



المملكة العربية السعودية  
وزارة الشؤون البلدية والقروية  
وكالة الوزارة للشؤون البلدية  
الإدارة العامة لصحة البيئة

## لائحة مصانع تعبئة وتغليف المواد الغذائية



المملكة العربية السعودية

وزارة الشؤون البلدية والقروية

وكالة الوزارة للشؤون البلدية

الإدارة العامة لصحة البيئة

## لائحة

# مصانع تعبئة وتغليف المواد الغذائية

١٤٢٦ هـ

٠٠٢ م



بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

## تقديم

انطلاقاً من توجيهات خادم الحرمين الشريفين رئيس مجلس الوزراء، وصاحب السمو الملكي ولي العهد نائب رئيس مجلس الوزراء ورئيس الحرس الوطني - القاضي بضرورة العمل الجاد والمكثف لرفع مستوى الأداء، بما في ذلك تحديث اللوائح والأنظمة لتواكب ما تشهده المملكة العربية السعودية من تقدم وتطور، وتسليح أحدث ما يتوصل إليه العالم، مستفيدين في ذلك من تجارب الدول المتقدمة، ونظراً لمسؤولية وزارة الشؤون البلدية والقروية تجاه صحة وسلامة المستهلك (فيما يقع في نطاق اختصاصها من مهام وواجبات)، ووفق ما حدده نظام البلديات والقرى الصادر بقرار مجلس الوزراء رقم (٥/م) وتاريخ ١٣٩٧/٢/٢١ هـ حيث جاء بالمادة (٤٨) من الباب الخامس من ذات النظام ما نصه: (يصدر وزير الشؤون البلدية والقروية اللوائح والتعليمات التنفيذية لهذا النظام ...).

فإن الوزارة تقوم بمراجعة شاملة لجميع اللوائح والأنظمة بشكل عام، وتركز بشكل خاص على أنظمة وتعليمات صحة البيئة والصحة العامة، هادفة من ذلك لمراجعتها والعمل على تحديثها وتطويرها، وانتهت في هذا المجال إلى إعادة صياغتها وإضافة ما استجد، وبعد مراجعة لما هو مطبق في الدول المتقدمة.

إن هذه اللوائح تهدف بالدرجة الأولى للمحافظة على صحة وسلامة المستهلك، ويعنى بتطبيقها المستثمرون في مجال الأنشطة ذات العلاقة بالصحة العامة، ويشرف على تطبيقها الجهات المختصة من هذه الوزارة وفروعها. ولذا فإن هذه العناصر الثلاثة مسؤولة مسؤولية كاملة عن تطبيقها، ويحتم الأمر عليها جميعاً التعاون لتحقيق الهدف من إصدارها.

نسأل الله - سبحانه وتعالى - أن ينفع بهذا الجهد، وأن يُحَقِّق أهدافه.. إنه خير مسؤول.

والسلام عليكم ورحمة الله وبركاته

متعب بن عبد العزيز

وزير الشؤون البلدية والقروية

## أهداف اللائحة

تتعرض المواد الغذائية المختلفة للتلوث الذي يؤدي إلى التلف والفساد إذا لم تتوفر لها الشروط الصحية المناسبة أثناء عمليات التعبئة والتغليف أو بعدها، لذلك قامت الوزارة بإصدار «لائحة مصانع تعبئة وتغليف المواد الغذائية» بهدف ضمان سلامة المواد الغذائية المعبأة، ولتجنب الأضرار الصحية التي قد يتعرض لها الأشخاص الذين يستهلكون هذه الأغذية.

تحتوي هذه اللائحة على ثلاثة أقسام رئيسية، يتناول القسم الأول الاشتراطات العامة التي يجب توافرها في مصانع تعبئة وتغليف المواد الغذائية، وهي تعتبر شروطاً أساسية ملزمة لمنح تراخيص مزاولة النشاط. بينما يوضح القسم الثاني الاشتراطات الخاصة التي تعتبر شروطاً أساسية يجب الالتزام بها بكل دقة أثناء التشغيل. ويستعرض القسم الثالث الاشتراطات الصحية للعاملين، والتي يجب تطبيقها بعناية كاملة حفاظاً على صحة وسلامة الإنسان.

