيون" للقيام بعملية الغسيل اليدوى للأدوات والمعدات بخطواتها الثلاثة التى تشمل الغسيل والشطف والتطهير .

٢,٢,١,٣,٢ يجب أن تكون أقسام "عيون" الحوض واسعة بما يكفى لاستيعاب عملية غمر المعدات والأدوات كبيرة الحجم. فإذا كانت المعدات أو الأدوات أكبر من حوض الغسيل ، فإنه يتم استخدام معدات غسل الأدوات أو إحدى المعدات البديلة .

٣,٢,١,٣,٢ يمكن استخدام معدات الغسل اليدوية البديلة فى حالة ظهور احتياجات أو عوائق خاصة تتعلق بعملية التنظيف على أن يكون مصرحاً باستخدامها . تشمل طرق الغسيل اليدوية البديلة على ما يلى :

- (أ) رشاشات المنظف ذات الضغط العالي .
- (ب) الرشاشات المنتجة للرجوة ذات الضغط المنخفض .
- (ج) معدات التنظيف محددة مهام .
- (د) الفرش أو غيرها من الأدوات .
- (هـ) الأحواض ثنائية الأقسام (العيون) على النحو المحدد فى الفقرتين ٢,٣,١,٤ و ٢,٣,١,٥ من هذا القسم .
- (و) الأوعية التى تستخدم كبديل لأقسام "عيون" الحوض متعدد الأقسام "أو العيون" .

٤,٢,١,٣,٢ قبل أن يتم استخدام حوض ثنائى الأقسام "العيون" يجب الآتى :

(أ) الحصول على موافقة من الهيئة القومية لسلامة الغذاء باستخدامه .

(ب) تحديد عدد عناصر أدوات المطبخ التى سيتم تنظيفها وتطهيرها باستخدام هذا الحوض ثنائى الأقسام "العيون" ، كما يجب تحديد عملية الغسيل على دفعات بناء على العمليات المختلفة فى تنظيف أدوات المطبخ مثل الفصل بين تقطيع الأنواع المختلفة للحوم النيئة أو التنظيف عند انتهاء الوردية ، ويجب :

١- صنع محاليل التنظيف والتطهير قبل الاستخدام مباشرة والتخلص منها عقب الاستخدام مباشرة .

- ٢- استخدام منظف يحتوى على مطهر لاستخدامه فى عمليات التطهير واستخدامه وفقاً للإرشادات الواردة فى بطاقة الوسم الخاصة بالشركة المصنعة ووفقاً لما هو مذكور فى الفقرة ١٥,١,٥,٢
- ٣- استخدام خطوة الغمر فى الماء الساخن للتطهير على النحو المحدد فى الفقرة ٣,٦,٣,٦,٢
- ٥,٢,١,٣,٢ يجوز عدم استخدام حوض ثنائى الأقسام "العيون" للقيام بعمليات غسل الأدوات حيثما يتم استخدام محاليل التنظيف والتطهير عن طريق تعريضها لتيار متدفق على نحو مستمر أو متقطع على أدوات المطبخ أو المائدة فى عملية مستمرة لغسيل الأدوات .
- ألواح الصرف** ٣,١,٣,٢
- يجب توفير ألواح الصرف ، وحوامل الأدوات أو الطاولات الكبيرة التى تتسع لكافة العناصر المتسخة والنظيفة التى تتجمع خلال ساعات التشغيل وذلك لحفظ الأدوات عليها قبل تنظيفها وتطهيرها .
- كفاءة أنظمة التهوية (الهود)** ٤,١,٣,٢
- يجب أن تكون أجهزة وأنظمة التهوية كافية من حيث العدد والقدرة التشغيلية لمنع الشحوم أو نواتج التكثيف من التجمع على الجدران والأسقف .
- غسالات ومجففات الملابس** ٥,١,٣,٢
- فى حالة غسل ملابس العمل أو المفارش والملبوسات داخل مبانى المنشأة الغذائية فإنه يلزم توفير واستخدام غسالة آلية ومجفف للملابس .
- ٢,٥,١,٣,٢ فى حالة قصر الغسيل داخل مبانى المنشأة الغذائية على أقمشة التنظيف التى يتم استخدامها مبللة ، أو أقمشة التنظيف التى تترك لتجف بالهواء على النحو المحدد فى الفقرة ٢,١,٩,٢ ، فإنه لا يلزم توفير غسالة آلية ومجفف للملابس .

الأدوات ، وأجهزة قياس درجات الحرارة وأجهزة الاختبار	٢,٣,٢
الأدوات المستخدمة فى أماكن الخدمة الذاتية للزبائن	١,٢,٣,٢
يجب توفير أداة لتوزيع الأغذية فى كل وعاء يتم عرضه فى الأماكن التى يقوم فيها الزبائن بخدمة أنفسهم مثل البوفيه المفتوح وبار السلطات .	١,١,٢,٣,٢
أجهزة قياس درجة حرارة الأغذية	٢,٢,٣,٢
يجب توفير أجهزة قياس درجة حرارة الأغذية وإتاحة استخدامها بسهولة للتأكد من وصول الأغذية إلى درجات الحرارة المطلوبة والمحافظة عليها .	١,٢,٢,٣,٢
يجب توفير جهاز لقياس درجة الحرارة ذو مجس له قطر صغير مناسب والذى تم تصميمه لقياس درجة حرارة الكتل الرفيعة وإتاحة استخدامه بسهولة للقيام بقياس درجات حرارة الأغذية الرفيعة مثل شرائح اللحوم والأسماك المشفاة "الفليه" .	٢,٢,٢,٣,٢
أجهزة قياس درجات الحرارة فى المعدات اليدوية والآلية المخصصة لغسل الأدوات	٣,٢,٣,٢
(أ) فى عمليات غسل الأدوات يدوياً ، يجب توفير جهاز لقياس درجة الحرارة وإتاحة استخدامه بسهولة لقياس درجات حرارة الغسل والتطهير بصورة متكررة .	١,٣,٢,٣,٢
(ب) فى عمليات غسل الأدوات آلياً بمياه ساخنة ، يجب توفير مؤشر "غير قابل للرجوع" لتسجيل درجة الحرارة وإتاحته للاستخدام بسهولة لقياس درجات حرارة سطح الأدوات .	
أجهزة الاختبار لمحاليل التطهير	٤,٢,٣,٢
يجب توفير وسيلة للكشف أو أى جهاز يقوم بقياس تركيز محاليل التطهير بمقياس مجم/ل على نحو دقيق .	١,٤,٢,٣,٢

١,٣,٣,٢ أدوات التنظيف والمطهرات

إتاحة مواد التنظيف والمطهرات

(أ) يجب توفير أدوات التنظيف التى تستخدم لتنظيف المعدات والأدوات كما هو محدد فى الجزء ٤ - ٤ ، وأن تكون متاحة للاستخدام خلال كافة ساعات التشغيل.

(ب) باستثناء المطهرات الكيميائية التى يتم تجهيزها فى الموقع فى وقت الاستخدام ، يجب توفير المطهرات الكيميائية التى تستخدم فى تطهير المعدات والأدوات طبقاً للتعليمات التى تصدرها الهيئة ، وإتاحتها خلال كافة ساعات التشغيل.

٤,٢	المكان والتركيب
	الأجزاء الفرعية
١,٤,٢	الموقع
٢,٤,٢	التركيب

١,٤,٢ الموقع

١,١,٤,٢ الوقاية من التلوث للمعدات ، وغسالات ومجففات الملابس ، والخزانات المستخدمة لأغراض التخزين

١,١,١,٤,٢ باستثناء الفقرة (٢,١,١,٤,٢) لا يجوز وضع المعدات والخزانات المستخدمة لتخزين الأغذية ، والخزانات المستخدمة لتخزين المعدات والأدوات والمفارش والملبوسات التى تم تنظيفها وتطهيرها والأدوات التى تستخدم لمرة واحدة وتلك التى لا تستخدم عند تقديم الأغذية سوى لمرة واحدة فى الأماكن التالية :

(أ) فى غرف خزانات متعلقات العاملين .

(ب) فى دورات المياه .

(ج) فى غرف القمامة .

(د) فى الغرف الميكانيكية .

(هـ) تحت خطوط الصرف غير المزودة بحواجز واقية لمنع التتقيط المحتمل .

(و) تحت خطوط المياه التى تسرب ، والتى تشمل رؤوس رشاشات الحريق الآلية التى تسرب ، أو تحت الخطوط التى تتكشف عليها المياه .

(ز) تحت بئر السلم المفتوح .

(ح) تحت مصادر التلوث الأخرى .

٢,١,١,٤,٢ يمكن وضع خزانة الحفظ المستخدمة للمفارش والملبوسات أو الأدوات متعددة الاستخدام أو تستخدم عند تقديم الأغذية لمرة واحدة فى غرفة خزانات متعلقات العاملين .

٣,١,١,٤,٢ فى حالة توفير غسالة آلية أو مجفف للملابس ، فإنه يجب وضعهما بحيث تكون الغسالة أو المجفف محميان من التلوث ، ووضعهما فقط فى المكان الذى لا يوجد فيه أغذية مكشوفة أو معدات أو أدوات أو مفارش وملبوسات نظيفة ، والأدوات متعددة الاستخدام أو التى تستخدم عند تقديم الأغذية لمرة واحدة غير المغلفة .

التركيب ٢,٤,٢

ترك المسافات وسد الفراغات البيئية للمعدات الثابتة ١,٢,٤,٢

يجب تركيب المعدات التى تم تثبيتها نظراً لصعوبة تحريكها بحيث تكون : ١,١,٢,٤,٢

(أ) هناك مسافات متوفرة تسمح بالقيام بعملية التنظيف على

امتداد الجوانب ، وخلف المعدة وفوقها أو :

(ب) هناك مسافة بينها وبين المعدة ، والجدران والأسقف

المجاورة بما لا يزيد عن ١ ملليمتر أو ٣٢/١ بوصة أو :

(ج) يتم سد الفراغات والمسافات البيئية بينها وبين المعدات

والجدران المجاورة لها فى حال التعرض لحدوث

أى انسكاب أو تسريب .

٢,١,٢,٤,٢ يجب تركيب المعدات التى يتم تثبيتها بطاولة الأعداد ويصعب تحريكها على النحو الذى يسمح بتنظيف المعدة والأماكن الواقعة أسفلها وحولها عن طريق :

(أ) إحكام تركيبها على طاولة الإعداد أو ،

(ب) رفعها على أرجل توفر مسافة لا تقل عن ١٠ سنتيمتر

(٤ بوصة) بين الطاولة والمعدة .

٢,٢,٤,٢ رفع المعدات الثابتة وسد الفراغات البينية

١,٢,٢,٤,٢ يجب سد الفراغات البينية بين المعدات التى يصعب تحريكها والأرضية أو رفعها على أرجل توفر مسافة لا تقل عن ١٥ سنتيمتر (٦ بوصة) بين الأرضية والمعدة .

٢,٢,٢,٤,٢ إذا كانت مساحة الأرضية الموجودة أسفل المعدة التى يتم تركيبها على الأرضية لا يزيد طولها عن ١٥ سنتيمتر (٦ بوصة) من النقطة المستخدمة كمدخل للتنظيف فإنه يجوز ترك حيز من الفراغ يبلغ ١٠ سنتيمتر (٤ بوصة) فقط للقيام بعملية التنظيف .

٣,٢,٢,٤,٢ لا يطبق هذا القسم على وحدات الأرفف المستخدمة للعرض ، ووحدات التبريد المستخدمة للعرض ، ووحدات التجميد المستخدمة للعرض الموجودة فى أماكن تسوق المستهلكين فى متجر بيع الأغذية بالتجزئة ، وذلك فى حالة المحافظة على الأرضية أسفل الوحدات فى حالة نظيفة .

٤,٢,٢,٤,٢ يجب رفع المعدات التى يصعب تحريكها والمثبتة على طاولات الإعداد على أرجل توفر مسافة لا تقل عن ١٠ سنتيمتر (٤ بوصة) بين الطاولة والمعدة .

٥,٢,٢,٤,٢ يمكن أن تكون المسافة الفاصلة بين الطاولة والمعدة المثبتة على طاولة الإعداد :

(أ) ٧,٥ سنتيمتر (٣ بوصة) إذا كانت المسافة الأفقية لسطح

الطاولة أسفل المعدة لا تزيد عن ٥٠ سنتيمتر (٢٠ بوصة)

من نقطة الدخول للقيام بعملية التنظيف ،

(ب) ٥ سنتيمتر (٢ بوصة) إذا كانت المسافة الأفقية لسطح الطاولة أسفل المعدة لا تزيد عن ٧,٥ سنتيمتر (٣ بوصة) من نقطة الدخول للقيام بعملية التنظيف.

٥,٢	الصيانة والتشغيل
	الأجزاء الفرعية
١,٥,٢	المعدات
٢,٥,٢	الأدوات وأجهزة قياس درجة الحرارة والضغط

٥,٢	الصيانة والتشغيل
١,٥,٢	المعدات
١,١,٥,٢	الحالة الجيدة والضبط المناسب
١,١,١,٥,٢	يجب الحفاظ على المعدات فى حالة جيدة وفى ظروف تتوافق مع الاشتراطات الخاصة بالمواد والتشغيل والتركيب والتصميم .
٢,١,١,٥,٢	يجب المحافظة على مكونات المعدة مثل الأبواب وأماكن اللحام والمفاصل والمسامير والألواح الواقية (ألواح تثبت فى أسفل الأبواب) سائمة ومحكمة ويتم ضبطها وفقاً للمواصفات الخاصة بالشركة المصنعة .
٣,١,١,٥,٢	يجب الحفاظ على أجزاء القطع أو الثقوب فى فتحات العلب فى صورتها الحادة وذلك للتقليل من حدوث الشظايا المعدنية أثناء فتح العلب والتي يمكنها أن تؤدى إلى تلوث الأغذية .
٢,١,٥,٢	أسطح التقطيع
١,٢,١,٥,٢	يجب إعادة كشط الأسطح مثل كتل التقطيع "أورمة" وألواح التقطيع التى تتعرض للخدش والحزوز فى حال أنه لم يعد ممكناً القيام بتنظيفها وتطهيرها على نحو فعال أو التخلص منها فى حالة صعوبة إعادة عملية الكشط مرة أخرى .

أفران الميكروويف	٣,١,٥,٢
يجب أن تتوافق أفران الميكروويف مع معايير السلامة الخاصة بأفران الميكروويف .	١,٣,١,٥,٢
معدل تنظيف معدات غسل الأدوات	٤,١,٥,٢
يجب تنظيف معدة غسل الأدوات ، وأقسام (أو عيون) الأحواض أو غيرها من الأماكن التى تستخدم لغسل وشطف المعدات أو الأدوات أو الأغذية النيئة أو غسل أقمشة التنظيف ، وألواح التصفية أو أى معدة أخرى تستخدم كبديل لألواح التصفية كما ورد فى الفقرة ٣,١,٣,٢ كما يلى :	
قبل الاستخدام ،	١,٤,١,٥,٢
وخلال اليوم وبالمعدل اللازم لمنع إعادة تلوث المعدات والأدوات وضمن أن المعدة تقوم بالوظيفة المطلوبة منها ،	٢,٤,١,٥,٢
وفى حالة الاستخدام ، كل ٢٤ ساعة على الأقل .	٣,٤,١,٥,٢
تعليمات تشغيل معدات غسل الأدوات وفقاً للشركة المصنعة	٥,١,٥,٢
يجب تشغيل معدة غسل الأدوات ومكوناتها الإضافية وفقاً للتعليمات المذكورة على لوحة بيانات المعدة وغيرها من تعليمات الشركة المصنعة .	١,٥,١,٥,٢
ويجب الحفاظ على سرعة السير الناقل الخاص بمعدة غسل الأدوات أو زمن الدورة الأوتوماتيكية وضبط توقيتها بدقة وفقاً لمعايير الشركة المصنعة .	٢,٥,١,٥,٢
ضوابط استخدام أحواض غسل الأدوات	٦,١,٥,٢
لا يجوز استخدام أحواض غسل الأدوات فى القيام بعملية غسل الأيدي .	١,٦,١,٥,٢

٢,٦,١,٥,٢ وفى حالة استخدام حوض غسل الأدوات لغسل أقمشة التنظيف أو غسل الخضراوات ، أو إذابة الأغذية المجمدة ، فإنه يجب تنظيفه وتطهيره قبل وبعد الاستخدام .

٧,١,٥,٢ مواد التنظيف المستخدمة فى ماكينات غسل الأدوات

١,٧,١,٥,٢ عند استخدام محلول الغسل لأغراض غسل الأدوات ، يجب أن يحتوى القسم المخصص لعملية الغسل بالحوض أو معدة غسل الأدوات الآلية أو الجزء المخصص للغسل فى أى معدة بديلة لغسل الأدوات يدوياً كما ورد فى الفقرة ٢,١,٣,٢ ، على محلول غسل من صابون ، أو منظف ، أو منظف حمضى ، أو منظف قلوى ، أو مزيج للشحوم ، أو منظف كاشط للمواد الملتصقة أو غيرها من مواد التنظيف وذلك وفقاً لتعليمات الشركة المصنعة الخاصة بمواد التنظيف الواردة ببطاقة الوسم للمنتج الخاصة .

٨,١,٥,٢ محاليل التنظيف الخاصة بمعدات غسل الأدوات

١,٨,١,٥,٢ يجب المحافظة على نظافة محاليل الغسل والشطف والتطهير .

