

لائحة الاشتراطات الصحية الخاصة بمستودعات المواد الغذائية ووسائل نقلها

تقديم

تحظى هذه الوزارة بدعم كبير من لدن خادم الحرمين الشريفين وسمو ولي عهده الأمين للنهوض بالخدمات البلدية بصفة عامة وخدمات صحة البيئة بصفة خاصة ، ولما تمثله الرقابة الصحية علي محلات بيع وتداول المواد الغذائية من أهمية تتصل بمستوي الصحة العامة ، فقد قامت الوزارة بإصدار لائحة الاشتراطات الصحية الخاصة بمستودعات المواد الغذائية ، ووسائل نقلها استكمالاً لواجباتها في هذا المجال .

وتشتمل اللائحة علي كافة الضوابط الصحية لمخازن المواد الغذائية مثل اشتراطات المخزن، وتجهيزاته واشتراطات وسائل النقل ، واشتراطات العاملين فيها ، وطرق الرقابة ، وسحب العينات... الخ .

نأمل أن تحقق هذه اللائحة هدفها المنشود وهو التخزين السليم للمواد الغذائية بهدف المحافظة عليها من التلوث والتغير في خواصها الطبيعية وكذلك وسائل النقل المناسبة .

ولعلي أعتنم هذه المناسبة لأدعو أصحاب مستودعات ، ومخازن المواد الغذائية للتعاون مع الأمانات والبلديات في تطبيق ما ورد بهذه اللائحة الأمر الذي سوف يعود بالنفع علي المصلحة العامة إن شاء الله .

والسلام عليكم ورحمة وبركاته ،،،،

وزير الشؤون البلدية والقروية

د. محمد بن إبراهيم الجار الله

أهداف اللائحة

الهدف من الرقابة علي المواد الغذائية هو حماية المستهلك صحياً ، والتأكد من سلامة ما يعرض في محلات بيع ، وتداول المواد الغذائية للاستهلاك الأدمي ، ولا شك أن التخزين هو أحد حلقات تداول المواد الغذائية المهمة الأمر الذي يدعو إلي وضع الأنظمة ، واللوائح الصحية التي تضمن سلامة الغذاء أثناء تخزينه ، وخلال نقله . ومن أجل ذلك سعت هذه الوكالة لوضع لائحة الاشتراطات الصحية الخاصة بمستودعات المواد الغذائية ، ووسائل نقلها حيث تضمنت هذه اللائحة البنود الصحية الواجب مراعاتها في هذه المخازن بهدف المحافظة علي الأغذية المخزنة بها لضمان صلاحيتها وعدم تغير خواصها الطبيعية .

ومن أبرز العناصر التي تشتمل عليه هذه اللائحة ما يلي :-

- ١ . الاشتراطات الصحية الواجب توافرها في المستودعات .
- ٢ . الاشتراطات الصحية الواجب توافرها في وسائل النقل .
- ٣ . الاشتراطات الصحية الواجب توافرها في العاملين بهذه المستودعات .
- ٤ . طرق الرقابة عليها .
- ٥ . أخذ العينات للفحص والتحليل المخبري .

أمل أن يتحقق الهدف المنشود من إصدار هذه اللائحة وهو خدمة المصلحة العامة . والله ولي التوفيق وهو الهادي إلي سواء السبيل ،،،،

وكيل الوزارة للشؤون الفنية
عبد الرحمن بن محمد الدهمش

الباب الأول : المجال والتعريف

المجال :

تختص هذه اللائحة بالاشتراطات الصحية الواجب توافرها في مستودعات المواد الغذائية ، وظروف التخزين ، والنقل سواء كانت هذه المخازن عامة كما في (المصانع أو مراكز توزيعها والمحلات التجارية) .

أو خاصة تابعة لجهة حكومية أو أهلية وتقدم خدماتها لمنسوبي هذه الجهات وتدار من قبلهم أو من متعهدي الإعاشة

تعريف :-

الاشتراطات الصحية :-

مجموعة من الضوابط الواجب توافرها في مستودعات المواد الغذائية ، وظروف التخزين ، ووسائل النقل المناسبة لكل نوع من أنواع المواد الغذائية .

المخزن (المستودع) :-

هو مبني أو جزء منه مخصص لبقاء وحفظ المواد الغذائية مدة محددة لحين عرضها .