إن وكالة الوزارة للشئون البلدية في الوقت الذي تطالب فيه مزاولي هذا النشاط بالالتزام بما ورد في هذه اللائحة للمحافظة على سلامة الإنسان وصحته، لتتطلع إلى التفاعل معها بإبداء الآراء والمقترحات من خلال موقع الوزارة على الإنترنت: [www.momra.gov.sa](http://www.momra.gov.sa)

والله ولي التوفيق،،،

وكيل الوزارة للشئون البلدية

محمد بن علي آل الشيخ

# الفهرس

٨	<b>الباب الأول: المجال والتعاريف</b>
٨	(مادة ١): المجال
٨	(مادة ٢): التعاريف
١٣	<b>الباب الثاني: الاشتراطات العامة</b>
١٣	(مادة ٣): عام
١٣	(مادة ٤): الموقع والمساحة
١٤	(مادة ٥): المباني
١٥	(مادة ٦): مواقع تداول المواد الأولية والمنتجات النهائية
١٧	(مادة ٧): المرافق والخدمات
٢٢	(مادة ٨): أقسام المنشأة
٢٤	(مادة ٩): التجهيزات
٢٥	(مادة ١٠): التشغيل والصيانة
٢٥	(مادة ١١): الأمان والسلامة
٢٦	<b>الباب الثالث: الاشتراطات الخاصة</b>
٢٦	(مادة ١٢): عام
٢٦	(مادة ١٣): المواد الغذائية
٢٧	(مادة ١٤): البطاقة
٢٨	(مادة ١٥): مواد التعبئة والتغليف

٢٨	(مادة ١٦): النظافة العامة
٣٠	(مادة ١٧): الترخيص
٣٠	(مادة ١٨): سجل الرقابة الصحية
٣١	<b>الباب الرابع: العاملون</b>
٣١	(مادة ١٩): استخراج الشهادات الصحية
٣٢	(مادة ٢٠): صلاحية الشهادة الصحية
٣٢	(مادة ٢١): الأمراض المعدية والإصابات
٣٣	(مادة ٢٢): المظهر والسلوك الشخصي
٣٤	(مادة ٢٣): التدريب على الشؤون الصحية
٣٤	(مادة ٢٤): الاحتياطات الخاصة بالزائرين
٣٥	<b>الباب الخامس: مراقبة تنفيذ اللائحة</b>
٣٥	(مادة ٢٥): مراقبة تنفيذ اللائحة



## الباب الأول

### المجال والتعاريف

#### (مادة ١): المجال

تسري بنود هذه اللائحة على المصانع والمعامل التي تقوم بتجزئة وتعبئة وتغليف المواد الغذائية في عبوات أو مغلقات صغيرة لتلبية احتياج المستهلك.

#### (مادة ٢): التعاريف

في تطبيق بنود هذه اللائحة يقصد بالمصطلحات الآتية المعاني المبينة أمام كل منها:

##### **مصانع ومعامل الأغذية:**

منشآت تقوم بتحويل المواد الغذائية الأولية على اختلاف أشكالها وأنواعها إلى منتجات نهائية أكثر صلاحية للاستهلاك الأدمي.

##### **المواد الخام :**

هي مجموعة المواد الأولية أو الوسيطة التي تدخل بمفردها أو مع بعضها في تصنيع منتج نهائي معين خلال عدد من العمليات التصنيعية المتتالية .

##### **التغليف:**

عملية إحاطة المادة الغذائية بأحد أنواع الأغلفة المناسبة للحفاظ عليها دون أن يؤثر ذلك على خصائصها الطبيعية.

##### **التعبئة:**

عملية وضع المادة الغذائية بعد تغليفها في وعاء مناسب.

### **العبوة أو المغلف:**

أي شيء يوضع به أو يعبأ فيه الغذاء كلياً أو جزئياً، ويشمل المعنى أية وسيلة أو وعاء من أي نوع مكشوفاً كان أو مغلقاً.

### **بطاقة المادة الغذائية:**

أي رقعة أو شيء تصويري أو وصفي سواءً كان مكتوباً أو مطبوعاً أو معلماً بحروف بارزة ملحق بوعاء الغذاء أو تابع أو مصاحب له .