٩,١,٥,٢ درجة حرارة محلول الغسل فى المعدات اليدوية لغسل الأدوات

١,٩,١,٥,٢ يجب الحفاظ على درجة حرارة محلول الغسل فى المعدات اليدوية لغسل الأدوات فى درجة حرارة لا تقل عن ٤٣°م (١١٠°ف) أو وفقاً لدرجة الحرارة المحددة وفقاً لتعليمات الشركة المصنعة الوارد ببطاقة الوسم لمواد التنظيف .

١٠,١,٥,٢ درجة حرارة محلول الغسل فى المعدات الآلية لغسل الأدوات

١,١٠,١,٥,٢ لا يجوز أن تقل درجة حرارة محلول الغسل فى المعدات الآلية لغسل الأدوات من النوعية التى تعمل بالرشس والتى تعتمد على استخدام الماء الساخن للتطهير عن :

(أ) ٧٤°م (١٦٥°ف) بالنسبة للحامل الثابت بالمعدة أحادية

درجة الحرارة ،

- (ب) ٦٦م^٥ (١٥٠ف) بالنسبة للحامل الثابت بالمعدة ثنائية درجة الحرارة ،
- (ج) ٧١م^٥ (١٦٠ف) بالنسبة للمعدة ذات الخزان والسير الناقل الواحد وثنائية درجة الحرارة ،
- (د) ٦٦م^٥ (١٥٠ف) بالنسبة للمعدة متعددة الخزانات والسيور النقالة ومتعددة درجات الحرارة .
- ٢,١٠,١,٥,٢ لا يجوز أن تكون درجة حرارة محلول الغسل في معدة غسل الأدوات من النوعية التي تعمل بالرش والتي تعتمد على استخدام الكيماويات للتطهير أقل من ٤٩م^٥ (١٢٠ف) .
- ١١,١,٥,٢ **درجة حرارة التطهير بالماء الساخن في المعدات اليدوية لغسل الأدوات**
- ١,١١,١,٥,٢ في حالة استخدام الغمر في الماء الساخن للتطهير في عملية الغسل اليدوي ، يجب المحافظة على درجة حرارة الماء عند ٧٧م^٥ (١٧١ف) أو أكثر .
- ١٢,١,٥,٢ **درجة حرارة التطهير بالماء الساخن في المعدات الآلية لغسل الأدوات**
- ١,١٢,١,٥,٢ إنه في عملية الغسل الآلي ، لا يجوز أن تزيد درجة حرارة المياه الساخنة العذبة في مرحلة الشطف المُطَهَّر عند دخوله إلى أذرع الرش عن ٩٠م^٥ (١٩٤ف) ، أو أقل :
- (أ) بالنسبة للحامل الثابت بالمعدة أحادية درجة الحرارة ، ٧٤م^٥ (١٦٥ف) ،
- (ب) أو بالنسبة لكل أنواع المعدات الأخرى ، ٨٢م^٥ (١٨٠ف) .
- ٢,١٢,١,٥,٢ لا ينطبق الحد الأقصى لدرجات الحرارة على الأنظمة عالية الضغط والحرارة المزودة بأجهزة للرش المستخدمة لتنظيف وتطهير المعدة في مكانها مثل منشار اللحوم .

١٣,١,٥,٢ ضغط التطهير فى المعدات الآلية لغسل الأدوات

١,١٣,١,٥,٢ يجب أن يكون ضغط تدفق المياه الساخنة العذبة المستخدمة للشطف المُطَهَّر فى النطاق المحدد بلوحة بيانات المعدة الخاصة بالشركة المصنعة وألا يقل عن ٣٥ كيلو باسكال (٥ رطل فى البوصة المربعة) أو أكثر من ٢٠٠ كيلو باسكال (٣٠ رطل فى البوصة المربعة) وذلك عند قياسه فى خط المياه مباشرة أسفل أو أعلى الصمام المنظم لتدفق المياه الساخنة العذبة المستخدمة فى الشطف المُطَهَّر .

١٤,١,٥,٢ درجة الحرارة والرقم الهيدروجينى والتركيز ومدى قوة مواد التطهير المستخدمة فى المعدات اليدوية والآلية لغسل الأدوات

يجب أن يستوفى المُطَهَّر الكيمائى المستخدم فى محلول التطهير فى المعدات اليدوية والآلية لغسل الأدوات أوقات التلامس بالمعايير المحددة الخاصة بالمطهرات والتي تصدرها الهيئة ، ويجب استخدامه وفقاً لتعليمات الاستخدام المدونة على بطاقة البيان الخاصة به ، كما يجب استخدامه على النحو التالى :

١,١٤,١,٥,٢ يجب أن تكون درجة الحرارة الصغرى لمحلول الكلور قائمة على التركيز والرقم الهيدروجينى للمحلول كما هو موضح فى الجدول التالى :

الحد الأدنى لدرجة الحرارة المئوية (فهرنهايت) ، ورقم هيدروجينى ١٠ أو أقل		معدل التركيز
رقم هيدروجينى ٨ أو أقل	رقم هيدروجينى ١٠ أو أقل	مجم/ل
٤٩° (١٢٠)	٤٩° (١٢٠)	٢٥ - ٤٩
٢٤° (٧٥)	٣٨° (١٠٠)	٥٠ - ٩٩
١٣° (٥٥)	١٣° (٥٥)	١٠٠

- ٢,١٤,١,٥,٢ يجب أن يكون محلول اليود بحيث :
- (أ) يكون الحد الأدنى لدرجة حرارته ٢٤°م (٧٥°ف) .
- (ب) يكون الرقم الهيدروجينى له ٥,٠ أو أقل أو أن يكون الرقم الهيدروجينى له لا يزيد عن المستوى المحدد من قبل الشركة المصنعة من أجل تحضير محلول فعال .
- (ج) يتراوح تركيزه بين ١٢,٥ مجم/ل و ٢٥ مجم/ل .
- ٣,١٤,١,٥,٢ يجب أن يكون محلول مركبات الأمونيوم الرباعية بحيث :
- (أ) يكون الحد الأدنى لدرجة حرارته ٢٤°م (٧٥°ف) .
- (ب) يكون تركيزه وفقاً لما ورد فى تعليمات التشغيل التى تحددها الشركة المصنعة على بطاقة الوسم من أجل تحضير محلول فعال .
- (ج) يكون استخدامه قاصراً فقط على المياه ذات درجة العسر ٥٠٠ مجم/ل أو أقل ، أو فى مياه لا تزيد درجة العسر بها عما تم تحديده وفقاً لتعليمات الاستخدام على بطاقة الوسم .
- ٤,١٤,١,٥,٢ فى حالة استخدام مطهر كىماوى آخر غير الكلور أو اليود أو مركبات الأمونيوم الرباعية فإنه يجب على المدير المسئول أن يثبت للجهات الرقابية فعالية المُطهر الكىماوى المستخدم للقيام بعملية التطهير واعتماده من قبل الجهات الدولية .
- ٥,١٤,١,٥,٢ فى حالة استخدام مطهر كىماوى آخر غير الكلور أو اليود أو مركبات الأمونيوم الرباعية ، فيجب أن يتم استخدامه وفقاً لتعليمات الاستخدام المدونة ببطاقة الوسم .
- ١٥,١,٥,٢ التطهير الكىماوى باستخدام المطهرات المنظفة فى معدات غسل الأدوات اليدوية
- ١,١٥,١,٥,٢ فى حالة استخدام المُطهر المنظف للقيام بعملية التطهير فى دورة تشتمل على مرحلتى التنظيف والتطهير عندما لا يكون هناك فصل واضح فى عملية الشطف بالمياه التى تتم فى خطوتى الغسيل والتطهير ، فإنه يجب أن تكون المادة المستخدمة فى خطوة التطهير هى ذاتها المادة المستخدمة فى خطوة الغسيل .

- ١٦,١,٥,٢ تحديد تركيز المُطَهَّر الكيماوى المستخدم فى معدات غسل الأدوات
- ١,١٦,١,٥,٢ يجب أن يتم تحديد تركيز المُطَهَّر الكيماوى بدقة عن طريق استخدام كاشفات الاختبار أو غيرها من الأجهزة .
- ٢,٥,٢ الأدوات وأجهزة قياس درجات الحرارة والضغط
- ١,٢,٥,٢ الحالة الجيدة والمعايرة
- ١,١,٢,٥,٢ يجب الحفاظ على الأدوات فى حالة جيدة تستوفى الاشتراطات المذكورة فيما يتعلق بالمواد ، والتشغيل والتركيب والتصميم أو أن يتم التخلص منها .
- ٢,١,٢,٥,٢ يجب أن يتم معايرة أجهزة قياس درجة حرارة الأغذية وفقاً لمواصفات الشركة المصنعة كلما لزم الأمر وذلك لضمان دقتها .
- ٣,١,٢,٥,٢ يجب الحفاظ على أجهزة قياس درجة حرارة الهواء المحيط وأجهزة ضغط المياه وأجهزة قياس درجة حرارة المياه فى حالة جيدة والتأكد من دقتها فى المجال الذى يتم استخدامها فيه .
- ٢,٢,٥,٢ الاستخدام اللازم للأدوات أحادية الاستخدام والتقديم
- ١,٢,٢,٥,٢ يجب أن توفر المنشأة الغذائية التى لا تتوفر بها المرافق المذكورة فى الجزئين ٦,٢ و ٧,٢ واللازمة لتنظيف وتطهير أدوات المطبخ وأدوات المائدة ، والأدوات التى تستخدم لمرة واحدة سواء من العاملين أو المستهلكين .
- ٣,٢,٥,٢ ضوابط الاستخدام الخاصة بالأدوات أحادية الاستخدام والتقديم
- ١,٣,٢,٥,٢ لا يجوز إعادة استخدام الأدوات المخصصة للاستخدام والتقديم لمرة واحدة .
- ٢,٢,٢,٥,٢ ويجب قطع أنبوب التوزيع فى حاوية اللبن المجمعة على مستوى مائل بحيث يُترك ما لا يزيد عن بوصة واحدة ظاهرة من رأس التوزيع المبرد .

٤,٢,٥,٢	ضوابط استخدام الأصداف
١,٤,٢,٥,٢	لا يجوز استخدام قشور الصدفيات والقشريات أكثر من مرة واحدة كأوانى أو أوعية لتقديم الأغذية .

٦,٢	تنظيف المعدات والأدوات
	الأجزاء الفرعية
١,٦,٢	الهدف
٢,٦,٢	معدل التنظيف
٣,٦,٢	الطرق المستخدمة

٦,٢	تنظيف المعدات والأدوات
١,٦,٢	الهدف
١,١,٦,٢	المعدات ، والأسطح الملامسة للغذاء ، والأسطح غير الملامسة للغذاء والأدوات
١,١,١,٦,٢	يجب أن تكون أسطح المعدات الملامسة للغذاء والأدوات نظيفة عند رؤيتها وملامستها .
٢,١,١,٦,٢	يجب المحافظة على الأسطح الملامسة للغذاء الخاصة بمعدات الطهى والمقالى خالية من الشحوم المتراكمة ومن أى تراكمات ناتجة عن أى نوع آخر من أنواع الاتساخ .
٣,١,١,٦,٢	يجب المحافظة على الأسطح الملامسة للغذاء الخاصة بالمعدات خالية من تراكم التراب ، والأوساخ ، وبقايا الغذاء وغيرها من الفضلات .
٢,٦,٢	مُعدّل التنظيف
١,٢,٦,٢	أسطح المعدات والأدوات الملامسة للغذاء
١,١,٢,٦,٢	يجب أن يتم تنظيف أسطح المعدات والأدوات الملامسة للغذاء :
	(أ) قبل كل استخدام والتعامل مع نوع مختلف من الأغذية النيئة ذات الأصل الحيوانى مثل اللحوم ، أو الأسماك ، أو الضأن ، أو لحم الخنزير أو الطيور ،

- (ب) وفى كل مرة يتم فيها التغيير من العمل فى الأغذية النيئة إلى العمل فى الأغذية الجاهزة للاستهلاك المباشر ،
- (ج) وعند الانتقال من استخدام الفواكه والخضراوات النيئة ومن استخدام الأغذية التى تحتاج إلى تحكم فى الوقت ودرجة الحرارة لضمان سلامتها .
- (د) وقبل استخدام أو تخزين جهاز قياس درجة حرارة الغذاء ،
- (هـ) وفى أى وقت أثناء عملية التشغيل عند وجود احتمالية حدوث تلوث .

- ٢,١,٢,٦,٢ لا تطبق النقطة (أ) من الجزء السابق من هذه الفقرة فى حالة كون الأسطح أو الأدوات الملامسة للغذاء يتم استخدامها على نحو متعاقب فى إعداد أنواع مختلفة من اللحوم والدواجن النيئة التى تحتاج فى طهيها إلى درجة حرارة أعلى من درجة حرارة الغذاء السابق لها ، وذلك طبقا لما تصدره الهيئة القومية لسلامة الغذاء من تعليمات فى هذا الشأن .
- ٣,١,٢,٦,٢ يجب غسل أسطح المعدات والأدوات الملامسة للغذاء فى حالة استخدامها لإعداد الأغذية التى تحتاج إلى تحكم فى الوقت ودرجة الحرارة لضمان سلامتها على الأقل كل أربع ساعات طوال اليوم .
- ٤,١,٢,٦,٢ يمكن تنظيف أسطح الأدوات والمعدات الملامسة للأغذية التى تحتاج إلى تحكم فى الوقت ودرجة الحرارة لضمان سلامتها بمعدل أقل من ٤ ساعات إذا كانت :

- (أ) عند التخزين ، أوعية الأغذية التى تحتاج إلى تحكم فى درجة الحرارة والوقت لضمان سلامتها ومحتوياتها يتم المحافظة عليها فى درجة الحرارة التى تصدرها الهيئة القومية لسلامة الغذاء كما يتم تنظيف الأوعية عندما تكون فارغة ،
- (ب) الأواني والمعدات يتم استخدامها لإعداد الغذاء فى حجرة للتبريد أو فى مكان يتم المحافظة عليها عند إحدى درجات الحرارة المذكورة فى الشكل التالى وأيضا ،

(١) الأوانى والمعدات يتم تنظيفها بالمعدل الموضح

بالشكل التالى والذى يتوافق مع درجة الحرارة :

معدل التنظيف (عدد الساعات)	درجة الحرارة (م°)
٢٤	٥,٠ درجة مئوية (٤١ درجة فهرنهايت) أو أقل
٢٠	< ٥,٠ درجة مئوية - ٧,٢ درجة مئوية (< ٤١ درجة فهرنهايت - ٤٥ درجة فهرنهايت)
١٦	< ٧,٢ درجة مئوية - ١٠,٠ درجة مئوية (< ٤٥ درجة فهرنهايت - ٥٠ درجة فهرنهايت)
١٠	< ١٠,٠ درجة مئوية - ١٢,٨ درجة مئوية (< ٥٠ درجة فهرنهايت - ٥٥ درجة فهرنهايت)

(٢) وكذلك يتم تسجيل معدل التنظيف المبنى على

درجة حرارة الهواء المحيط لمكان أو حجرة
التبريد فى منشأة الأغذية .

(ج) الأوعية المستخدمة فى مواقع الخدمة مثل بار السلطات ،

والوجبات الجاهزة ، والأوانى المستخدمة فى الكافيتريا

والتي يوضع فيها الأغذية التى تحتاج إلى تحكم فى الوقت

ودرجة الحرارة لضمان سلامتها المعدة للاستهلاك المباشر

والتي يتم المحافظة عليها فى درجات الحرارة التى تصدر

بها الهيئة تعليمات يتم تزويدها بصورة متقطعة بكميات

إضافية من نفس نوعية الغذاء الموجود فى درجة الحرارة

اللازمة ، ويتم غسل الأوعية كل ٢٤ ساعة على الأقل .

(د) أجهزة قياس درجة الحرارة يتم المحافظة عليها فى تلامس

مع الغذاء ، مثلما يحدث عند تركها فى وعاء يحتوى

على الأغذية التى تُقدم باردة أو فى معدات الشواء ،

يتم المحافظة عليها فى درجات الحرارة الموضحة فى التعليمات التى تصدرها الهيئة فى هذا الشأن .

(هـ) المعدات التى تستخدم لتخزين الأغذية المعبأة أو غير المعبأة مثل وحدات التبريد والمعدات يجب تنظيفها بالمعدل اللازم لمنع تجمع بقايا الغذاء ،

(و) يتم الموافقة على جدول التنظيف بناء على اعتبارات

تتعلق بكل من :

- (١) خصائص المعدات المستخدمة .
- (٢) نوع الطعام المذكور .
- (٣) كمية تجمع بقايا الغذاء .
- (٤) درجة الحرارة التى يتم فيها المحافظة على درجة حرارة الغذاء أثناء العملية التشغيلية واحتمالية التكاثر السريع والمتزايد للميكروبات الممرضة أو الميكروبات المنتجة للسموم والتى لها القدرة على التسبب فى حدوث الأمراض المنقولة بالغذاء .

(ز) يجب تخزين الأدوات المستخدمة بصورة مقطعة فى وعاء يحتوى على الماء بحيث يتم المحافظة فيه على درجة حرارة الماء عند ٥٧°مئوية (١٣٥ فهرنهايت) أو أكثر ويتم تنظيف الوعاء والأدوات مرة كل ٢٤ ساعة على الأقل أو بالمعدل اللازم لمنع تراكم أى بقايا تسبب الاتساخ .

٥,١,٢,٦,٢ عند استخدام طرق التنظيف الجاف كما هو موضح فى الفقرة ١,٣,٦,٢ فإنه يجب تنظيف أسطح المعدات والأدوات الملامسة للأغذية التى لا تنتمى إلى أصناف الأغذية التى تحتاج إلى تحكم فى الوقت ودرجة الحرارة لضمان سلامتها :

(أ) فى أى وقت يمكن أن يكون قد حدث فيه تلوث .