مستودع تبريد :-

مستودع لتخزين الأغذية تحت درجة حرارة 0°C و 4°C .

مستودع تجميد :-

مستودع لا تزيد درجة حرارته علي -18°C م لتخزين الأغذية المجمدة .

درجة حرارة الغرفة :-

وهي درجة حرارة 25°C م ولا تتطلب هذه النوعية من المواد الغذائية التبريد أو التجميد .

وسيلة نقل :-

شاحنات وحوايات وصهاريج تستخدم في النقل سواء مبردة عند درجة حرارة بين 0°C و 4°C أو مجمدة عند -18°C م أو عند درجة حرارة الغرفة العادية 25°C م .

الباب الثاني

الفصل الأول : المستودعات وتجهيزاتها

مع عدم الإخلال بالمواصفة القياسية السعودية رقم ١٩٩٠/٦٢٦ " اشتراطات عامة لنقل وتخزين الأغذية المبردة والمجمدة " والمواصفة القياسية السعودية رقم (٢٢٠) "الشروط الصحية في مصانع الأغذية والعاملين بها " . فإنه يجب أن تتوفر المتطلبات التالية :-

أولاً : الموقع والمساحة :-

- ١ . يمنع منعاً باتاً استخدام المنازل الشعبية كمستودعات .
- ٢ . أخذ موافقة البلدية علي الموقع والمساحة بالنسبة للمستودعات التابعة للمحلات العامة أو التي يتم التوزيع منها أما الخاصة فتكون المساحة مناسبة لظروف التخزين.
- ٣ . يجب أن يكون الموقع بعيداً عن الروائح الكريهة والدخان والأتربة والملوثات الأخرى وغير معرضة للانغمار بالماء ولا يسبب إزعاجاً للمجاورين .
- ٤ . في حالة وجود تلاجت داخل المستودع يراعي عدم تعرضها لأشعة الشمس المباشرة .
- ٥ . يفضل أن يكون الموقع علي شارع عام .

ثانياً : المبني :-

يجب أن تتوفر فيه الاشتراطات التالية :-

- ١ . أن يكون بناء المستودع من مواد صماء جيدة وملائمة وسهلة التنظيف ويفضل الطوب والأسمنت المسلح .
- ٢ . أن تكون أرضية وجدران المستودع من مواد مناسبة وسهلة التنظيف .

٣. أن تزود غرف مستودعات التبريد والتجميد بأجهزة تبريد وتجميد ذات كفاءة عالية وبأكثر من واحدة لتوفر البديل في حالة تعطل أحدها وان تزود بأجهزة قياس لدرجة الحرارة مع إمكانية قراءة النتائج من خارج الغرفة .
٤. أن توضع علامات علي أرضية غرف التخزين لممرات منصات التحميل .
٥. أن يزود المستودع بالأرصف الكافية المناسبة والتي يرتفع فيها اخفض رف عن الأرضية بمقدار ٢٠سم علي الأقل .
٦. أن يكون تصميم المخزن بطريقة محكمة الغلق تمنع دخول الحشرات والقوارض .
٧. أن يزود بمراوح شفط (تهوية) ملائمة .
٨. أن يزود بإضاءة ملائمة .
٩. مراعاة توفير وسائل السلامة طبقاً لأنظمة الدفاع المدني .
١٠. يمنع استخدام المستودع للنوم أو تحضير الطعام .
١١. يجب أن توضع قائمة علي باب المستودع توضح فيها نوعية المواد الغذائية المخزنة وتاريخ انتهائها .
١٢. الالتزام بالنظافة التامة في جميع وحدات المستودع .