### **الغذاء:**

مجموع الأطعمة والمشروبات القابلة للأكل أو الشرب عدا الدواء.

### **تداول الأغذية:**

نقل أو استلام أو تجهيز أو تحضير أو تقديم أو تصنيع أو تخزين أو عرض المواد الغذائية بقصد البيع.

### **متداول الأغذية:**

أي شخص يتعامل بشكل مباشر أو غير مباشر مع الأغذية المعبأة أو غير المعبأة أو مع المعدات أو الأدوات الغذائية أو مع الأسطح الملامسة للأغذية. وبذلك يكون مطالباً بالامتثال لتطبيق شروط سلامة الأغذية.

### **الغذاء الآمن:**

الغذاء الخالي من العيوب والغير ملوث بالأحياء الدقيقة الممرضة أو سمومها التي تفرزها، والخالي من الحشرات أو أجزائها، والمحتفظ بجميع خواصه الحسية والظاهرية وبكامل قيمته الغذائية.

### **سلامة الأغذية:**

ضمان أن لا تتسبب الأغذية في الإضرار بالمستهلك عند إعدادها أو تناولها طبقاً للاستخدام المقصود منها.

## صلاحيية الأغذية:

ضمان أن تكون الأغذية مقبولة للاستهلاك الأدمي طبقاً للاستخدام المقصود منها.

## سلسلة الغذاء:

مجموعة العمليات التي تتعرض لها المادة الغذائية الأولية بداية من استلامها وحتى الاستهلاك النهائي، وتشمل الاستلام، التخزين، التجهيز، التصنيع، الخدمة، وإدارة المخلفات.

## التسمم الغذائي:

حالة مرضية حادة تنشأ عن تناول طعام ملوث بأحد مسببات التسمم الغذائي (ميكروبات أو سمومها - عناصر معدنية سامة - مبيدات حشرية - ملوثات كيميائية).

## نظام الهاسب: HACCP (تحليل مصادر الخطر ونقاط التحكم الحرجة)

(Hazard Analysis and Critical Control Points "HACCP")

نظام تحليل مصادر الخطر المختلفة (حيوي - كيميائي - طبيعي) وتحديد نقاط التحكم الحرجة لضمان السلامة الغذائية من خلال التعرف على مصادر الخطر التي لها تأثير على سلامة الغذاء وتقييمها والسيطرة عليها من بداية سلسلة الغذاء وحتى الاستهلاك النهائي لأي منتج غذائي.

## مصدر الخطر:

يعني وجود مصدر تلوث غير مقبول ذي طبيعة حيوية (كتكاثر الأحياء الدقيقة) أو كيميائية (مركبات عضوية أو مبيدات) أو فيزيائية (أجسام غريبة أو حشرات أو أتربة) تؤثر على سلامة الغذاء أو تسبب فساداً أو إنتاج سموم به أو تكوين نواتج أخرى غير مرغوبة.

## نقطة التحكم الحرجة:

النقطة التي يمكن عندها التحكم في مصدر الخطر مهما كان نوعه.

### **الاشتراطات الصحية:**

مجموعة من الضوابط الواجب توافرها في المنشآت التي لها علاقة بإنتاج المواد الغذائية.

### **متطلبات التصنيع الجيد: ("GMP" Good Manufacture Practices)**

مراعاة كافة اشتراطات الجودة وتوكيدها من درجة حرارة ورطوبة ونظافة خلال جميع مراحل التصنيع.

### **الصناعات الغذائية:**

مجموعة الخطوات التي تتعاقب بغرض تحويل مادة أولية أياً كانت إلى منتج أكثر صلاحية للاستخدام بواسطة الإنسان، بصرف النظر عن الغرض النهائي لإنتاج هذا المنتج.

### **النظافة:**

إزالة المواد الغير مرغوب فيها مثل الأتربة وبقايا الأغذية والقاذورات والدهون وغيرها من المواد الكريهة.

### **التلوث:**

تعرض الأغذية أو البيئة المحيطة بها للملوثات المختلفة.

### **الملوثات:**

أي مواد غريبة عن الغذاء لا تضاف إليه عن قصد (حيوية أو كيميائية أو غير ذلك)، لكنها تنتقل إليه من الوسط أو البيئة المحيطة، وتضر بسلامة الغذاء أو صلاحيته.