(ب) مرة كل ٢٤ ساعة على الأقل بالنسبة للأدوات التى تستخدم لتوزيع الشاي المثلج والأدوات التى تستخدم فى الأماكن التى يقوم المستهلكون فيها بخدمة أنفسهم مثل الملاقط ، أو المغارف أو المغارف الطويلة المستخدمة فى غرف السوائل .

(ج) قبل إعادة ملء المعدات المستخدمة فى الأماكن التى يقوم فيها المستهلكون بخدمة أنفسهم مثل موزعات التوابل وأوعية العرض .

(د) كذلك فى المعدات مثل أحواض الثلج وفوهات توزيع المشروبات والمكونات الداخلية للمعدات مثل ماكينة صنع الثلج ، وخطوط التوزيع وخزانات زيت الطهى ، وأنابيب وخطوط توزيع المشروبات ، وأجهزة طحن حبوب القهوة ، ومعدات بيع المياه :

(١) بالمعدل المحدد من قبل الشركة المصنعة .

(٢) فى حالة عدم وجود تعليمات من الشركة

المصنعة ، بالمعدل اللازم لمنع تراكم

الأوساخ أو العفن .

معدات الطهى والخبيز	٢,٢,٦,٢
يجب أن يتم تنظيف الأسطح الملامسة للغذاء الخاصة بمعدات الطهى والخبيز مرة كل ٢٤ ساعة على الأقل. ولا ينطبق هذا على المعدات المستخدمة فى تصفية الزيت الساخن وتلك المستخدمة فى الطهى بالزيت الساخن فى حالة الالتزام بالتعليمات الخاصة بنظافتها كما ورد فى الفقرة الفرعية ٢,٦,٢,١,٤ (و) .	١,٢,٢,٦,٢
يجب تنظيف الأجزاء الداخلية لفرن الميكروويف وسدادات الأبواب مرة كل ٢٤ ساعة على الأقل باستخدام خطوات التنظيف التى توصى بها الشركة المصنعة .	٢,٢,٢,٦,٢
الأسطح غير الملامسة للغذاء	٣,٢,٦,٢
يجب تنظيف أسطح المعدات غير الملامسة للغذاء بالمعدل اللازم لمنع تراكم بقايا الأوساخ .	١,٣,٢,٦,٢
الطرق المستخدمة	٣,٦,٢
التنظيف الجاف	١,٣,٦,٢
فى حالة استخدام طرق التنظيف الجاف مثل التنظيف باستخدام فرش التنظيف ، والتنظيف بإزالة فتات الغذاء أو التنظيف بالشفط فإنه لا يجب استخدام هذه الطرق إلا مع الأسطح الملونة ببقايا الغذاء الجافة التى لا تنتمى إلى أصناف الأغذية التى تحتاج إلى تحكم فى الوقت ودرجة الحرارة لضمان سلامتها .	١,١,٣,٦,٢
يجب ألا تستخدم معدات التنظيف المستخدمة فى عملية التنظيف الجاف للأسطح الملامسة للغذاء فى أى غرض آخر .	٢,١,٣,٦,٢
مرحلة ما قبل التنظيف	٢,٣,٦,٢
يجب التخلص من بقايا الغذاء التى توجد على المعدات والأدوات ووضعها فى صندوق القمامة أو فى أى وحدة مخصصة للتخلص من الفضلات ، أو يمكن إزالتها باستخدام ماكينة غسل الأدوات باستخدام دورة الغسل الأولى .	١,٢,٣,٦,٢

٢,٢,٣,٦,٢ من أجل إتمام عملية الغسيل بصورة فعالة يتطلب الأمر مرور المعدات والأدوات عبر مرحلة سابقة لعملية الغسل بحيث يتم تعريض هذه المعدات والأدوات لتيار من الماء المتدفق ، ونقعها ، وفركها باستخدام المواد الكاشطة .

٣,٣,٦,٢ وضع الأشياء المتسخة فى ماكينة غسل الأدوات

يجب وضع الأشياء المتسخة المراد تنظيفها فى ماكينة غسل الأدوات على الحوامل ، أو الصوانى ، أو السلال أو على السيور المتحركة ، بحيث تكون فى وضع :

١,٣,٣,٦,٢ يضمن تعرض هذه الأشياء لدورات الرش دون وجود أية عوائق ،

٢,٣,٣,٦,٢ ويسمح بتصفية الأشياء بعد غسلها .

٤,٣,٦,٢ التنظيف الرطب

١,٤,٣,٦,٢ يجب غسل أسطح المعدات والأدوات الملامسة للغذاء بكفاءة بما يضمن إزالة أو تليين الأوساخ والقاذورات تمامًا عن طريق استخدام الوسائل اليدوية أو الآلية الضرورية مثل استخدام المنظفات المحتوية على مواد كيميائية مبللة واستخدام المستحلبات ، أو المنظفات الحمضية ، أو المنظفات القلوية ، أو المنظفات الكاشطة ، أو الماء الساخن ، أو الفرش ، أو القطع المستخدمة فى فرك الأوساخ ، أو أجهزة الرش عالية الضغط ، أو الآلات التى تستخدم الموجات فوق الصوتية .

٢,٤,٣,٦,٢ يجب أن تعتمد إجراءات التنظيف والغسل التى يجب اتباعها على نوع وطريقة استخدام المعدات أو الأدوات ، وعلى نوع الأوساخ المراد إزالتها .

٥,٣,٦,٢ الإجراءات المتبعة لغسل المعدات والأدوات باستخدام طرق الغسل اليدوية البديلة

إذا كانت عملية غسل المعدات والأدوات فى الأحواض متعددة الأقسام (أو العيون) أو فى ماكينة غسل الأدوات غير عملية كما هو الحال عندما تكون المعدة مثبتة فى مكان معين ، أو عندما تكون الأوانى كبيرة الحجم

- فإنه يجب غسلها يدويًا باستخدام معدات مخصصة لذلك على النحو المذكور فى الفقرة ٣,٢,١,٣,٢ طبقاً للخطوات والإجراءات التالية :
- ١,٥,٣,٦,٢ يجب تفكيك المعدات المراد غسلها حسب الحاجة بما يسمح بوصول محلول التنظيف إلى كل جزء منها،
- ٢,٥,٣,٦,٢ ويجب فرك المكونات الخاصة بالمعدات والأدوات أو تنظيفها تنظيفاً تاماً لإزالة التراكبات الناتجة عن بقايا الغذاء،
- ٣,٥,٣,٦,٢ ويجب غسل المعدات والأدوات على النحو المحدد فى الفقرة ١,٤,٣,٦,٢
- ٦,٣,٦,٢ **إجراءات الشطف**
- يجب شطف الأدوات والمعدات التى تم غسلها بحيث يتم إزالة المواد الكاشطة والمنظفات الكيميائية أو تخفيفها باستخدام الماء أو محلول مطهر ومنظف باتتباع إحدى الطرق التالية :
- ١,٦,٣,٦,٢ تخصيص مرحلة منفصلة للشطف باستخدام ماء منفصل وذلك بعد عملية الغسل وقبل التطهير فى حالة استخدام :
- (أ) الأحواض ثلاثية الأقسام (أو العيون) ،
- (ب) المعدات البديلة للغسل اليدوى للأدوات والمعادلة للأحواض ثلاثية الأقسام (أو العيون) كما ورد فى الفقرة ٣,٢,١,٣,٢ ،
- (ج) الطريقة المكونة من ثلاث خطوات والتى تشمل الغسيل ، والشطف ، والتطهير والتى تستخدم من خلال نظام غسل الأدوات والمعدات المستخدم للمعدات التى يتم تنظيفها فى مكانها.
- ٢,٦,٣,٦,٢ استخدام محلول منظف ومطهر على النحو المحدد فى الفقرة ١٥,١,٥,٢ وذلك فى حالة استخدام :
- (أ) المعدات البديلة لغسل الأدوات على النحو المحدد فى الفقرة ٣,٢,١,٣,٢ والتى تم اعتمادها للاستخدام كالمحاليل المطهرة والمنظفة ،
- (ب) أو نظام غسيل الأوانى المعد للمعدات التى يتم تنظيفها فى مكانها .

٣,٦,٣,٦,٢ فى حالة استخدام مياه غير منفصلة للقيام بعملية الشطف التى تتضمن
غمر الأدوات فى مياه ساخنة لتطهيرها وذلك فى أحواض ثنائية
الأقسام (أو العيون) ،

٤,٦,٣,٦,٢ فى حالة استخدام ماكينات غسل الأدوات التى لا تقوم بإعادة استخدام
محلول التطهير أو المعدات البديلة للغسل اليدوى للأدوات مثل أجهزة
الرش ، واستخدام مياه غير منفصلة للشطف والتى :

(أ) تتكامل مع عملية استخدام محلول التطهير .

(ب) يتم التخلص منها فوراً بعد استخدامها .

٥,٦,٣,٦,٢ فى حالة استخدام ماكينة غسل الأدوات التى تقوم بإعادة استخدام
المحلول المُطَهَّر فى دورة الغسيل التالية ، قُم بشطف الأدوات بالمياه
غير المنفصلة والتى تُعد جزءاً من عملية استخدام المحلول المُطَهَّر .

٧,٢	تطهير المعدات والأواني
	الأجزاء الفرعية
١,٧,٤	الهدف
٢,٧,٤	معدل التطهير
٣,٧,٤	الطرق المستخدمة فى التطهير

١,٧,٢ الهدف

٠,١,٧,٢ الأسطح الملامسة للغذاء والأواني

١,٠,١,٧,٢ يجب تطهير كل من الأسطح الملامسة للغذاء والأدوات .

٢,٧,٢ معدل التطهير

١,٢,٧,٢ مرحلة ما قبل استخدام الأدوات والمعدات بعد الانتهاء من تنظيفها

١,١,٢,٧,٢ يجب تطهير الأدوات وأسطح المعدات الملامسة للغذاء قبل استخدامها

بعد الانتهاء من تنظيفها .

الطرق المستخدمة	٣,٧,٢
الماء الساخن والمواد الكيماوية	١,٣,٧,٢
بعد تنظيف أسطح المعدات الملامسة للغذاء والأدوات ، يجب تطهيرها	
على النحو التالى :	

١,١,٣,٧,٢ غمرها لمدة لا تقل عن ٣٠ ثانية فى الماء الساخن وذلك عند استخدام طرق التنظيف اليدوية على النحو المحدد فى الفقرة ١١,١,٥,٢

٢,١,٣,٧,٢ تعريضها لدورة تطهير فى ماكينات التنظيف الآلية التى تستخدم المياه الساخنة لتطهير الأدوات وذلك عن طريق ضبط الماكينة على النحو الموضح فى الفقرات ١٥,١,٥,٢ و ١٢,١,٥,٢ و ١٣,١,٥,٢ لتوفر درجة حرارة لا تقل عن ٧١° مئوية على سطح الأدوات باستخدام إحدى الوسائل التى يمكن بها تسجيل أعلى درجة حرارة لأسطح الأدوات .

٣,١,٣,٧,٢ استخدام طرق التنظيف اليدوية أو الآلية التى تستخدم المطهرات الكيماوية عن طريق الغمر ، أو المسح اليدوى ، أو المسح بالفرش ، أو طرق الرش بالضغط ، والتى يتم فيها استخدام محلول بالطريقة الموضحة فى الفقرة ١٤,١,٥,٢ . ويجب أن تكون الأوقات التى تلامس فيها المواد الكيماوية أسطح المعدات والأدوات متسقة مع تلك الأوقات الموجودة فى تعليمات استخدام الملصقات المسجلة من قبل وكالة حماية البيئة وذلك على النحو التالى :

(أ) باستثناء ما هو مذكور فى النقطة التالية من هذا الجزء ،

يجب ألا يقل زمن ملامسة المواد الكيماوية لأسطح

المعدات والأدوات عن ١٠ ثوانى بالنسبة لمحلول الكلور

على النحو المحدد فى الفقرة ١,١٤,١,٥,٢

(ب) يجب ألا يقل زمن ملامسة المواد الكيميائية لأسطح المعدات والأدوات عن ٧ ثوانى بالنسبة لمحلول الكلور ذى التركيز ٥٠ مجم/ل والرقم الهيدروجينى ١٠ أو أقل وألا تقل درجة الحرارة عن ٣٨° مئوية (١٠٠ درجة فهرنهايت) وعندما يكون الرقم الهيدروجينى للمحلول ٨ أو أقل يتعين ألا تقل درجة الحرارة عن ٢٤° مئوية (٧٥ درجة فهرنهايت) .

(ج) يجب ألا يقل زمن ملامسة المواد الكيميائية لأسطح المعدات والأدوات عن ٣٠ ثانية عند استخدام الأنواع الأخرى من محاليل التطهير الكيماوية .

(د) عند تحديد زمن ملامسة المواد الكيميائية لأسطح المعدات والأدوات ، يراعى تأثيره بالعلاقة بين درجة الحرارة ، والتركيز والرقم الهيدروجينى للمحلول المستخدم فى التطهير بما يوفر القيام بعملية التطهير بكفاءة .

الغسيل	٨,٤
الأجزاء الفرعية	
الهدف	١,٨,٤
معدل الغسيل	٢,٨,٤
الطرق المستخدمة	٣,٨,٤

الغسيل	٨,٢
الهدف	١,٨,٢
المفارش والملبوسات النظيفة	١,١,٨,٢
يجب أن تكون المفارش والملبوسات النظيفة خالية من بقايا الغذاء وغيرها من المواد المسببة للاتساخ .	١,١,١,٨,٢

معدل الغسيل	٢,٨,٢
المواصفات	١,٢,٨,٢
يجب غسل المفارش والملبوسات التى لا تتلامس مباشرة مع الأغذية بين العمليات التشغيلية إذا أصبحت مبللة ، أو لزجة ، أو تظهر متسخة للعين .	١,١,٢,٨,٢
يجب غسل القفازات المصنوعة من القماش ، والتى يتم استخدامها طبقاً للتعليمات التى تصدرها الهيئة ، قبل استخدامها مع نوع آخر من الأغذية النيئة من أصل حيوانى مثل اللحم البقرى ، والأسماك ، ولحم الضأن ، ولحم الخنزير والدواجن .	٢,١,٢,٨,٢
يجب غسل المفارش والملبوسات التى يتم استخدامها ، طبقاً للتعليمات التى تصدرها الهيئة ، وكذا المناشف المصنوعة من القماش بين كل استخدام .	٣,١,٢,٨,٢
يجب غسل أقمشة التنظيف المبللة يوميًا .	٤,١,٢,٨,٢
يجب غسل أقمشة التنظيف الجافة حسب الحاجة لمنع تلوث الأغذية والأوانى النظيفة التى تُقدم فيها الأغذية .	٥,١,٢,٨,٢
الطرق المستخدمة	٣,٨,٢
تخزين المفارش والملبوسات المتسخة	١,٣,٨,٢
يجب حفظ المفارش والملبوسات والأقمشة المتسخة فى أوعية نظيفة غير قابلة لامتصاص السوائل أو فى أكياس الغسيل النظيفة القابلة للغسل ويجب تخزينها ونقلها بطريقة تمنع تلوث الغذاء ، والمعدات النظيفة ، والأوانى النظيفة ، والأدوات التى لا تُستخدم إلا لمرة واحدة .	١,١,٣,٨,٢
الغسل الآلى	٢,٣,٨,٢
يجب غسل المفارش والملبوسات والأقمشة بطريقة آلية .	١,٢,٣,٨,٢
أقمشة التنظيف يمكن غسلها فى غسالة آلية ، أو فى حوض مُخصص لغسل أقمشة التنظيف فقط ، أو فى حوض مخصص لغسل الأدوات أو لإعداد الغذاء والذى يتم تنظيفه على النحو المحدد فى الفقرة ٤,١,٥,٢	٢,٢,٣,٨,٢

- ٣,٣,٨,٢ استخدام تجهيزات الغسيل
- ١,٣,٣,٨,٢ باستثناء ما هو مذكور فى الجزء التالى من هذه الفقرة فإنه يجب ألا تُستخدم التجهيزات اللازمة للقيام بعملية الغسيل الموجودة فى مباني المنشأة الغذائية إلا فى غسيل وتجفيف الأشياء التى تستخدم فى العمليات التشغيلية المختلفة داخل المنشأة .
- ٢,٣,٣,٨,٤ يمكن أيضاً استخدام تجهيزات الغسيل المنفصلة الموجودة فى المباني لأغراض التنظيف العام كذلك المستخدمة فى المعاهد التى توفر الإقامة والطعام فى غسيل الأشياء الخاصة بالمنشأة الغذائية .

٩,٢	حماية الأشياء النظيفة
	الأجزاء الفرعية
١,٩,٢	التجفيف
٢,٩,٢	عملية تزييت المعدات وإعادة تركيبها
٣,٩,٢	التخزين
٤,٩,٢	منع حدوث التلوث

- ١,٩,٢ **التجفيف**
- ١,١,٩,٢ **ضرورة تجفيف المعدات والأواني بواسطة الهواء .**
- بعد إتمام عمليتي تنظيف المعدات والأدوات وتطهيرها ، فإنه :
- ١,١,٩,٢ يجب تجفيفها بواسطة الهواء أو أن يتم استخدامها بعد تصفيتها على نحو كاف طبقاً للتعليمات التى تصدرها الهيئة فى هذا الشأن الخاصة بحالات الاستثناء مما سبق وذلك بالنسبة للمكونات النشطة والخاملة المستخدمة فى التركيبات المضادة للميكروبات (محاليل تطهير الأسطح الملامسة للأغذية) ،

٢,١,١,٩,٢ يجب ألا يتم تجفيفها باستخدام الأقمشة باستثناء تلك الأدوات التى تم تجفيفها بواسطة الهواء والتى يمكن القيام بتلميعها بواسطة الأقمشة التى يتم المحافظة عليها فى حالة نظيفة وجافة .