ثالثاً : التخزين :-

١. يجب أن تخزن كل مادة غذائية في درجة الحرارة الملائمة لها سواء علي درجة حرارة الغرفة أو المبردة (4°م) أو المجمدة (-18°م) .
٢. أن توضع كل مادة غذائية في المخزن بالطريقة المناسبة (كتعليق الذبائح المجمدة أو المبردة) .
٣. يمنع منعاً باتاً تخزين المنظفات المنزلية والمبيدات الحشرية في مخازن الأغذية .
٤. يجب تخزين المواد الغذائية في المستودع بطريقة منظمة بحيث تسهل عملية الوصول إلي جميع أجزائه (في صفوف منتظمة غير مكدسة وبارتفاعات مناسبة لتسهيل الوصول إليها) .
٥. أن تكون هناك مسافة بين العبوات كافية لسريان الهواء بحيث يمر علي أكبر مساحة ممكنة .
٦. أن تخزن المنتجات ذات الروائح النفاذة في أماكن مخصصة لها .
٧. يمنع استخدام الممرات للتخزين .
٨. ألا توضع المنتجات مباشرة علي أرضية المستودع بل توضع قضبان حديدية علي الأرض بارتفاع لا يقل عن ٣٠سم لرص أكياس الدقيق والأرز وما شابههما عليها.
٩. يجب إبعاد المواد التي تؤثر خواص بعضها علي البعض الآخر مثل أن يتم حفظ الشاي بعيداً عن التوابل .
١٠. أن لا يكون هناك تماس بين المواد الغذائية وجدران المخزن .
١١. يجب أن ترص عبوات المواد الغذائية بطريقة يسهل قراءة بيانات البطاقة عليها .
١٢. أن ترص العبوات بطريقة تسهل عملية سحب الأقدم فالأحدث .
١٣. في حالة استخدام ناقلات ميكانيكية متحركة لنقل المواد الغذائية إلي داخل المستودع أو التحميل داخله فيجب أن لا تكون من الأنواع التي تستخدم الديزل كوقود.

الفصل الثاني : وسائل النقل

١. أن تكون وسيلة النقل مخصصة للمواد الغذائية فقط سواء المبردة أو المجمدة ومحكمة الإغلاق ولا يتم استخدامها لنقل مواد تؤثر علي المادة الغذائية .
٢. أن تكون قدرة التبريد والتجميد بها ذات كفاءة عالية ومزودة بمقياس لدرجة الحرارة .
٣. أن ترص العبوات بها بطريقة منتظمة لا تؤثر علي توزيع الهواء وتثبت لكي لا تتلف ميكانيكياً.
٤. أن تكون نظيفة وخالية من الملوثات بجميع أنواعها ويجري تنظيفها وتطهيرها دورياً .
٥. أن يتم نقل كل مادة غذائية علي درجة الحرارة الملائمة سواء بالتبريد أو التجميد .

٦. أن تتم عملية التحميل والتفريغ بالسرعة الممكنة حفاظاً علي درجة الحرارة .
٧. أن تكون وسيلة النقل المخصصة للمواد الغذائية التي تخزن علي درجة حرارة الغرفة (25م) غير مكشوفة بحيث لا تتعرض المواد المنقولة لأشعة الشمس أو حرارتها أو الأتربة أو الرطوبة .
٨. أن لا يترتب علي وقوفها عند التحميل والتنزيل إزعاج للمجاورين .

الفصل الثالث : العاملين

١. يجب أن يكون جميع العاملين في مستودعات المواد الغذائية حاصلين علي شهادات صحية سارية المفعول تثبت خلوهم من الأمراض المعدية طبقاً لما ورد في لائحة الاشتراطات الصحية الواجب توافرها في المطاعم والمطابخ والمقاصف ومحلات الوجبات السريعة وما في حكمها الصادرة بقرار معالي الوزير رقم ٥٤٧١/٥/٥ وف في ١٣/١٠/١٤١٣ هـ .
٢. العناية التامة بنظافة جميع العاملين .
٣. عدم تناول الأكل والشرب داخل المستودعات .
٤. منع النوم في المستودعات .
٥. يجب ارتداء العمال زياً موحداً نظيفاً وقت العمل ويكون واقياً من البرودة في حالة الدخول لمستودعات التجميد وأحذية خاصة نظيفة ومطهرة للدخول بها في المستودعات وتحفظ الأحذية في دواليب خاصة ويمنع منعاً باتاً الدخول بالأحذية العادية .
٦. يجب إبعاد أي عامل تظهر عليه أعراض مرضية أو تظهر في يديه بثور أو جروح أو تقرحات جلدية أو يتضح مخالطته لمرضى مصاب بمرض معدي ويجب علي المسئول عن المستودعات إبلاغ الجهات الصحية المختصة في حالة ظهور أي من الأمراض المعدية لأي عامل من العاملين لديه .
٧. يجوز للجهات المختصة إبعاد أي عامل عن العمل إذا رأت في اشتغاله ضرراً علي الصحة العامة .
٨. يمنع التدخين منعاً باتاً داخل المستودع .