### **التطهير:**

خفض أعداد الكائنات الحية الدقيقة الموجودة بالبيئة المحيطة بالغذاء إلى المستوى المأمون الذي لا يضر بسلامة الأغذية أو صلاحيتها وذلك باستخدام المواد الكيميائية المصرح باستخدامها أو بالطرق الفيزيائية.

### **التعقيم:**

معاملة المادة بغرض القضاء على جميع الكائنات الحية الدقيقة الملوثة لها (الميكروبات). ويتم التعقيم بالمعاملة الحرارية أو بإحدى طرق التعقيم الأخرى.

### **التجهيزات:**

يقصد بها جميع الاحتياجات الضرورية للمنشأة لتتلائم مع طبيعة نشاطها سواءً كانت هذه المنشأة غذائية أو لها علاقة بالصحة العامة.

### **الترخيص:**

وثيقة خاصة بالنشاط تصدر من البلدية المختصة تجيز تشغيل ومزاولة العمل (النشاط) في المنشآت الغذائية بعد استيفاء جميع الاشتراطات المطلوبة. ويسري الترخيص لمدة زمنية محددة يلزم تجديده بعدها.

## الباب الثاني

### الإشتراطات العامة

#### (مادة ٣): عام

تعتبر المواد من ٤ إلى ١١ اشتراطات عامة ملزمة لمنح ترخيص التشغيل ومزاولة العمل.

#### (مادة ٤): الموقع والمساحة

##### يجب توافر الاشتراطات التالية:

- ١ - يكون في منطقة غير معرضة بشكل مباشر أو غير مباشر لأي مصدر للتلوث.
- ٢ - يكون بعيداً عن أي منشأة صناعية أخرى غير غذائية ذات تأثير سلبي على البيئة.
- ٣ - ألا يكون له تأثير سلبي على البيئة المجاورة .
- ٤ - ألا يتسبب في إحداث أضرار أو إزعاج للمجاورين .
- ٥ - ألا يتعارض مع الاشتراطات البلدية واستخدامات الأرض.
- ٦ - لا يسبب شحن وتفريغ وسائل النقل ارباك أو إزعاج أو تعطيل حركة المرور.
- ٧ - أن تتوفر به مصادر المياه والطاقة.
- ٨ - توفر وسيلة مأمونة للصرف الصحي.
- ٩ - تتناسب المساحة مع حجم العمل وكمية الإنتاج.
- ١٠ - يمنع منعاً باتاً اتصال المصنع بمصنع آخر ما لم ينص على ذلك صراحة في ترخيص أي منهما .
- ١١ - يمنع منعاً باتاً التغيير في مساحة المصنع بالزيادة أو النقص مع عدم تغيير غرض الاستعمال إلا بعد أخذ موافقة الجهة المختصة.

## (مادة ٥): المباني

### يجب توافر الاشتراطات التالية:

- ١ - يسمح التصميم الداخلي بسهولة انسياب وتسلسل الخطوات الإنتاجية بدءاً من مرحلة استلام المواد الأولية حتى مرحلة الإنتاج النهائي، بحيث يكون الانسياب في اتجاه واحد لضمان سلامة المنتج.
- ٢ - تكون من الطوب والأسمنت المسلح أو الجمالونات الحديد أو ما مائلها من حيث الجودة أو المظهر وفقاً للأصول الفنية المتعارف عليها وطبقاً للنظام المعمول به.
- ٣ - يمنع منعاً باتاً استخدام الأسبستوس (Asbestos) أو أي مادة يدخل في تركيبها أو أي مادة ضارة.
- ٤ - يسمح التصميم بإجراء عمليات النظافة والتطهير بسهولة، ويُسهّل عمليات الإشراف اللازمة لضمان جودة المنتج.
- ٥ - يمنع منعاً باتاً استخدام المنازل كمنشآت تعبئة وتغليف.
- ٦ - تكون المواد المستخدمة في التشطيبات (الدهانات والسيراميك... إلخ) سهلة التنظيف والتطهير ولا تتقل أي مواد غريبة للغذاء.
- ٧ - لا تسمح بدخول وإيواء الحشرات والهوام والقوارض والحيوانات الضارة والأليفة وملوثات البيئة مثل الدخان والأتربة والغبار وخلافه.
- ٨ - تركيب المعدات الثابتة على مسافات مناسبة من الجدران بحيث تسمح بالتنظيف المستمر حولها.
- ٩ - وجود فصل واضح بين العمليات الإنتاجية التي يمكن أن تؤدي إلى التلوث الخلطي والمتبادل، وذلك باستعمال الحواجز أو تغيير المواقع أو بأي وسيلة فعالة أخرى.
- ١٠ - تكون درجة الحرارة داخلها ملائمة حسب متطلبات التصنيع الجيد (Good Manufacture Practices "GMP").