٢,١,٩,٢ أماكن تجفيف أقمشة التنظيف بواسطة الهواء

١,٢,١,٩,٢ يجب أن تُترك أقمشة التنظيف التى يتم غسلها فى المنشأة الغذائية التى لا تمتلك مجفف آلى للأقمشة على النحو المحدد فى الفقرة ٢,٥,١,٣,٢ لتجف بفعل الهواء وذلك عن طريق وضعها فى المكان المناسب واستخدام الطريقة المناسبة التى تمنع تسببها فى تلوث الغذاء ، والمعدات ، والأدوات ، والمفارش والملبوسات والأدوات التى تُستخدم لمرة واحدة فقط عند تقديم الغذاء والأدوات التى تُستخدم لمرة واحدة فقط وكذلك أقمشة التنظيف. لا ينطبق هذا الجزء فى حالة وضع أقمشة التنظيف فى محلول مطهر بعد القيام بغسلها على النحو المحدد فى الفقرة ١٤,١,٥,٢

٢,٩,٢ القيام بعملية تزييت المعدات وإعادة تركيبها

١,٢,٩,٢ الأسطح الملامسة للغذاء

١,١,٢,٩,٢ يجب استخدام مواد التزييت مع الأسطح الملامسة للغذاء التى تتطلب التزييت بطريقة تضمن عدم تلوث هذه الأسطح وطبقاً للتعليمات التى تصدرها الهيئة فى هذا الشأن .

٢,٢,٩,٢ المعدات

١,٢,٢,٩,٢ يجب إعادة تركيب المعدات بطريقة تضمن عدم تلوث الأسطح

اللامسة للغذاء .

- ٣,٩,٢ التخزين
- ١,٣,٩,٢ تخزين المعدات ، والأدوات ، والمفارش والملبوسات ، والأدوات التى تستخدم فى تقديم الغذاء لمرة واحدة والأدوات التى لا تُستخدم إلا لمرة واحدة
- ١,١,٣,٩,٢ باستثناء ما هو مذكور فى الجزء ٤,١,٣,٩,٢ من هذه الفقرة فإن المعدات والأواني التى تم تنظيفها ، والمفارش والملبوسات المغسولة ، والأدوات التى تستخدم فى تقديم الغذاء لمرة واحدة والأدوات التى لا تُستخدم إلا لمرة واحدة يجب عند تخزينها مراعاة الآتى :
- (أ) أن تكون فى مكان جاف ونظيف .
- (ب) أن تكون فى مكان لا تتعرض فيه لتناثر السوائل ، أو الأتربة ، أو غيرها من الملوثات ،
- (ج) أن تكون على ارتفاع لا يقل عن ٣٠ سنتيمتر (٦ بوصة) فوق الأرض .
- ٢,١,٣,٩,٢ يجب تخزين المعدات والأواني النظيفة بحيث تكون :
- (أ) فى وضع يسمح بتصفيتها تصفية ذاتية حتى يتم تحفيها بفعل الهواء .
- (ب) مغطاة أو مقلوبة .
- ٣,١,٣,٩,٢ يجب تخزين الأدوات التى تستخدم فى تقديم الغذاء لمرة واحدة (أحادية الاستخدام) على النحو المحدد فى الجزء الأول من هذه الفقرة ١,١,٣,٩,٢ ، كما يجب المحافظة عليها فى العبوات الأصلية الواقية أو تخزينها باستخدام وسائل أخرى توفر لها الحماية لحين استخدامها .
- ٤,١,٣,٩,٢ يُمكن تخزين الأشياء التى يتم حفظها فى عبوات على ارتفاع أقل من ٣٠ سنتيمتر فوق مستوى الأرض ، وذلك على عربات نقل الأغذية ، والمنصات (الباليات) ، والأرفف التى يتم تصميمها على النحو المذكور فى الفقرة ٢٢,٤,٢,٢

- ٢,٣,٩,٢ **محظورات**
- ١,٢,٣,٩,٢ إن المعدات والأدوات التى تم تنظيفها وتطهيرها وكذلك المفارش والملبوسات المغسولة ، والأدوات التى تستخدم فى تقديم الغذاء لمرة واحدة والأدوات أحادية الاستخدام يجب ألا يتم تخزينها :
- (أ) فى غرف الدواليب/المخازن .
- (ب) فى دورات المياه .
- (ج) فى غرف جمع القمامة .
- (د) فى الغرف التى تحتوى على أجهزة ميكانيكية (الغرف الميكانيكية) .
- (هـ) تحت خطوط الصرف غير المحمية لمنع التساقط المحتمل.
- (و) تحت خطوط المياه التى تتسرب منها المياه ، بما فى ذلك رؤوس أجهزة الرش الآلية المستخدمة فى مكافحة الحريق التى بها تسريب ، أو تحت الخطوط التى تتكاثف عليها المياه.
- (ز) تحت بئر السلم المفتوح.
- (ح) تحت مصادر التلوث الأخرى.
- ٢,٢,٣,٩,٢ يُمكن تخزين المفارش والملبوسات التى تم غسلها والأدوات أحادية الاستخدام والتى تم تغليفها أو التى تم وضعها فى مكان مجهز مثل صندوق فى غرف الخزانات .
- ٤,٩,٢ **منع حدوث التلوث**
- ١,٤,٩,٢ **أدوات المطبخ وأدوات المائدة .**
- ١,١,٤,٩,٢ يجب تداول وعرض وتوزيع الأدوات أحادية الاستخدام والأدوات التى تستخدم فى تقديم الغذاء لمرة واحدة وكذلك الأدوات التى تم تنظيفها وتطهيرها بطريقة تضمن عدم تلوث الأسطح الملامسة للحواف أو الغذاء .

٢,١,٤,٩,٢ يجب عرض السكاكين ، والشوك ، والملاعق التى لم يتم تغليفها مسبقاً بحيث أن المقابض فقط هى التى يتم ملامستها من قبل العاملين فى الأغذية أو من قبل المستهلكون فى حالة الأماكن التى يقوم فيها المستهلكون بخدمة أنفسهم .

٣,١,٤,٩,٢ باستثناء ما هو مذكور فى الجزء السابق من هذه الفقرة فإن يجب توفير الأدوات التى تستخدم فى تقديم الغذاء لمرة واحدة والمصممة بحيث تلامس الغذاء أو الحواف فى الأماكن التى يقوم فيها المستهلكون بخدمة أنفسهم بحيث تكون مغلفة بغلافها الأسمى السليم أو تكون قد تم شراؤها من موزع معتمد .

أدوات المائدة المتسخة والنظيفة ٢,٤,٩,٢

١,٢,٤,٩,٢ يجب إزالة أدوات المائدة المتسخة من الأماكن التى يأكل ويشرب فيها المستهلكون كما يجب تداولها بطريقة تمنع تلوث أدوات المائدة النظيفة .

أدوات المائدة السابق تجهيزها ٣,٤,٩,٢

باستثناء ما هو مذكور فى الفقرة التالية من هذا الجزء يجب حماية أدوات المائدة السابق تجهيزها من التلوث عن طريق تغليفها ، أو تغطيتها ، أو قلبها .

يُمكن ترك أدوات المائدة السابق تجهيزها مكشوفة فى الحالات التالية :

- (أ) إزالة التجهيزات/الأدوات غير المستخدمة عند جلوس الزبون .
- (ب) تنظيف وتطهير التجهيزات/الأدوات ، التى لم تتم إزالتها عند جلوس الزبون ، قبل استخدامها لاحقاً .

الفصل الثالث

المياه ، والسباكة والنفائيات

الأجزاء

- ١,٣ المياه .
٢,٣ نظام السباكة .
٣,٣ خزانات المياه المتحركة وخزانات المياه المستخدمة داخل المنشآت
الغذائية المتنقلة .
٤,٣ نظام صرف المياه وغيرها من النفائيات السائلة ، ومياه الأمطار .
٥,٣ المخلفات ، والمواد القابلة لإعادة التدوير ، والمواد القابلة للاسترجاع .

١,٣	المياه
الأجزاء الفرعية	
١,١,٣	مصدر المياه
٢,١,٣	جودة المياه
٣,١,٣	كمية المياه ومعدل توفرها
٤,١,٣	توزيع المياه ، وتوصيلها وحفظها

١,١,٣ مصدر المياه

١,١,١,٣ النظام المعتمد

يجب الحصول على مياه الشرب من مصدر معتمد والذي يكون :

١,١,١,١,٣ من أنظمة المياه العامة ،

٢,١,١,١,٣ أو من أنظمة المياه الأخرى غير أنظمة المياه العامة والتي تم تركيبها

وصيانتها ، وتشغيلها بما يتوافق مع القانون .

- ٢,١,١,٣ **غسل أنظمة مياه الشرب وتطهيره**
- ١,٢,١,١,٣ يجب غسل نظام مياه الشرب والقيام بتطهيره قبل السماح باستخدامه وذلك عند الانتهاء من تركيبه ، تصليحه ، أو تعديله وكذلك بعد حدوث حالات الطوارئ ، مثل الفيضانات ، والتي يحتمل أن تتسبب فى إدخال الملوثات إلى نظام المياه .
- ٣,١,١,٣ **مياه الشرب المعبأة**
- ١,٣,١,١,٣ يجب أن تكون مياه الشرب المعبأة التى تستخدمها المنشأة الغذائية أو التى تبيعها قد تم الحصول عليها من مصادر معتمدة .
- ٢,١,٣ **جودة المياه**
- ١,٢,١,٣ **المواصفات القياسية**
- باستثناء ما هو مذكور فى الفقرة ٢,٢,١,٣ :
- ١,١,٢,١,٣ يجب أن تتوافق المياه التى يتم الحصول عليها من المصادر العامة (العمومية) مع التشريعات والقرارات المنظمة لمياه الشرب ومع المواصفات التى تضعها الدولة فيما يتعلق بجودة مياه الشرب .
- ٢,١,٢,١,٣ يجب أن تتطابق المياه التى يتم الحصول عليها من مصادر غير عمومية مع التشريعات والقرارات المنظمة لمياه الشرب ومع المواصفات التى تضعها الدولة فيما يتعلق بجودة مياه الشرب .
- ٢,٢,١,٣ **المياه غير المخصصة للشرب**
- ١,٢,٢,١,٣ يجب ألا يتم استخدام مصادر المياه غير المخصصة للشرب إلا فى حالة التصريح/السماح بذلك .
- يجب ألا يتم استخدام مصادر المياه غير المخصصة للشرب إلا فى الأغراض التى لا صلة لها بطهى الغذاء مثل تكييف الهواء ، وتبريد المعدات غير المخصصة للغذاء ، والحماية من الحريق .

- ٣,٢,١,٣ **سحب العينات للتحليل**
- ١,٣,٢,١,٣ باستثناء حالات استخدام المياه المذكورة فى الفقرة ٢,٢,١,٣ ، يجب سحب عينات من المياه التى يتم الحصول عليها من مصدر غير عمومى واختبارها مرة على الأقل سنوياً للتأكد من توافقها مع المعايير المحددة بالتشريعات والقرارات والمواصفات الصادرة عن الدولة فيما يتعلق بجودة المياه .
- ٤,٢,١,٣ **تقرير سحب العينات**
- ١,٤,٢,١,٣ يجب الاحتفاظ بأحدث تقرير يتعلق بنتيجة سحب العينات من نظام المياه غير العمومية داخل المنشأة الغذائية .
- ٣,١,٣ **كمية المياه ومعدل توفرها**
- ١,٣,١,٣ **سعة توفير المياه**
- ١,١,٣,١,٣ يجب أن يكون مصدر المياه والنظام الخاص بها ذات سعة كافية لتوفير الحد الأقصى من احتياجات المياه داخل المنشأة الغذائية .
- ٢,١,٣,١,٣ يجب أن تكون أنظمة توفير المياه الساخنة وتوزيعها كافية لتوفير الحد الأقصى من احتياجات المياه الساخنة فى المنشأة الغذائية .
- ٢,٣,١,٣ **ضغط المياه**
- ١,٢,٣,١,٣ يجب توفير المياه بضغط مناسب فى جميع الوصلات (التركيبات) ، والمعدات ، والمعدات غير المخصصة للغذاء التى تتطلب استخدام المياه باستثناء تلك المياه التى يتم توفيرها لمنشأة غذائية مؤقتة على النحو المحدد فى الفقرتين ١,٢,٤,١,٣ و ٢,٢,٤,١,٣ أو التى يتم توفيرها استجابة للانقطاع المؤقت فى إمدادات المياه فلا تتطلب توفرها بضغط مناسب .

٤,١,٣	توزيع المياه ، وتوصيلها وحفظها
١,٤,١,٣	النظام
	يجب توصيل المياه من المصدر من خلال استخدام :
١,١,٤,١,٣	مصدر معتمد للمياه العامة (العمومية) .
٢,١,٤,١,٣	واحد أو أكثر من العناصر التالية والتي يجب تركيبها ، وصيانتها ، <u>وتشغيلها وفقاً لما تنص عليه التشريعات السارية :</u>
	(أ) مصدر المياه غير العمومية ، ومضخات المياه ، والمواسير ، والخرطوم ، والوصلات ، وغيرها من الملحقات .
	(ب) مركبات نقل المياه .
	(ج) خزانات المياه .
٢,٤,١,٣	المصادر البديلة لإمدادات المياه
	يجب أن تكون المياه التى تستوفى المتطلبات المذكورة فى الأجزاء الفرعية ١,١,٣ و ٢,١,٣ و ٣,١,٣ متاحة للتجهيزات المتحركة ، وللمنشآت الغذائية المؤقتة التى لا يتوفر لديها مصدر دائم للمياه ، وكذلك للمنشآت الغذائية التى يحدث فيها انقطاع مؤقت فى مصادر إمداد المياه الخاصة بها وذلك من خلال :
١,٢,٤,١,٣	مصدر إمداد من أوعية مياه الشرب المعبأة المعدة بغرض التداول التجارى ،
٢,٢,٤,١,٣	أو واحد أو أكثر من خزانات المياه المغلقة المتنقلة ،
٣,٢,٤,١,٣	أو خزان المياه المغلقة المثبتة فوق مركبات إمداد المياه ،
٤,٢,٤,١,٣	أو خزانات المياه المثبتة داخل المنشأة ،
٥,٢,٤,١,٣	أو المواسير ، أو الأنابيب أو الخرطوم المتصلة بمصدر مياه مجاور معتمد .

٢,٣	نظام السباكة
	الأجزاء الفرعية
١,٢,٣	المواد المستخدمة
٢,٢,٣	التصميم ، والإنشاء ، والتركيب
٣,٢,٣	العدد والسعة
٤,٢,٣	الموقع والمكان
٥,٢,٣	التشغيل والصيانة

١,٢,٣	المواد المستخدمة
١,١,٢,٣	معتمدة
١,١,١,٢,٣	يجب تركيب أنظمة السباكة والخراطيم المستخدمة فى نقل المياه وصيانتها باستخدام مواد مصرح باستخدامها وفقاً للتشريعات السارية .
٢,١,١,٢,٣	يجب تصنيع مرشحات المياه (الفلاتر) من مواد آمنة .
٢,٢,٣	التصميم والإنشاء والتركيب
١,٢,٢,٣	النظام المعتمد والتركيبات القابلة للتنظيف
١,١,٢,٢,٣	يجب تصميم نظام السباكة ، وتصنيعه ، وتركيبه وفقاً للمواصفات التى تصدرها الجهات المختصة فى هذا الشأن .
٢,١,٢,٢,٣	يجب أن تكون تركيبات السباكة مثل أحواض غسل اليدين أو دورات المياه أو المبالى سهلة التنظيف .
٢,٢,٢,٣	تركيب أحواض غسل اليدين
١,٢,٢,٢,٣	يجب تجهيز أحواض غسل اليدين بحيث يُمكنها توفير المياه عند درجة حرارة لا تقل عن ٣٨°م من خلال صمامات وصنابير تعمل على خلط المياه الساخنة والباردة .
٢,٢,٢,٢,٣	يجب ألا تُستخدم صمامات خلط البخار فى أحواض غسل اليدين .

٣,٢,٢,٢,٣ يجب تصميم الصنابير ذاتية الغلق ، أو الصنابير التى تعمل بنظام الغلق البطيء ، أو تلك التى تفرغ كمية محددة من المياه بطريقة تمكنها من توفير تيار من المياه لمدة لا تقل عن ١٥ ثانية دون الحاجة إلى إعادة فتح الصنبور .

٤,٢,٢,٢,٣ يجب تركيب التجهيزات الآلية المستخدمة لغسل اليدين طبقاً للتعليمات المحددة من الشركة المصنعة .

٣,٢,٢,٣ الفجوة الهوائية لمنع التدفق العكسى للمياه

١,٣,٢,٢,٣ يجب أن يكون مقدار الفجوة الهوائية الموجودة بين الفوهة الخاصة بمصدر إمداد المياه وبين حافة مستوى الماء الفائض فى تركيبات السباكة ، أو المعدات ، أو المعدات غير المخصصة للأغذية ضعف قطر الفوهة الخاصة بمصدر إمداد المياه على الأقل وألا تقل عن ٢٥ مم (بوصة واحدة) .