الباب الثالث

الفصل الأول : اشتراطات عامة للتفتيش

يعتمد الحفظ الجيد للغذاء علي معرفة الظروف المناسبة لتخزين كل نوع من المواد الغذائية لحمايته من التلوث إذ أن ارتفاع الرطوبة ودرجة الحرارة تساعد علي نمو وتكاثر الميكروبات ، ويعتبر التحكم في درجة الحرارة من أكثر الوسائل فعالية في الحد من خطورة الميكروبات ومنعها من التكاثر وإتلاف المواد الغذائية أثناء تخزينها . لذا يجب حفظ الأغذية في درجات الحرارة الملائمة لها سواء مبردة أو مجمدة ، ويأتي دور الرقابة الفعال للتأكد من أن أجهزة التبريد والتجميد تعمل بكفاءة عالية ومستمرة مع التأكد من توفر البديل في حالة العطل ، حيث يتم التأكد من أن وحدات التبريد عند درجة حرارة 4°م فأقل أو وحدات التجميد عند درجة حرارة - 18°م فأقل ، وأنه لا يوجد ما يشير إلي ذوبان المواد الغذائية المجمدة ، وأن جميع المواد الغذائية سواء مبردة أو مجمدة محتفظة بخواصها الطبيعية .

كما يجب التأكد من توفر الاشتراطات الصحية للمستودعات وتجهيزاتها والعاملين بها ووسائل النقل المرتبطة بها سائلة الذكر .

وتتم مراقبة فترات صلاحية المواد الغذائية وأنها محفوظة بطريقة سليمة صحياً وبعيدة عن المواد ذات الرائحة النفاذة والمنظفات والمطهرات .

الفصل الثاني : طرق أخذ عينات الفحص المخبري

مع عدم الإخلال بما ورد بالمواصفات القياسية السعودية رقم ١٣٩٧/٣١ ورقم ١٣٩٧/٤٨ فإنه يجب اتباع ما يلي :-

يجب أن يكون لدي المراقب الصحي بعض الأدوات المساندة له أثناء قيامه بالتفتيش الصحي علي المخازن وهي :-
١ . ترمومتر لقياس درجة الحرارة .

٢ . أدوات أخذ العينات وتتمثل في (اللهب - ملاعق - مشارط - مسحات كحول- ملقط - مقص - عبوات معقمة - أكياس بلاستيك معقمة - أدوات لفتح العلب الصفيح الكبيرة - أدوات استلام أخذت العينات من أكياس المواد الغذائية - وحافطة نقل العينات مزودة بوسائل تبريد) .

وفيما يلي الاشتراطات الخاصة بأخذ العينات وهي :-

أولاً : المستودعات الرئيسية ومستودعات المصانع :-

أ- الفاكهة والخضر المعبأة وعصائرها والمشروبات الغازية واللحوم والأسماك والقشريات ومنتجاتها : أن لا تقل عدد عبواتها عن ٢ عبوة لكل ألف عبوة وبحيث لا يقل وزنها عن ٣ كجم .
ب- الزيوت والدهون :-

أن لا يقل وزنها عن ١ كجم لكل ١ طن وعدد عبواتها لا يقل عن ٣ عبوات . علماً بأن هذه النسبة تسري علي أقل من ١ طن . طبقاً للمواصفة القياسية السعودية رقم ١٣٩٦/٢٦ هـ (١٩٧٦ م) .

ج- الألبان :-

طبقاً للمواصفة القياسية السعودية رقم ١٣٩٧/٤١ هـ .

١- الحليب واللبن والزبادي واللبننة سواء كانت مبسترة أو معاملة بحرارة عالية والمعبأة في عبوات **حجم لتر فأقل :**

عدد العبوات المرسله للمختبر تكون طبقاً للجدول التالي :-

عدد العبوات المرسله للمختبر	عدد العبوات الموجودة بالمستودع
3	500 فأقل
4	501 - 1000
5	1001 - 5000
6	أكثر من ٥٠٠٠

٢- الألبان المكثفة والمركزة (المحلاة والغير محلاة) المعبأة في عبوات "١" كجم فأقل :

عدد العبوات المرسله للمختبر	عدد العبوات الموجودة بالمستودع
3	216 فأقل
5	حتى ٣٤٣
6	حتى ٥١٢
7	حتى ٧٢٩
7	حتى ١٠٠٠
8	أكثر من ١٠٠٠

٣- الألبان المجففة المعبأة في عبوات ٢ كجم فأقل :

يرسل عدد ٣ علب للمختبر من عدد العلب المقدره بـ ٥٠٠ علبه فأقل والموجودة أما في حالة وجود أكثر من ٥٠٠ علبه بالمستودع فيكون عدد العلب المرسله للمختبر "٥" علب .