٤,٢,٢,٣ التصميم الخاص بأجهزة المعالجة

١,٤,٢,٢,٣ يجب تصميم مرشحات المياه ، وأجهزة التصفية ، وغيرها من الأجهزة المستخدمة لمعالجة "أقلمة" المياه التى يتم تركيبها فى خطوط المياه بحيث يسهل تفكيكها لصيانتها وتنظيفها على نحو دورى. ويجب أن تكون مرشحات المياه من الأنواع القابلة للتغيير .

٣,٢,٣ العدد والسعة

١,٣,٢,٣ أحواض غسل اليدين

١,١,٣,٢,٣ باستثناء ما هو مذكور فى الجزئيين التاليين من هذه الفقرة ، يتعين توفير حوض واحد على الأقل لغسل اليدين ، وعدد من أحواض غسل اليدين التى يتعين استخدامها على نحو ملائم من قبل العاملين فى الأماكن المذكورة فى الفقرة ١,٤,٢,٣ ، ويجب ألا يقل عدد أحواض غسل اليدين عن الأعداد المنصوص عليها فى التشريعات السارية ذات الصلة .

٢,١,٣,٢,٣ في حالة ما إذا كان من المصرح استخدام التجهيزات الآلية المستخدمة لغسل اليدين وكانت هذه التجهيزات قادرة على إزالة أنواع الأوساخ التي يتم التعرض لها أثناء العمليات التشغيلية الغذائية المعنية ، فإنه يمكن استخدام هذه التجهيزات الآلية بدلاً من أحواض غسل اليدين وذلك في المنشآت الغذائية التي يتوفر فيها حوض واحد على الأقل لغسل اليدين .

٣,١,٣,٢,٣ في حالة ما إذا كان من المصرح استخدام المناشف المعالجة كيميائياً ، وعندما يكون التعرض للأغذية محدوداً ولا تتوفر أحواض غسل اليدين على نحو ملائم ، كما هو الحال في بعض المنشآت الغذائية المتقلبة أو المؤقتة أو في بعض المواقع الخاصة بماكينات بيع الأغذية ، يُمكن للعاملين استخدام هذه المناشف المعالجة كيميائياً لغسل أيديهم .

دورات المياه والمباول ٢,٣,٢,٣

١,٢,٣,٢,٣ يجب توفير دورة مياه واحدة على الأقل في كل منشأة غذائية ، ويجب توفير دورات المياه بأعداد كافية لا تقل عن الأعداد المنصوص عليها في القانون. وإذا كان القانون يُجيز استخدام المباول بدلاً من دورات المياه ، فيجب أن تتم هذه العملية على النحو المنصوص عليه في التشريعات السارية ذات الصلة .

أحواض غسيل أدوات التنظيف ٣,٣,٢,٣

١,٣,٣,٢,٣ يجب توفير حوض واحد على الأقل لخدمات التنظيف وتزويده ببالوعة أرضية ووضعتها في مكان مناسب للقيام بتنظيف المماسح أو الأدوات المماثلة المستخدمة لتنظيف الأرضيات المبللة وللتخلص من المياه الناتجة عن عملية المسح والتخلص من النفايات السائلة المماثلة .

٢,٣,٣,٢,٣ يجب ألا يتم استخدام دورات المياه أو المباول بديلاً عن حوض خدمات التنظيف الذي يستخدم في التخلص من المياه الناتجة عن عملية المسح والتخلص من النفايات السائلة المماثلة .

- ٤,٣,٢,٣ أجهزة منع السريان العكسى ، عند الحاجة إليها.
- يجب أن يتم تركيب نظام السباكة بحيث يتم منع السريان العكسى للملوثات الصلبة ، السائلة أو الغازية إلى نظام الإمداد بالمياه عند كل نقطة استخدام فى المنشأة الغذائية ، متضمنة الصنابير التى يمكن تركيب خرطوم عليها وتلك التى لا يتم تركيب خرطوم عليها ، طبقاً للتعليمات التى تصدرها الهيئة فى هذا الشأن ، عن طريق :
- ١,٤,٣,٢,٣ توفير فجوة هوائية على النحو المحدد فى الفقرة ٣,٢,٢,٣ ،
- ٢,٤,٣,٢,٣ أو تركيب جهاز معتمد لمنع التدفق العكسى على النحو المحدد فى الفقرة ٤,٢,٢,٣
- ٥,٣,٢,٣ جهاز منع التدفق العكسى ، جهاز إضافة الكربون .
- ١,٥,٣,٢,٣ فى حالة عدم توفر الفجوة الهوائية على النحو المحدد فى الفقرة ٣,٣,٢,٣ ، فإنه يجب تركيب صمام ثنائى لمنع الارتداد ذو منفس وسطى ومسبوق بمصفاة لا تقل عن ١٠٠ ثقب فى البوصة المربعة وذلك أعلى التيار من جهاز إضافة الكربون وأسفل التيار من أى نحاس فى خط إمداد المياه .
- ٢,٥,٣,٢,٣ ليس من الضرورى أن يكون صمام الفحص الأحادى أو الثنائى لمنع الارتداد الموصل بجهاز إضافة الكربون لا من النوعية ذات المنفس فى حالة ما إذا تم توفير فجوة هوائية أو جهاز منع التدفق العكسى ذو المنفس على النحو المحدد فى الجزء السابق من هذه الفقرة .
- ٤,٢,٣ موقع أحواض غسل الأيدي ومكان وضعها
- ١,٤,٢,٣ أحواض غسل الأيدي
- يجب أن يتم تركيب أحواض غسل الأيدي :
- ١,١,٤,٢,٣ بحيث تسمح للعاملين فى أماكن إعداد وتوزيع الأغذية وفى أماكن غسل الأدوات باستخدامها بسهولة و

- ٢,١,٤,٢,٣ فى دورات المياه ، أو مجاورة لها تماماً .
- ٢,٤,٢,٣ **موقع وسائل منع التدفق العكسى**
- ١,٢,٤,٢,٣ يجب أن يتم وضع أجهزة منع التدفق العكسى بحيث يمكن فحصها وصيانتها .
- ٣,٤,٢,٣ **موقع جهاز معالجة المياه**
- ١,٣,٤,٢,٣ يجب أن يتم وضع مرشح المياه ، والمصفاة ، وغيرها من أجهزة معالجة المياه التى يتم تركيبها على خطوط المياه فى مكان بحيث يسهل فكها للقيام بعملية الفحص والصيانة الدورية .
- ٥,٢,٣ **التشغيل والصيانة**
- ١,٥,٢,٣ **استخدام أحواض غسل الأيدي**
- ١,١,٥,٢,٣ يجب صيانة أحواض غسل الأيدي وإتاحتها للاستخدام فى جميع الأوقات .
- ٢,١,٥,٢,٣ لا يجب استخدام أحواض غسل الأيدي لأغراض أخرى بخلاف هذا الغرض .
- ٣,١,٥,٢,٣ يجب أن يتم استخدام معدات غسل الأيدي الآلية طبقاً لتعليمات الشركة المصنعة .
- ٢,٥,٢,٣ **منع الوصلات العرضية**
- ١,٢,٥,٢,٣ يجب الالتزام بعدم عمل أى اتصال عرضى عن طريق توصيل ماسورة أو قناة بين نظام المياه الصالحة للشرب ونظام آخر للمياه التى لا يعرف نوعيتها .
- ٢,٢,٥,٢,٣ يجب أن يتم تحديد المواسير الخاصة بأنظمة المياه غير الصالحة للشرب بصورة دائمة بحيث يسهل تمييزها عن المواسير التى تنقل مياه الشرب .
- ٣,٥,٢,٣ **وضع جدول زمنى لفحص أنظمة المياه وصيانتها**
- ١,٣,٥,٢,٣ يجب أن يتم وضع جدول زمنى للتفتيش على الأجهزة مثل جهاز معالجة المياه أو مانع الارتداد العكسى وإجراء الصيانة اللازمة لها ،

طبقاً لتعليمات الشركة المصنعة ووفقاً لما تقتضيه الضرورة لمنع حدوث الأعطال والذى يعتمد على مواصفات المياه فى كل منطقة ، كما يجب على الشخص المسؤول الاحتفاظ بالسجلات التى توضح البيانات الخاصة بعمليات الفحص والصيانة .

تنظيف خزانات المياه لأجهزة التشبيير ٤,٥,٢,٣

بالنسبة لخزانات المياه المستخدمة لإمداد جهاز التشبيير بالمياه أو أحداث

الضباب ، فيجب أن يتم :

(أ) صيانتها طبقاً للمواصفات التى تحددها الشركة المصنعة .

(ب) تنظيفه طبقاً للمواصفات التى تحددها الشركة المصنعة

أو طبقاً للإجراءات الموضحة فى الجزء التالى من هذه

الفقرة ، أيهما كان أكثر صرامة .

يجب إجراء التنظيف مرة واحدة أسبوعياً على الأقل ، ويجب أن تشمل ٢,٤,٥,٢,٣

إجراءاته الخطوات التالية كحد أدنى ما يلى :

(أ) تصريف المياه والفك الكامل لجميع الأجزاء الملامسة للمياه

والتي تتعرض للرزاذ .

(ب) تنظيف الخزان ، وأنابيب الرزاذ ، وفوهات الصرف

باستخدام فرشاة ومحلول تنظيف مناسب .

(ج) غمر الخزان بأكمله بالمياه لإزالة محلول التنظيف

والجزئيات المترakمة .

(د) الشطف عن طريق الغمر ، أو الرش ، أو مسح الخزان ،

وأنابيب الرزاذ ، وفوهات الصرف باستخدام ٥٠ مجم/لتر

من محلول الهيپو كلوريت .

المحافظة على نظام السباكة فى حالة جيدة ٤,٥,٢,٣

نظام السباكة يجب أن يتم :

إصلاحه وصيانتها للحفاظ عليه فى حالة جيدة . ١,٤,٥,٢,٣

٣,٣	خزان المياه المتقل وخزان مياه المنشأة الغذائية المتنقلة
	الأجزاء الفرعية
١,٣,٣	الخامات
٢,٣,٣	التصميم ، والتصنيع
٣,٣,٣	العدد والسعة
٤,٣,٣	التشغيل والصيانة

٣,٣	خزان المياه المتحرك وخزان مياه المنشأة الغذائية المتنقلة.
١,٣,٣	الخامات
١,١,٣,٣	مُصرح باستخدامها
	<u>الخامات المستخدمة فى تصنيع خزان المياه المتقل ، وخزان مياه المنشأة الغذائية المتنقلة يجب أن تكون :</u>
١,١,١,٣,٣	أمنة .
٢,١,١,٣,٣	ذات قدرة عالية على التحمل ، ومقاومة للتآكل ، وغير قابلة لامتنصاص السوائل .
٣,١,١,٣,٣	يتم صقلها بحيث يكون سطحها أملساً وسهل التنظيف .
٢,٣,٣	التصميم والتصنيع
١,٢,٣,٣	نظام مغلق ومائل لصرف المياه
	<u>خزان المياه المتقل يجب أن يكون :</u>
١,١,٢,٣,٣	مغلقاً من فتحة الملاء وحتى مخرج الصرف ،
٢,١,٢,٣,٣	مائلاً باتجاه المخرج بحيث يسمح بالصرف الكامل للمياه .
٢,٢,٣,٣	حماية وأمان مدخل الفحص والتنظيف
	<u>فى حالة تصميم صهريج للمياه وتزويده بمدخل للقيام بعمليات الفحص والتنظيف ، فيجب أن يكون هذا المدخل أعلى الصهريج :</u>
١,٢,٢,٣,٣	بشفة للأعلى على ارتفاع ١٣ مم على الأقل ،

- ٢,٢,٢,٣,٣ مجهر بمجموعة من الأغطية التى :
- (أ) يتم تزويدها بجوان وجهاز لتثبيت الغطاء فى مكانه .
- (ب) تزود الفتحة بشفة وتتخذ شكلاً مائلاً لتصريف المياه .
- ٣,٢,٣,٣ حماية نظام التهوية الخاص بالمخزن
- فى حالة تركيب نظام تهوية للمخزن "هوائية" ، يجب أن تنتهى فى الاتجاه إلى الأسفل كما يجب أن يتم تغطيته بواسطة :
- ١,٣,٢,٣,٣ مصفاة شبكية لا تقل عن ١٦ ثقب فى البوصة المربعة لكل ٢٥,٤ مم (١٦ ثقب فى البوصة المربعة) أو ما يعادلها وذلك عندما يكون نظام التهوية فى مكان غير معرض للأوساخ والفضلات .
- ٢,٣,٢,٣,٣ مرشح حماية وذلك عندما يكون نظام التهوية فى مكان معرض للأوساخ والفضلات التى تنتقل بواسطة الرياح .
- ٤,٢,٣,٣ المدخل والمخرج مائل ليساعد على الصرف
- ١,٤,٢,٣,٣ يجب أن يكون مدخل ومخرج خزان المياه مائلين للمساعدة على عملية الصرف .
- ٢,٤,٢,٣,٣ يجب وضع المدخل الخاص بخزان المياه فى المكان الذى يساعد على حمايته من الملوثات مثل صرف المخلفات ، أو غبار الطريق ، أو الزيوت ، أو الشحوم .
- ٦,٢,٣,٣ تصنيع وتعريف الخراطيم المستخدمة
- يجب أن يكون الخرطوم المستخدم لنقل مياه الشرب من خزان المياه :
- ١,٦,٢,٣,٣ آمن ،
- ٢,٦,٢,٣,٣ ذو قدرة عالية على التحمل ، ومقاوم للتآكل ، وغير قابل للامتصاص .
- ٣,٦,٢,٣,٣ مقاوم للحفر ، والنقطيح ، والخدش ، والتشوه ، والتحلل .
- ٤,٦,٢,٣,٣ تم صقله بحيث يكون السطح الداخلى له أملس .
- ٥,٦,٢,٣,٣ معرف بطريقة واضحة ودائمة فيما يتعلق باستخدامه وذلك فى حالة كونه غير متصل بشكل دائم .

العدد والسعة	٣,٣,٣
المرشح ، والهواء المضغوط	١,٣,٣,٣
يجب أن يتم تركيب مرشح يمنع مرور الزيوت أو الأبخرة فى خط إمداد الهواء بين الضاغط ونظام مياه الشرب وذلك فى حالة استخدام الهواء المضغوط لتوليد الضغط فى نظام خزان المياه .	١,١,٣,٣,٣
الغطاء أو الوسائل الواقية	٣,٣,٣,٣
يجب توفير غطاء ، أو خزانة مغلقة ، أو أنبوب تخزين مغلق ، أو الأغطية أو الأجهزة الواقية الأخرى المصرح باستخدامها وتركيبها فى مدخل ومخرج الخزان والخرطوم الذى يتم توصيله به .	
مدخل خزان المياه الخاص بالمنشأة الغذائية المتنقلة	
<u>مدخل خزان المياه الخاص بالمنشأة الغذائية المتنقلة يجب أن يكون :</u>	
قطره الداخلى ١٩,١ مم (ثلاثة أرباع بوصة) على الأقل ،	١,٣,٣,٣,٣
مزوداً بوصلة خرطوم بمقاس أو من نوعية مختلفة بحيث تمنع استخدامه فى أى غرض آخر .	٢,٣,٣,٣,٣
التشغيل والصيانة	٤,٣,٣
نظام غسله وتطهيره	١,٤,٣,٣
يجب غسل وتطهير خزان المياه ، والمضخة وخرطوم التوصيل قبل التشغيل بعد خضوعها لعمليات التصنيع ، والإصلاح والتعديل ، وبعد مرور فترات على إيقاف التشغيل .	١,١,٤,٣,٣
استخدام المضخة والخرطوم ، ومنع الارتداد العكسي	٢,٤,٣,٣
يجب على الشخص المعنى القيام بتشغيل خزان المياه ، والمضخة ، والخرطوم لمنع الارتداد العكسي وتلويث إمدادات المياه .	١,٢,٤,٣,٣
حماية مدخل ، ومخرج الخزان ، ووصلات تثبيت الخرطوم الخاصة به	٣,٤,٣,٣
يجب حماية خزان المياه ومدخله ومخرجه ووصلات تثبيت الخرطوم الخاصة بها فى حالة إيقاف التشغيل وذلك باستخدام غطاء أو جهاز	١,٣,٤,٣,٣
على النحو المحدد فى الفقرة ٢,٣,٣,٣	

- ٤,٤,٣,٣ تحديد استخدامات خزان المياه ، والمضخة ، وخرائط التوصيل
- ١,٤,٤,٣,٣ يجب عدم استخدام خزان المياه ، والمضخة ، وخرائط التوصيل المستخدمة لنقل مياه الشرب فى أى غرض آخر .
- ٢,٤,٤,٣,٣ يمكن استخدام خزانات المياه ، والمضخات ، والخرائط المصرح باستخدامها للأغذية السائلة لنقل مياه الشرب إذا ما تم تنظيفها وتطهيرها قبل استخدامها فى نقل المياه .