٤- القشدة والزبدة المعبأة في عبوات ١ كجم فأقل :

عدد العبوات المرسله للمختبر	عدد العبوات الموجودة بالمستودع
3	1000 فأقل
8	حتى ١٠,٠٠٠
8 وتضاف عبوة عن كل ألفين وخمسمائة عبوة تالية للعشرة الألف الأولى	أكثر من ١٠,٠٠٠

٥- السمن المعبأ في عبوات ١ كجم فأقل :

يرسل ثلاث علب للمختبر عند وجود عدد ٣٠٠ علبه فأقل ، أما عند وجود ٦٠٠ علبه بالمستودع فيرسل أربع علب وتضاف علبه عن كل ١٠٠ علبه تالية للـ ٦٠٠ علبه الأولى .

٦- الجبن المعبأ في عبوات ١ كجم فأقل:

عدد العبوات المرسله للمختبر	عدد العبوات الموجودة بالمستودع
3	500 فأقل
4	حتى 1000
5	حتى 5000
7	أكثر من 5000

٧- الجبن المعبأ في عبوات يزيد وزنها عن ١ كجم .

فيتم سحب عينات عشوائية من عدد العبوات الموجودة بالمستودع كما هو موضح بالجدول التالي ثم يسحب ٢٠٠ جم من كل عبوة وتجمع هذه الكميات وتقسّم إلي ثلاثة أقسام . يرسل إحداها إلي المختبر والقسمان المتبقيان يتحفظ علي إحداهما بقسم صحة البيئة بالبلدية والقسم الآخر بالمستودع أو المحل وذلك بعد تحريزها ، كما سبق ذكره علي أن يتم سحب الكمية بالطريقة الصحيحة والسليمة التي تمنع تلوث العينة أو مصدرها مع المحافظة علي خواصها الطبيعية حتى وصولها إلي المختبر وفي حالة وجود عبوة منتفخة ترسل كما هي إلي المختبر .

عدد العبوات المرسله للمختبر	عدد العبوات الموجودة بالمستودع
3	2.5 فأقل
4	26-50
5	51 - 100
8	أكثر من 100

ثانياً : مصانع المواد الغذائية فيتم أخذ عينات منها دورية من المواد الخام الداخلة في التصنيع بما فيها المياه والمنتج النهائي كما جاء بالمستودعات .

اشتراطات خاصة

بأخذ عينات الأغذية للفحص والتحليل

- ١ . تثبيت العينات المأخوذة في محضر موضح به كافة البيانات المتعلقة بها مع ذكر أقوال صاحب المستودع في المحضر وتسليمه عينة مختومة أو لثابته وفي حالة رفض استلامها تحفظ بإدارة صحة البيئة بالبلدية .
- ٢ . أن لا تؤدي الملصقات التي توضع علي العينات المرسله للتحليل المخبري إلي طمس أو حجب بيانات البطاقة الأصلية علي العبوة ويجب أن توضع في مكان بعيد عن بيانات البطاقات أو توضع العينة داخل ظرف ويكتب علي الظرف البيانات اللازمة .
- ٣ . مراعاة نقل العينات إلي المختبر تحت الظروف المناسبة مع مراعاة درجات الحرارة المطلوبة لكل مادة غذائية وأن يتم نقلها بطريقة لا تؤثر علي خواصها أثناء النقل .
- ٤ . توضع العينات في أكياس بلاستيكية لعزلها عن المياه الناتجة من انصهار الثلج للمحافظة عليها وعلي بطاقة العينة في حالة استخدام الثلج الغير جاف (العادي) .
- ٥ . في حالة أخذ عينات دجاج فيلزم أن تكون العينة الواحدة (الإرسالية) ممثلة بخمس عبوات (دجاجات) سليمة وغير مثقوبة وتوضع العبوات داخل أكياس معقمة وتحفظ بواسطة الثلج الجاف أثناء نقلها إلي المختبرات .