٤,٣	مياه الصرف وغيرها من النفايات السائلة ، ومياه الأمطار
	الأجزاء الفرعية
١,٤,٣	صهريج التجميع المتنقل
٢,٤,٣	التخزين ، والصرف ، والتسليم
٣,٤,٣	تجهيزات الصرف

- ١,٤,٣ صهريج التجميع المتنقل
- ١,١,٤,٣ السعة والصرف
- صهريج تجميع مياه الصرف فى المنشأة الغذائية المتنقلة يجب أن :
- ١,١,١,٤,٣ يكون سعته أكبر من سعة خزان الإمداد بالمياه بنسبة (١٥٪) .
- ٢,١,١,٤,٣ مائل باتجاه بالوعة يبلغ قطرها الداخلى ٢٥ مم على الأقل ، ومزودة بصمام للغلق .
- ٢,٤,٣ التخزين ، والصرف ، والتسليم
- ٠,٢,٤,٣ نظام الصرف فى المنشأة
- ١,٠,٢,٤,٣ يجب أن يتم تصميم وتركيب أنظمة الصرف فى المنشآت الغذائية ، بما فى ذلك مصافى الشحوم على النحو المحدد فى الفقرة ١,١,٢,٣

- ١,٢,٤,٣ منع التدفق العكسى
- ١,١,٢,٤,٣ (أ) يجب عدم وجود اتصال مباشر بين نظام الصرف وقنوات الصرف الخارجة من المعدة التى يوضع بها الأغذية ، أو المعدات أو الأدوات القابلة للنقل .
- ٢,١,٢,٤,٣ (ب) لا تنطبق الفقرة (أ) من هذا القسم على المصارف الموجودة بالأرضية التى مصدرها أماكن التبريد التى يتم تشييدها كجزء من المبنى .
- ٢,١,٢,٤,٣ (ج) يمكن أن يكون لماكينة غسل الأدوات اتصالاً مباشراً ما بين مخرج الصرف الخاص بها والصرف بالأرضية وذلك فى حالة وضع الماكينة على مسافة قدرها ١,٥ متر (٥ قدم) من مصرف أرضية حاجزة وكان مخرج الماكينة متصلاً بمنفذ الدخول إلى مصرف الأرضية الحاجزة جيد التهوية .
- ٣,١,٢,٤,٣ يمكن أن يكون الحوض المستخدم فى غسل أدوات المائدة أو الطهى اتصال مباشر .
- ٢,٢,٤,٣ مصفاة الشحوم (الموقع وأماكن وضعها)
- ١,٢,٢,٤,٣ فى حالة استخدام مصفاة الشحوم ، فيجب أن يتم وضعها فى مكان يسهل الوصول إليه لتنظيفه .
- ٣,٢,٤,٣ نقل مياه الصرف
- ١,٣,٢,٤,٣ يجب أن يتم نقل مياه الصرف إلى المكان المخصص للتخلص منها عن طريق نظام مصرح به للصرف الصحى أو غيره من الأنظمة التى تشمل استخدام مركبات نقل مياه الصرف ، وصهاريج تجميع مياه الصرف ، والمضخات ، والمواسير ، والخراطيم ، والوصلات التى يتم تصنيعها ، وصيانتها ، وتشغيلها طبقاً للتشريعات السارية .

التخلص من نفايات المنشآت الغذائية المتنقلة	٤,٢,٤,٣
يجب التخلص من مياه الصرف وغيرها من النفايات السائلة من المنشآت الغذائية المتنقلة ونقلها إلى منطقة مصرح لها التعامل مع النفايات أو باستخدام مركبات مخصصة لنقل النفايات على النحو الذى لا يؤدي إلى وجود أخطار تهدد الصحة العامة أو حدوث أى ضرر .	١,٤,٢,٤,٣
غسل صهريج تجميع النفايات باستخدام المياه المتدفقة	٥,٢,٤,٣
يجب أن يتم غسل الصهريج المستخدم لتجميع النفايات السائلة جيداً بالماء المتدفق وصرفه بطريقة صحية وذلك أثناء القيام بعملية الخدمة .	١,٥,٢,٤,٣
مرفق التخلص من مياه الصرف	٣,٤,٣
النظام المعتمد للتخلص من مياه الصرف (التصميم والتشييد)	١,٣,٤,٣
يجب التخلص من مياه الصرف عن طريق مرفق مصرح له القيام بذلك وهو عبارة عن :	
مرفق عام لمعالجة مياه الصرف ،	١,١,٣,٤,٣
أو مرفق خاص بالمنشأة للتخلص من مياه الصرف والذى تراعى فيه الاشتراطات الخاصة بالحجم والتشييد ، والصيانة والتشغيل .	٢,١,٣,٤,٣
النفايات السائلة الأخرى ومياه الأمطار	٢,٣,٤,٣
يجب أن يتم صرف السوائل المتكاثفة وغيرها من السوائل بخلاف سوائل الصرف وكذلك مياه الأمطار من نقطة تصريفها وحتى نظام التخلص منها طبقاً للتشريعات .	٢,٢,٣,٤,٣

٥,٣ المخلفات ، والمواد القابلة لإعادة التدوير ، والمواد القابلة للاسترجاع

الأجزاء الفرعية

١,٥,٣ التجهيزات داخل المباني .

٢,٥,٣ الإزالة .

٣,٥,٣ التجهيزات الخاصة بالتخلص والتدوير .

١,٥,٣ التجهيزات داخل المباني (المواد ، والتصميم ، والتشييد ، والتركيب)

٠,١,٥,٣ أماكن التخزين الداخلية

فى حالة تواجدها داخل منشأة غذائية ، يجب أن تستوفى الأماكن المخصصة لتخزين المخلفات ، والمواد القابلة لإعادة التدوير ، والمواد القابلة للاسترجاع ، الشروط المذكورة فى الفقرات ١,١,١,٤ و ١,١,٢,٤ و ١,١,٢,٤ ، ٨,١,٢,٤ ، ٥,٢,٢,٤ و ٦,٢,٢,٤

١,١,٥,٣ أسطح التخزين الخارجية

١,١,١,٥,٣ يجب أن يتم صناعة أسطح التخزين الخارجية للمخلفات ، والمواد القابلة لإعادة التدوير ، والمواد القابلة للاسترجاع من مواد غير قابلة لامتناس السوائل مثل الخرسانة أو الأسفلت كما يجب أن تكون ملساء ، وعالية التحمل وذات ميل مناسب لتساعد على الصرف .

٢,١,٥,٣ الحاويات الخارجية

١,٢,١,٥,٣ فى حالة استخدام الحاويات الخارجية ، يجب أن توضع بها المخلفات ، والمواد القابلة لإعادة التدوير ، والمواد القابلة للاسترجاع مصنوعة من مواد عالية التحمل وقابلة للتنظيف .

٣,١,٥,٣ الصناديق

١,٣,١,٥,٣ يجب أن تكون صناديق القمامة ووحدات التعامل مع النفايات ، والمواد القابلة لإعادة التدوير ، والمواد القابلة للاسترجاع والتي يتم استخدامها لوضع المواد التى تحتوى على بقايا غذائية من مواد عالية التحمل ، وقابلة للتنظيف ، ومقاومة للحشرات ، والفئران ، ومانعة للتسرب ، وغير قابلة لامتناس السوائل .

٢,٣,١,٥,٣ ويمكن استخدام الأكياس البلاستيكية والأكياس الورقية المقاومة للبلل فى تبطين الصناديق المخصصة للتخزين داخل المنشأة الغذائية ، أو الصناديق الخارجية المغلقة .

- ٤,١,٥,٣ **صناديق داخل ماكينات البيع**
- ١,٤,١,٥,٣ يجب ألا يتم وضع صناديق القمامة داخل ماكينات البيع ، فيما عدا الحاويات المخصصة لوضع أغذية زجاجات المشروبات "الكازوزة" حيث يمكن وضعها داخل ماكينة البيع .
- ٥,١,٥,٣ **الصناديق الخارجية**
- ١,٥,١,٥,٣ يجب أن يتم تصميم وصناعة الصناديق والوحدات المخصصة للتعامل مع النفايات ، والمواد القابلة للتدوير ، والمواد القابلة للاسترجاع التى تستخدم لوضع المواد التى تحتوى على بقايا غذائية والتى يتم استخدامها خارج المنشأة الغذائية بحيث تكون مزودة بأغطية أو أبواب أو أغلفة محكمة الغلق .
- ٢,٥,١,٥,٣ يجب تركيب الصناديق والوحدات المخصصة للتعامل مع النفايات ، والمواد القابلة لإعادة التدوير مثل وحدة كبس القمامة بالموقع (وحدة المعالجة الضاغطة) على النحو الذى يمنع تراكم البقايا واجتذاب وإيواء الحشرات والفئران وبما يسهل القيام بعملية التنظيف الفعال فى الأماكن المحيطة بها .
- ٦,١,٥,٣ **أماكن التخزين ، والغرف والصناديق المخصصة له ، وسعتها وإتاحتها**
- ١,٦,١,٥,٣ يجب أن تكون أماكن وغرف التخزين الداخلية وأماكن التخزين الخارجية والحوايات والصناديق التى تستخدم خارج المنشأة ذات سعة كافية لتستوعب النفايات ، والمواد القابلة للتدوير ، والمواد القابلة للاسترجاع التى تتراكم .
- ٢,٦,١,٥,٣ يجب توفير صندوق فى جميع الأماكن بالمنشأة الغذائية أو المبانى التابعة لها حيث توجد نفايات أو يتم إلقاؤها بوجه عام ، أو حيث يتم وضع الصناديق أو المواد القابلة للاسترجاع .

- ٣,٦,١,٥,٣ وفى حالة استخدام المناشف التى تستخدم لمرة واحد فى دورات المياه المزودة بأحواض غسل اليدين ، يجب وضع صناديق القمامة بكل دورة أو مجموعة من دورات المياه المتجاورة .
- ٧,١,٥,٣ صندوق قمامة مزود بغطاء بدورات المياه
- ١,٧,١,٥,٣ يجب أن يتم تزويد دورات المياه المخصصة للسيدات بصندوق قمامة مزود بغطاء مناسب وذلك لإلقاء الفوط الصحية .
- ٨,١,٥,٣ أدوات ومستلزمات التنظيف
- ١,٨,١,٥,٣ يجب أن يتم توفير أدوات ومستلزمات التنظيف المناسبة مثل المضخات عالية الضغط ، والمياه الساخنة ، والبخار ، والمنظفات بالقدر اللازم للقيام بعمليات التنظيف الفعالة للصناديق والوحدات المخصصة للتعامل مع النفايات ، والمواد القابلة لإعادة التدوير ، والمواد القابلة للاسترجاع .
- ٢,٨,١,٥,٣ وفى حالة الموافقة على خدمات التنظيف الخارجية ، فإنه يمكن الاستعانة بخدمات التنظيف بعيداً عن المبنى وذلك فى حالة عدم توفر أدوات ومستلزمات التنظيف داخل المبنى .
- ٩,١,٥,٣ أماكن التخزين ، وماكينات الاسترجاع ، والصناديق ووحدات التعامل مع المخلفات ، وأماكنها
- ١,٩,١,٥,٣ يجب أن يتم وضع الأماكن المخصصة للمخلفات ، والمواد القابلة للتدوير ، والمواد القابلة للاسترجاع فيما عدا ما هو وارد فى الجزء التالى من هذه الفقرة أو ماكينة الاسترجاع المخصصة للمواد القابلة لإعادة التدوير أو المواد القابلة للاسترجاع بحيث تكون منفصلة عن الغذاء ، والمعدات ، والأوانى والأدوات ، والمفارش والملبوسات ، والأدوات التى تُستخدم لمرة واحدة أو لا تستخدم عند تقديم الأغذية سوى لمرة واحدة (أدوات أحادية الاستخدام والتقديم) لتجنب وجود أى أخطار على الصحة العامة أو حدوث أى ضرر .

- ٢,٩,١,٥,٣ ويمكن وضع ماكينة الاسترجاع فى أماكن تخزين الأغذية المعبأة أو فى الأماكن المخصصة للمستهلكين بالمنشأة الغذائية إذا كان الغذاء ، والمعدات ، والأواني والأدوات ، والمفرش والملبوسات ، والأدوات التى تستخدم لمرة واحدة (أدوات أحادية الاستخدام) غير معرضة للتلوث من الماكينات ، ولن يؤدى ذلك إلى وجود أى أخطار على الصحة العامة أو حدوث أى ضرر .
- ٣,٩,١,٥,٣ يجب وضع صناديق القمامة ووحدات التعامل مع المخلفات المخصصة للنفايات ، والمواد القابلة لإعادة التدوير ، والمواد القابلة للاسترجاع بحيث لا تؤدى إلى وجود أى أخطار على الصحة العامة أو حدوث ضرر وبحيث لا تؤثر على نظافة الأماكن المجاورة .
- ١٠,١,٥,٣ تخزين النفايات ، والمواد القابلة لإعادة التدوير ، والمواد القابلة للاسترجاع
- ١,١٠,١,٥,٣ يجب أن يتم تخزين النفايات ، والمواد القابلة للتدوير ، والمواد القابلة للاسترجاع فى صناديق ، ووحدات التعامل مع المخلفات بحيث لا يمكن وصول الحشرات والفئران إليها .
- ١١,١,٥,٣ الحفاظ على الأماكن ، والحاويات ، والصناديق فى حالة جيدة
- ١,١١,١,٥,٣ يجب صيانة الأماكن ، والحاويات ، والصناديق المخصصة للنفايات ، والمواد القابلة للتدوير ، والمواد القابلة للاسترجاع للاحتفاظ بها فى حالة جيدة .
- ١٢,١,٥,٣ محظورات التخزين الخارجى
- ١,١٢,١,٥,٣ إن صناديق القمامة التى لا تستوفى الشروط المذكورة فى الفقرة ١,٣,١,٥,٣ مثل صناديق القمامة غير المقاومة للفئران ، والأكياس البلاستيكية أو الورقية غير المحمية ، والتى تحتوى على مواد بها بقايا غذائية لا يجب أن يتم تخزينها بالخارج .

٢,١٢,١,٥,٣ ويمكن تخزين ورق الكرتون أو غيره من مواد التعبئة التى لا تحتوى على بقايا غذائية والتى تنتظر التسليم الدورى إلى أماكن إعادة التدوير أو التخلص منها وفقاً لمواعيد محددة ، بالخارج دون وضعها فى صناديق مغطاة وذلك فى حالة تخزينها بحيث لا يؤدى ذلك إلى حدوث مشاكل تتعلق بإيواء الفئران .

١٣,١,٥,٣ تغطية الصناديق

يجب أن يتم الحفاظ على تغطية الصناديق ووحدات التعامل مع المخلفات المخصصة للنفايات ، والمواد القابلة للتدوير ، والمواد القابلة للاسترجاع :

١,١٣,١,٥,٣ داخل المنشأة الغذائية إذا كانت الصناديق والوحدات :

(أ) تحتوى على بقايا غذائية ولا يتم استخدامها بصورة مستمرة ،

(ب) أو بعد امتلائها .

١,١٣,١,٥,٣ باستخدام أغطية أو أبواب محكمة الغلق وذلك فى حالة حفظها خارج المنشأة الغذائية .

١٤,١,٥,٣ استخدام أغطية البالوعات

١,١٤,١,٥,٣ يجب أن يكون هناك أغطية مثبتة فى أماكنها لبالوعات الصرف المركبة فى الصناديق ووحدات التعامل مع المخلفات المخصصة للنفايات ، والمواد القابلة للتدوير ، والمواد القابلة للاسترجاع .

١٥,١,٥,٣ صيانة الأماكن المخصصة للنفايات وحواياتها

١,١٥,١,٥,٣ يجب المحافظة على أماكن التخزين وحواياتها المخصصة للنفايات ، والمواد القابلة للتدوير ، والمواد القابلة للاسترجاع خالية من العناصر غير الضرورية ، كما هو وارد فى الفقرة ١٤,١,٥,٤ ، مع الحفاظ على نظافتها .

تنظيف الصناديق	١٦,١,٥,٣
يجب أن يتم تنظيف الصناديق ووحدات التعامل مع النفايات ، والمواد القابلة للتدوير ، والمواد القابلة للاسترجاع على نحو كامل وبالطريقة التى لا تؤدى إلى تلوث الغذاء ، والمعدات ، والأوانى والأدوات ، والمفارش والملبوسات ، والأدوات التى تستخدم لمرة واحدة عند تقديم الأغذية ، ويتم التخلص من المياه الناتجة على النحو المحدد فى الفقرة ٤,١,٢,٣	١,١٦,١,٥,٣
يجب أن يتم تنظيف الصناديق المتسخة ووحدات التعامل مع النفايات ، والمواد القابلة لإعادة التدوير ، والمواد القابلة للاسترجاع بالمعدل الضرورى لمنع تراكم الأوساخ عليها أو اجتذاب الحشرات والفئران .	٢,١٦,١,٥,٣
الإزالة	٢,٥,٣
المعدل	١,٢,٥,٣
يجب أن يتم إزالة النفايات ، والمواد القابلة لإعادة التدوير ، والمواد القابلة للاسترجاع من المباني بالمعدل الذى يقلل تكون الروائح الكريهة وغيرها من الظروف التى تساعد على اجتذاب أو إيواء الحشرات والفئران .	١,١,٢,٥,٣
الصناديق أو المركبات	٢,٢,٥,٣
يجب أن يتم إخراج النفايات ، والمواد القابلة للتدوير ، والمواد القابلة للاسترجاع من المباني عن طريق :	
الصناديق المتحركة التى يتم تصنيعها والمحافظة عليها طبقاً للتشريعات ،	١,٢,٢,٥,٣
أو مركبة للنقل التى يتم تصنيعها ، وصيانتها ، وتشغيلها طبقاً للتشريعات .	٢,٢,٢,٥,٣
المرافق الخاصة بالتخلص من النفايات وإعادة تدويرها	٣,٥,٣
المرافق العامة أو الخاصة	١,٣,٥,٣
يجب أن يتم إعادة تدوير المخلفات الصلبة (مثل معدات الفرم والطحن) التى لا يتم التخلص منها عن طريق نظام الصرف الصحى أو التخلص	١,١,٣,٥,٣

منها فى مرافق عامة أو خاصة معتمدة لإعادة التدوير أو للتعامل مع النفايات ، فى أحد المرافق المخصصة للتخلص من النفايات مثل المدافن أو المحارق والتي تستوفى الاشتراطات المحددة فى التشريعات من حيث حجمها المناسب ، وبنائها ، وصيانتها ، وطرق تشغيلها .

الفصل الرابع

المرافق والتجهيزات الخاصة بها

الأجزاء	
المواد المستخدمة للبناء والصيانة	١,٤
التصميم ، والبناء ، والتركيب	٢,٤
الأعداد والسعة	٣,٤
الموقع وتحديد المكان المناسب	٤,٤
الصيانة وعمليات التشغيل	٥,٤
المواد المستخدمة للبناء والصيانة	١,٤
الأجزاء الفرعية	
الأماكن الداخلية	١,١,٤
الأماكن الخارجية	٢,١,٤

الأماكن الداخلية	١,١,٤
خصائص الأسطح	١,١,١,٤
فى ظل ظروف الاستخدام العادية للمواد المستخدمة فى صنع أسطح	١,١,١,٤

الأرضيات ، والجدران ، وأسقف المباني يجب أن تكون :

(أ) ملساء ، وعالية التحمل ، وسهلة التنظيف وذلك فى الأماكن التى يتم فيها إجراء عمليات التشغيل المختلفة داخل المنشأة الغذائية .

(ب) بالنسبة للأماكن المفروشة بالسجاد أو الموكيت ، ضيقة النسيج
وسهلة التنظيف .

(ج) غير قابلة لامتنصاص السوائل وذلك للأماكن المعرضة للرطوبة
مثل أماكن إعداد الأغذية ، وحجرات التبريد ، وأماكن غسيل
الأواني والأدوات ، ودورات المياه ، وأماكن تقديم الخدمات
الغذائية للمنشآت الغذائية المتنقلة ، والأماكن التى يتم تنظيفها
بتدفق أو رش المياه .

٢,١,١,١,٤ فى المنشآت الغذائية المؤقتة :

(أ) فى حالة تصميم الأرضية بحيث تميل تدريجياً بما يسهل
الصرف فإنه يجب أن تكون الأرضية صلبة أو تم وضع
إسفلت ميكانيكياً عليها ، أو من الزلط أو الطين فى حالة
تغطيتها بالحصير ، ويوجد بها منصات قابلة للإزالة ، أو
ألواح متراصة ، أو غيرها من المواد المعتمدة والتى تم
معالجتها بطريقة فعّالة لمكافحة التراب والطين ،
(ب) ويجب أن يتم تصنيع الجدران والأسقف من إحدى المواد التى
يمكنها حماية ما بداخلها من الطقس والتراب والبقايا التى
تحملها الرياح .

الأماكن الخارجية ٢,١,٤

خصائص الأسطح ١,٢,١,٤

١,١,٢,١,٤ يجب أن يتم تغطية أسطح الأماكن الخارجية المخصصة للسير أو القيادة
بالخرسانة ، أو الأسفلت ، أو الزلط أو أى مواد أخرى تم معالجتها
بطريقة فعّالة يمكنها أن تقلل من التراب ، وتسهل أعمال الصيانة وتمنع
تكون الوحل .

٢,١,٢,١,٤ يجب أن تكون الأسطح الخارجية للمباني والمنشآت الغذائية المتنقلة

مصنوعة من مواد مقاومة للعوامل الجوية وبما يتوافق مع التشريعات .

٣,١,٢,١,٤ يجب أن يتم بناء أماكن التخزين الخارجية للنفايات والمخلفات ، والمواد التى يعاد تدويرها ، أو المواد القابلة للاسترجاع من مواد كما هو وارد فى الفقرتين ١,١,٥,٣ و ٢,١,٥,٣

٢,٤	التصميم ، والبناء ، والتركيب
	الأجزاء الفرعية
١,٢,٤	القابلية للتنظيف
٢,٢,٤	الأداء الوظيفى

٢,٤ التصميم ، والبناء ، والتركيب

١,٢,٤ القابلية للتنظيف

١,١,٢,٤ الأرضيات ، والجدران ، والأسقف

١,١,١,٢,٤ فيما عدا ما هو مذكور فى الفقرة ٤,١,٢,٤ ، وبإستثناء استخدام أغطية للأرضيات المقاومة للانزلاق بغرض تأمين السلامة الشخصية ، فإنه يجب أن يتم تصميم ، وبناء وتركيب الأرضيات ، وأغطية الأرضيات ، والحوائط ، وأغطية الحوائط ، والأسقف بحيث تكون ملساء ، ويسهل تنظيفها .

٢,١,٢,٤ الأرضيات ، والجدران ، والأسقف ، وخطوط المرافق

١,٢,١,٢,٤ يجب ألا يتم كشف خطوط المرافق والمواسير إلا فى حالة الضرورة .

٢,٢,١,٢,٤ يجب أن يتم تركيب مواسير وخطوط خدمة المرافق المكشوفة بحيث لا تعوق أو تمنع تنظيف الأرضيات ، والجدران ، والأسقف .

٣,٢,١,٢,٤ يحظر أن يتم تركيب مواسير وخطوط خدمة المرافق المكشوفة على الأرضيات .

٣,١,٢,٤ أماكن التقاء الأرضيات بالجدران ، مقعرة (خالية من الزوايا القائمة) ، ومغلقة أو مسدودة .

١,٣,١,٢,٤ فى المنشآت الغذائية التى يستخدم فيها طرق التنظيف بخلاف التنظيف بالغمر بالماء لتنظيف الأرضيات ، يجب أن تكون أماكن التقاء الأرضيات بالجدران مقعرة ومسدودة بما لا يزيد عن ١ مم .

٢,٣,١,٢,٤ الأرضيات فى المنشأة الغذائية التى يستخدم فيها طرق التنظيف عن طريق الغمر بالماء ، يجب أن يتم تزويدها ببالوعات كما يجب أن يتم تركيبها بشكل مائل ليتم صرف المياه إليها ، ويجب أن تكون أماكن التقاء الأرضيات بالجدران مقعرة ومسدودة الفراغات .

٤,١,٢,٤ الضوابط الخاصة بتغطية الأرضيات بالسجاد

١,٤,١,٢,٤ غطاء الأرضيات مثل السجاد أو غيره من المواد المماثلة يجب ألا يتم تركيبه كغطاء للأرضيات فى أماكن إعداد الأغذية ، وحجرات التبريد ، وأماكن غسل الأواني والأدوات ، وأماكن دورات المياه ، وحيث توجد أحواض غسل الأيدي ، والمراحيض ، والمباول ، وأماكن تخزين القمامة ، وغيرها من الأماكن التى تتعرض فيها الأرضيات للرطوبة ، وطرق التنظيف بالغمر أو الرش بالماء .

٢,٤,١,٢,٤ فى حالة تركيب السجاد كغطاء للأرضيات فى أماكن غير تلك الأماكن سائلة الذكر فإنه يجب أن :

(أ) يتم لصقه بطريقة آمنة بالأرضيات باستخدام مواد لصق جيدة ، وذلك عن طريق استخدام طريقة الشد والتثبيت ، أو غيرها من الطرق .

(ب) وتركيبه ليكون ملاصقاً تماماً للجدران وأسفل الزوايا المقعرة أو تركيبه بعيداً عن الجدران مع ترك مسافة بين السجاد والجدران مع المحافظة على حواف السجادة عن طريق استخدام شرائط معدنية أو غيرها من الوسائل .

- ٥,١,٢,٤ **أغطية الأرضيات ، والحوائط والألواح الخشبية**
- ١,٥,١,٢,٤ يجب أن يتم تصميم الحوائط والألواح الخشبية بحيث يمكن إزالتها وتنظيفها بسهولة .
- ٦,١,٢,٤ **أغلفة وأغطية الجدران والأسقف**
- ١,٦,١,٢,٤ يجب أن يتم تثبيت المواد المستخدمة لتغطية الأسقف والجدران بحيث يسهل تنظيفها .
- ٢,٦,١,٢,٤ فيما عدا الأماكن المستخدمة للتخزين الجاف فحسب فإن القوالب الصلبة ، والمسامية المستخدمة فى بناء الجدران الداخلية يجب أن يتم تشطيبها وسد ما بها من فتحات وفراغات بحيث يكون سطحها أملساً ، وغير قابل لامتصاص السوائل ، وسهل التنظيف .
- ٧,١,٢,٤ **الجدران والأسقف والمعلقات**
- ١,٧,١,٢,٤ إن المعلقة على الجدران والأسقف مثل وحدات الإضاءة ، ومكونات أنظمة تهوية الحجرات الميكانيكية ، وأغطية فتحات التهوية ، والمراوح المثبتة على الجدران ، ومواد الديكور ، وغيرها من المعلقة يجب أن تكون سهلة التنظيف .
- ٢,٧,١,٢,٤ فى الأماكن المخصصة للمستهلكين فإن أسطح الجدران والأسقف ومواد الديكور والمعلقة التى يتم توفيرها لإضفاء طابع خاص على المكان ، لا تحتاج إلى استيفاء هذا الشرط فى حالة المحافظة على نظافتها .
- ٨,١,٢,٤ **الجدران والأسقف ، والقوائم ، والعوارض ، والروافد الإنشائية**
- ١,٨,١,٢,٤ لا يجب أن يتم ترك القوائم ، والعوارض ، والروافد الإنشائية مكشوفة فى الأماكن التى تتعرض فيها للرطوبة ، ويستثنى من ذلك المنشآت الغذائية المؤقتة .

٢,٢,٤	الأداء الوظيفي
١,٢,٢,٤	مصاييح الإضاءة ، والأغطية الواقية
١,١,٢,٢,٤	إن مصاييح الإضاءة يجب أن يتم تغطيتها أو تغليفها أو تكون خلافاً لذلك مقاومة للكسر وذلك فى الأماكن التى توجد بها أغذية مكشوفة ، ومفارش وملبوسات ، وأوانى وأدوات ومعدات نظيفة ، أو الأدوات التى تستخدم لمرة واحدة عند تقديم الأغذية غير المغلفة .
٢,١,٢,٢,٤	<u>ولا يشترط استخدام مصاييح الإضاءة المغطاة أو خلافاً لذلك مقاومة للكسر فى الأماكن المستخدمة لتخزين الأغذية فحسب فى عبوات غير مفتوحة إذا :</u>
(أ)	كانت سلامة العبوات لا يمكن أن يؤثر عليها الزجاج المكسور الذى يتساقط عليها ،
(ب)	وكان يمكن تنظيف العبوات والتخلص من بقايا المصاييح المكسورة قبل القيام بفتح هذه العبوات .
٣,١,٢,٢,٤	يجب أن يتم حماية مصاييح الأشعة تحت الحمراء أو غيرها من المصاييح المولدة للحرارة المقاومة الكسر وذلك عن طريق وضع غطاء يحيط بها ويمتد ليصل إلى المنطقة الخلفية لها بحيث يكون الجزء الأمامى للمصاييح هو الجزء الوحيد المكشوف منها .
٢,٢,٢,٤	فتحات أنظمة التسخين والتهوية وتكييف الهواء
١,٢,٢,٢,٤	يجب أن يتم تصميم أنظمة التسخين ، والتهوية ، والتكييف وتركيبها على النحو الذى لا يؤدى دخول الهواء وخروجه للتخلص من العوادم والأبخرة إلى تلوث الغذاء ، أو الأسطح الملامسة للغذاء ، أو المعدات أو الأوانى أو الأدوات .
٣,٢,٢,٤	تصميم وتركيب أجهزة مكافحة الحشرات
١,٣,٢,٢,٤	يجب أن يتم تصميم أجهزة مكافحة الحشرات التى تستخدم لصعق الحشرات الطائرة بحيث تحتفظ بالحشرة داخل الجهاز .

٢,٣,٢,٢,٤ أجهزة مكافحة الحشرات يجب أن يتم تركيبها بحيث :

(أ) لا يتم وضع الأجهزة فوق أماكن إعداد الأغذية .

(ب) لا تسقط الحشرات الميتة وأجزاؤها على الأغذية المكشوفة ،

والمفارش والملبوسات ، والمعدات ، والأواني النظيفة ،

والأدوات التى تستخدم لمرة واحدة عند تقديم الأغذية

غير المغلفة .

٤,٢,٢,٤ دورات مياه محكمة الغلق

١,٤,٢,٢,٤ يجب أن تكون دورات المياه محكمة الغلق جيداً و مزودة بأبواب

محكمة و ذاتية الغلق فيما عدا دورات المياه الواقعة خارج المنشأة

الغذائية ، والتي لا تفتح على المنشأة الغذائية مباشرة ، مثل دورات

المياه التى يتم توفيرها من قبل إدارة مراكز التسوق .

٥,٢,٢,٤ حماية الفتحات الخارجية

١,٥,٢,٢,٤ يجب حماية الفتحات الخارجية للمنشآت الغذائية ضد دخول الحشرات

والفئران عن طريق :

(أ) سد و غلق الفتحات وغيرها من الفجوات المتواجدة على

امتداد الأرضيات ، والجدران ، والأسقف ،

(ب) واستخدام نوافذ محكمة الغلق أيضاً ،

(ج) واستخدام الأبواب الصلبة ، وذاتية ومحكمة الغلق .

٢,٥,٢,٢,٤ لا يطبق الجزء السابق من هذه الفقرة إذا كانت المنشأة الغذائية متصلة

بمبنى كبير وتفتح عليه مباشرة ، مثل مراكز التسوق ، أو المطارات ،

أو مبانى مكتبية ، أو متصلة بمبنى ملحق ، مثل أحد الأروقة ،

والفتحات الخارجية لمبنى كبير أو الملحق ويتم حمايتها من دخول

الحشرات والفئران .

٣,٥,٢,٢,٤ الأبواب الخارجية والمستخدمه كمخارج لا يلزم أن تكون ذاتية الغلق

وذلك إذا كانت :

(أ) صلبة ومحكمة الغلق ،

(ب) ومخصصة للاستخدام فقط فى حالة الطوارئ من قبل إدارة

الدفاع المدنى ،

(ج) ويتم استخدامها بشكل محدود ، بحيث لا يتم استخدامها

للدخول من المبنى أو الخروج منه لأغراض بخلاف

الاستخدام المحدد لها كمخرج للطوارئ .

٤,٥,٢,٢,٤ فيما عدا ما هو مذكور فى الجزئين السابقين من هذه الفقرة ، فى حالة

ترك نوافذ وأبواب المنشأة الغذائية ، أو المبنى الكبير الذى تقع فيه

المنشأة الغذائية مفتوحة بغرض التهوية أو غيرها من الأغراض

أو فى حالة عدم توفر نوافذ وأبواب بالمنشأة الغذائية المؤقتة على

النحو المحدد فى الجزء الأول من هذه الفقرة ، فيجب حماية الفتحات

من دخول الحشرات والفئران عن طريق :

(أ) تركيب سلك شبكى ذى ١٦ ثقباً فى البوصة المربعة ،

(ب) أو استخدام ستائر هوائية مناسبة من حيث التصميم والتركيب

لمكافحة الحشرات الطائرة ،

(ج) أو غيرها من الوسائل الفعالة .

٦,٢,٢,٤ الجدران ، والأسقف الخارجية حواجز واقية

١,٦,٢,٢,٤ يجب أن تحمى الأسقف والجدران المنشأة الغذائية من الطقس ودخول

الحشرات ، والفئران ، وغيرها من الحيوانات على نحو فعال .

٧,٢,٢,٤ مظلة حماية لأماكن بيع الأغذية الخارجية

١,٧,٢,٢,٤ فى حالة وجود ماكينات بيع الأغذية خارج المبانى ، يجب أن يتم

تزويدها بمظلة لحمايتها ، وذلك باستثناء الماكينات التى تبيع

المشروبات المعلبة فلا يجب عليها استيفاء هذا الشرط .

- ٨,٢,٢,٤ مظلة الحماية لأماكن تقديم الخدمات الغذائية الخارجية
- ١,٨,٢,٢,٤ يجب أن يتم تزويد أماكن تقديم الخدمات الغذائية بمظلة للحماية ، باستثناء الأماكن المستخدمة فقط للتزود بالمياه أو للتخلص من الصرف وغيره من المخلفات السائلة عن طريق استخدام نظام مغلق من الخرطوم .
- ٩,٢,٢,٤ الأسطح الخارجية المخصصة للسير والقيادة مائلة فى اتجاه مصارف المياه
- ١,٩,٢,٢,٤ يجب أن تكون الأسطح الخارجية المخصصة للسير والقيادة مائلة فى اتجاه مصارف المياه .
- ١٠,٢,٢,٤ حواجز وأسطح مائلة فى اتجاه مصارف المياه للأماكن الخارجية المخصصة للنفايات
- ١,١٠,٢,٢,٤ يجب أن يتم بناء الأماكن الخارجية المخصصة للنفايات وفقاً للتشريعات ، كما يجب أن تكون مزودة بحواجز وأسطح مائلة فى اتجاه مصارف المياه وذلك لجمع المخلفات السائلة الناتجة عن النفايات وتنظيف المكان وصناديق القمامة والتخلص منها .
- ١١,٢,٢,٤ حظر استخدام المنازل الخاصة وحجرات النوم والمعيشة
- ١,١١,٢,٢,٤ يجب عدم استخدام المنازل الخاصة ، والغرف المستخدمة للمعيشة أو النوم ، أو الأماكن التى تفتح مباشرة على حجرات تستخدم للمعيشة أو النوم فى القيام بعمليات التشغيل الخاصة بالمنشأة الغذائية .
- ١٢,٢,٢,٤ فصل حجرات النوم أو المعيشة
- ١,١٢,٢,٢,٤ يجب أن يتم فصل الأماكن المخصصة للنوم أو المعيشة الموجودة داخل مباني المنشأة الغذائية مثل تلك المخصصة لإيواء موظفى التسجيل أو المديرين المقيمين ، عن الصالات والأماكن المستخدمة للقيام بعمليات التشغيل فى المنشأة الغذائية عن طريق حواجز كاملة وأبواب صلبة ذاتية الغلق .

٣,٤	الأعداد والسعة
	الأجزاء الفرعية
١,٣,٤	أحواض غسل الأيدي
٢,٣,٤	دورات المياه والمباول
٣,٣,٤	الإضاءة
٤,٣,٤	التهوية
٥,٣,٤	أماكن تغيير الملابس والخزانات
٦,٣,٤	أحواض خدمة التنظيف

١,٣,٤	أحواض غسل الأيدي
٠,١,٣,٤	الحد الأدنى لعدد الأحواض
١,٠,١,٣,٤	يجب توفير أحواض غسل الأيدي على النحو المحدد في الفقرة ١,٣,٢,٣
١,١,٣,٤	توفير منظفات غسل الأيدي
١,١,١,٣,٤	كل حوض لغسل الأيدي أو مجموعة مكونة من حوضين متجاورين يجب أن يتم تزويدها بمصدر للمنظف المستخدم لتنظيف الأيدي سواء كان سائلاً ، أو مسحوقاً .
٢,١,٣,٤	تجفيف الأيدي
	كل حوض لغسل الأيدي أو مجموعة مكونة من أحواض متجاورة يجب أن يتم تزويدها بأى من :

١,٢,١,٣,٤	مناشف ورقية فردية تستخدم مرة واحدة .
٢,٢,١,٣,٤	نظام مناشف مستمرة توفر للمستخدم منشفة نظيفة .
٣,٢,١,٢,٤	جهاز لتجفيف الأيدي عن طريق الهواء الساخن .
٣,١,٣,٤	ضوابط استخدام أجهزة ومساعدات غسل الأيدي
١,٣,١,٣,٤	الحوض المستخدم لإعداد الغذاء أو غسيل الأواني ، أو حوض الخدمة أو تجهيزات التنظيف المعدة للتخلص من مياه المسح أو ما يماثلها من مخلفات ، لا يلزم تزويدها بأجهزة ومساعدات غسل الأيدي التي يشترط توفيرها لأحواض غسل الأيدي كما سبق ذكره .

- ٤,١,٣,٤ وضع العلامات الخاصة بغسل الأيدي
- ١,٤,١,٣,٤ العلامات أو الملصقات التى تشجع العاملين فى مجال الأغذية على غسل الأيدي يجب أن يتم توفيرها عند جميع أحواض غسل الأيدي التى يستخدمها العاملون ، كما يجب أن تكون واضحة لهم بحيث يمكنهم رؤيتها .
- ٠,١,٣,٤ صناديق القمامة للمناشف التى تستخدم لمرة واحدة
- ١,٠,١,٣,٤ حوض غسل الأيدي أو المجموعة المكونة من أحواض متجاورة والمزودة بالمناشف الورقية التى تستخدم لمرة واحدة يجب أن يتم تزويدها بصندوق للقمامة على النحو المحدد فى الفقرة ٣,٦,١,٥,٣
- ٢,٣,٤ دورات المياه والمباول
- ٠,٢,٣,٤ الحد الأدنى لعدد دورات المياه والمباول
- ١,٠,٢,٣,٤ يجب توفير دورات المياه والمباول على النحو المحدد فى الفقرة ٢,٣,٢,٣
- ١,٢,٣,٤ توفير المناديل الورقية فى دورات المياه
- ١,١,٢,٣,٤ يجب أن يتم توفير ورق التواليت الخاص بدورات المياه بجوار كل مرحاض .
- ٣,٣,٤ الإضاءة
- ١,٣,٣,٤ شدة الإضاءة
- يجب أن تكون شدة الإضاءة :
- ١,١,٣,٣,٤ ١١٠ لوكس (١٠ شمعات أرضية) على الأقل وذلك على مسافة ٧٥ سم فوق الأرض ، فى حجرات التبريد ومخازن الأغذية الجافة وفى غيرها من الأماكن والحجرات أثناء فترات التنظيف .
- ٢,١,٣,٣,٤ ٢٢٠ لوكس (٢٠ شمعة أرضية) على الأقل :
- (أ) على السطح الذى يتم عليه تقديم الغذاء فى الأماكن التى يقوم فيها المستهلكون بخدمة أنفسهم مثل البوفيهات وبارات السلطات أو حيث يتم عرض أو بيع المحاصيل الزراعية الطازجة أو الأغذية المعلبة أو تقديمها للاستهلاك .

(ب) وداخل المعدات مثل وحدات التبريد الموجودة أسفل المناضد .
(ج) وعلى مسافة ٧٥ سم فوق الأرض فى الأماكن المستخدمة
فى غسل الأيدى ، وغسيل الأدوات ، وتخزين المعدات
والأوانى ، وفى دورات المياه .

٣,١,٣,٣,٤ ٥٤٠ لوكس (٥٠ شمعة أرضية) على الأقل على السطح الذى يقوم
العاملون فى مجال الأغذية بالتعامل عليه مع الأغذية أو استخدام الأوانى
أو المعدات مثل السكاكين ، ومعدات تقطيع الشرائح ، والمطاحن ،
والمناشير حيث إن سلامة العاملين من العوامل الأساسية التى يتعين
أخذها بعين الاعتبار .

التهوية ٤,٣,٤

التهوية الصناعية ١,٤,٣,٤

١,١,٤,٣,٤ عندما تكون التهوية الميكانيكية ضرورية، يجب أن تكون بالسعة و
القدرة الكافية للحفاظ على خلو الغرف من المستويات المتزايدة من
الحرارة ، والبخار ، والتكثيف ، والأبخرة ، والروائح الكريهة ،
والدخان و عدم وجود مخاطر أو أضرار من تجمعات دهون أو زيوت
أو ما يماثلها من نفايات قد تتكون من سوء التهوية .

يجب الحفاظ على توازن بين معدل شطف الهواء و معدل دخول الهواء
المتجدد حتى يعمل نظام التهوية بكفاءة .

أماكن تغيير الملابس والخزانات ٥,٣,٤

تخصيص أماكن لتغيير الملابس والخزانات ١,٥,٣,٤

١,١,٥,٣,٤ يجب أن يتم تخصيص غرف أو أماكن لتغيير الملابس وذلك فى حالة
قيام العاملين بتغيير ملابسهم بصورة روتينية داخل المنشأة الغذائية .

٢,١,٥,٣,٤ يجب أن يتم توفير خزن أو غيرها من التجهيزات المناسبة
حتى يمكن تخزين ملابس العاملين وغيرها من متعلقاتهم الشخصية
على نحوٍ منظم .

أحواض خدمة التنظيف	٦,٣,٤
توفير أحواض خدمة التنظيف	٠,٦,٣,٤
يجب أن يتم توفير حوض الخدمة أو تجهيزات التنظيف على النحو المحدد فى الفقرة ٣,٣,٢,٣	١,٠,٦,٣,٤

الموقع وتحديد المكان المناسب	٤,٤
الأجزاء الفرعية	
أحواض غسل الأيدي	١,٤,٤
دورات المياه	٢,٤,٤
أماكن إقامة العاملين	٣,٤,٤
سلع معيبة	٤,٤,٤
النفائيات ، والمواد القابلة لإعادة التدوير ، والمواد القابلة للاسترجاع (المرتجعات)	٥,٤,٤

الموقع وتحديد المكان المناسب	٤,٤
أحواض غسل الأيدي	١,٤,٤
وضعها فى الأماكن المناسبة	١,١,٤,٤
يجب أن يتم وضع أحواض غسل الأيدي فى الأماكن المناسبة على النحو المحدد فى الفقرة ١,٤,٢,٣	١,١,١,٤,٤
دورات المياه	٢,٤,٤
المكان المناسب وسهولة الوصول إليها	١,٢,٤,٤
يجب أن يتم وضع دورات المياه فى الأماكن المناسبة والتي يمكن للعاملين الوصول إليها خلال جميع ساعات العمل .	١,١,٢,٤,٤
أماكن إقامة العاملين	٣,٤,٤
الأماكن المخصصة	١,٣,٤,٤
يجب أن يتم تحديد الأماكن المخصصة للعاملين لتناول الأغذية والمشروبات والتدخين أيضاً مما يؤدي إلى الحفاظ على الأغذية ،	١,١,٣,٤,٤

والمعدات ، والمفارش والملبوسات ، والأدوات التي تستخدم لمرة واحدة وحمايتها من التلوث .

٢,١,٣,٤,٤ يجب أن يتم تحديد مكان خزانات متعلقات العاملين أو غيرها من الوسائل المناسبة في الغرف أو الأماكن المخصصة لها على النحو الذي يجعل تلوث الأغذية ، والمعدات ، والمفارش والملبوسات ، والأدوات التي تستخدم لمرة واحدة غير قابل للحدوث .

٤,٤,٤ السلع المعيبة

١,٤,٤,٤ عزل السلع المعيبة وأماكن وضعها

١,١,٤,٤,٤ المنتجات التي يتم الاحتفاظ بها للحصول على تأمين أو استرداد قيمتها أو إعادتها إلى الموزع ، مثل المنتجات التالفة أو الفاسدة ، أو التي يتم استدعاؤها يجب أن يتم عزلها والاحتفاظ بها في أماكن مخصصة لذلك ويتم فصلها عن الأماكن المخصصة للأغذية ، والمعدات ، والمفارش والملبوسات ، والأدوات التي تستخدم لمرة واحدة .

٥,٤,٤ النفايات ، والمنتجات القابلة لإعادة التدوير ، والمنتجات القابلة للاسترجاع (المرتجعات)

٠,٥,٤,٤ صناديق القمامة ، ووحدات التعامل مع المخلفات ، والأماكن المخصصة للتخزين

١,٠,٥,٤,٤ الوحدات ، وصناديق القمامة والأماكن المخصصة لتخزين النفايات والمنتجات القابلة لإعادة التدوير وأوعية المرتجعات يجب أن يتم تحديد أماكن وضعها على النحو المحدد في الفقرة ٩,١,٥,٣

٥,٤ الصيانة وعمليات التشغيل

الأجزاء الفرعية

١,٥,٤ المباني ، والمرافق ، والملحقات والتركيبات

الصيانة وعمليات التشغيل	٥,٤
المباني ، والمرافق ، والملحقات ، والتركيبات	١,٥,٤
الإصلاح	١,١,٥,٤
يجب أن يتم الحفاظ على جميع المرافق وبما بها من تجهيزات فى حالة جيدة .	١,١,١,٥,٤
معدل عمليات التنظيف والضوابط الخاصة بها	٢,١,٥,٤
يجب أن يتم تنظيف المرافق وما بها من تجهيزات كلما دعت الحاجة ، وذلك للحفاظ على نظافتها .	١,٢,١,٥,٤
يجب القيام بعملية التنظيف خلال الفترات التى يكون فيها أقل كمية ممكنة من الأغذية مكشوفة ، مثلاً بعد غلق المنشأة ، وهذا الشرط لا ينطبق على التنظيف الذى يتعين القيام به عند انسكاب الأغذية أو غيرها من الحوادث .	٢,٢,١,٥,٤
طرق تنظيف الأرضيات بدون إثارة الغبار	٣,١,٥,٤
يجب استخدام طرق التنظيف التى لا تؤدى إلى إثارة الغبار ، مثل التنظيف الرطب ، أو التنظيف باستخدام المكانس الكهربائية ، أو المسح باستخدام مساحات الغبار المعالجة ، أو الكنس باستخدام المقشبات مع استخدام المركبات المانعة للغبار .	١,٣,١,٥,٤
يمكن أن يتم تنظيف أى انسكاب أو تنقيط قد يحدث على الأرضيات وذلك بين الأوقات المعتادة لتنظيفها :	٢,٣,١,٥,٤

(أ) بدون استخدام مركبات مانعة للغبار .

(ب) باستخدام كمية صغيرة من المركبات القابلة لامتصاص السوائل مثل النشارة أو التراب الدياتومى والتى تستخدم مباشرة قبل تنظيف البقع وذلك فى حالة انسكاب السوائل أو التنقيط .

- ٤,١,٥,٤ أنظمة تنظيف التهوية ، والحظر الخاص بإحداث ضرر ،
والنواتج الأخرى
- ١,٤,١,٥,٤ يجب أن يتم تنظيف الأنابيب الخاصة بإدخال الهواء وإخراجه مع
تغيير المرشحات حتى لا تكون مصدراً من مصادر التلوث نتيجة
تراكم الغبار ، والتراب وغيرها من المواد بها .
- ٢,٤,١,٥,٤ فى حالة التهوية بطرد الهواء إلى الخارج ، يجب ألا تمثل أنظمة
التهوية خطراً على الصحة العامة أو تؤدى إلى حدوث ضرر أو أى
نواتج أخرى محظورة .
- ٦,١,٥,٤ منع التلوث عند تنظيف أدوات الصيانة
- لا يجب استخدام الأحواض المستخدمة لإعداد الأغذية وأحواض غسل
الأيدي ومعدات غسيل الأدوات لتنظيف أدوات الصيانة أو تحضير
مواد الصيانة أو الاحتفاظ بها أو التخلص من المياه الناتجة عن تنظيف
المماسح والنفائيات السائلة المماثلة .
- ٦,١,٥,٤ تجفيف المماسح
- ١,٦,١,٥,٤ بعد استخدام المماسح ، يجب أن يتم وضعها على النحو الذى يسمح
بجفافها بفعل الهواء دون أن تتسبب فى اتساخ الجدران ، أو المعدات ،
أو غيرها من الإمدادات .
- ٧,١,٥,٤ ضوابط استخدام المواد القابلة لامتصاص السوائل المستخدمة
على الأرضيات
- ١,٧,١,٥,٤ فيما عدا ما هو مذكور فى الفقرة ٢,٣,١,٥,٤ ، لا يجب استخدام
النشارة ، أو الملح الخشن ، أو الفخار ، وغيرها من المواد المماثلة
على الأرضيات .
- ٨,١,٥,٤ تنظيف تركيبات السباكة
- ١,٨,١,٥,٤ يجب تنظيف تركيبات السباكة مثل أحواض غسل اليدين والمراحيض
والمباول كلما دعت الحاجة للحفاظ على نظافتها .

٦,٥,١,٩	غلق أبواب دورات المياه
١,٩,١,٥,٤	أبواب دورات المياه والمذكورة فى الفقرة ٤,٢,٤ يجب أن يتم غلقها على نحو مستمر فيما عدا أثناء القيام بعملية التنظيف والصيانة .
٦,٥,١,١٠	استخدام غرف تغيير الملابس والخزانات
١,١٠,١,٥,٤	يجب على العاملين استخدام غرف تغيير الملابس فى حالة قيامهم بتغيير ملابسهم داخل المنشأة الغذائية على نحو منظم .
٢,١٠,١,٥,٤	يجب استخدام الخزن أو غيرها من التجهيزات المناسبة لتخزين ملابس العاملين وغيرها من متعلقاتهم الشخصية على نحو منظم .
١١,١,٥,٤	مكافحة الآفات
	<u>يجب أن يتم المحافظة على خلو المباني من الحشرات ، والفئران ، وغيرها من الآفات ، ويجب أن يتم مكافحتها بما يقلل تواجدها بها وذلك عن طريق :</u>
١,١١,١,٥,٤	الفحص الروتينى للشحنات الواردة من الأغذية والإمدادات ،
٢,١١,١,٥,٤	والفحص الروتينى للمباني بحثاً عن آثار الآفات ،
٣,١١,١,٥,٤	واستخدام الوسائل اللازمة ، فى حالة التوصل إلى وجود آفات ، مثل المصائد أو غيرها من وسائل مكافحة الآفات على النحو المحدد فى التعليمات التى تصدرها الهيئة فى هذا الشأن ،
٤,١١,١,٥,٤	والحد من الظروف التى تؤدى إلى إيوائها .
١٢,١,٥,٤	التخلص من الطيور ، والحشرات ، والفئران ، إلخ الميتة
	أو التى تم اصطيادها
١,١٢,١,٥,٤	يجب أن يتم التخلص من الطيور ، والحشرات ، والفئران ، وغيرها الميتة أو التى يتم اصطيادها باستخدام أجهزة مكافحة وإخراجها من المباني بالمعدل اللازم لمنع تراكمها ، وتحللها ، أو اجتذاب الآفات .

- ١٣,١,٥,٤ تخزين أدوات الصيانة
- أدوات الصيانة مثل المقشاة ، والمماسح ، والمكانس الكهربائية ، وغيرها من العناصر المماثلة يجب أن :
- ١,١٣,١,٥,٤ يتم تخزينها بحيث لا تتسبب فى تلوث الغذاء ، والمعدات ، والأوانى ، والمفارش والملبوسات ، والأدوات التى تستخدم لمرة واحدة .
- ٢,١٣,١,٥,٤ ويتم تخزينها على نحوٍ منظم بحيث تسهل عملية تنظيف الأماكن المستخدمة لتخزين تلك الأدوات .
- ١٤,١,٥,٤ صيانة المباني ، والتخلص من العناصر غير الضرورية والأشياء المهملة
- المباني يجب أن تكون خالية من :
- ١,١٤,١,٥,٤ العناصر غير الضرورية للقيام بعمليات التشغيل أو الصيانة داخل المنشأة مثل المعدات غير الضرورية أو التى لم يعد يتم استخدامها .
- ٢,١٤,١,٥,٤ الأشياء المهملة .