١١ - تكون استراحة العمال ودورات المياه معزولة تماماً عن مناطق تداول الأغذية ولا تفتح عليها بشكل مباشر.

١٢ - يسمح تصميم المنشأة بالسيطرة على عمليات الدخول والخروج.

### (مادة ٦)؛ مواقع تداول المواد الأولية والمنتجات النهائية

يجب توافر الاشتراطات التالية:

#### (٦-١) الأرضيات:

تكون من مواد غير منفذة للماء وغير ماصة له، سهلة التنظيف والغسل، ومن مواد لا تتأثر بالمنظفات الصناعية، وتكون ذات سطح مستوٍ خالٍ من التشقق والحفر، وتصمم بميل خفيف تجاه فتحات الصرف الصحي. ويفضل أن تكون من البلاط أو السيراميك الخشن عالي المقاومة للتآكل أو من الخرسانة المسلحة المغطاة بإحدى المواد العازلة عالية المقاومة.

#### (٦-٢) الجدران:

أ - تكون ملساء وخالية من الشقوق والمواد السامة ومقاومة للماء وغير ماصة وقابلة للغسل والتطهير وذات ألوان فاتحة بقدر الإمكان، ويفضل أن تكسى بالبلاط القيشاني أو السيراميك الأبيض اللون والجيد للصق.

ب - تكون بارتفاع مناسب لعمليات الإنتاج ويتناسب مع تصميم المعدات.

ج - تحتوي على العدد المناسب من الفتحات والذي يمثل ٦/١ مساحة الأرضية لتأمين التهوية والإضاءة الطبيعيين.

د - تكون الزوايا بين الجدران وكل من الأرضيات والأسقف غير حادة ويفضل أن يكون بها استدارة أو ميل بزاوية ٤٥ درجة ليسهل تنظيفها وتطهيرها ومنع تراكم الملوثات والأتربة.



### (٦-٣) الأسقف:

تدهن بطلاء زيتي مناسب فاتح اللون أملس سهل التنظيف يحول دون تراكم الملوثات والقاذورات ويمنع منعاً باتاً استخدام الأسقف الصناعية والمعلقة.

### (٦-٤) النوافذ:

- أ - تكون مصممة بحيث تحول دون تراكم الأتربة والملوثات ويفضل أن تكون قابلة للفتح لتأمين التهوية الطبيعية.
- ب - تصنع من الألمنيوم والزجاج أو من أي معدن آخر غير قابل للصدأ وتكون سهلة التنظيف.
- ج - يركب عليها سلك شبكي ضيق مصنع من مادة غير قابلة للصدأ، ويكون قوي التحمل لمنع دخول الحشرات والقوارض.
- د - يمكن فك وتركيب النوافذ غير القابلة للفتح بسهولة للتنظيف والصيانة.
- هـ - تكون عتبات النوافذ من الداخل مائلة لمنع استخدامها كأرفف.
- و - يكون ارتفاعها عن سطح الأرض ملائماً بحيث لا تكون قريبة أو بعيدة، ويفضل أن تكون في الثلث الأخير من ارتفاع الجدران.

### (٦-٥) الأبواب:

- أ - تكون محكمة وذاتية الإغلاق وبشكل وحجم مناسبين وذات أسطح ملساء ليسهل تنظيفها.
- ب - تصنع من الألمنيوم والزجاج أو من أي مادة أخرى غير قابلة للصدأ، بحيث تكون غير منفذة للماء.
- ج - لا تفتح بطريقة مباشرة إلى خارج المبنى أو إلى أماكن خارجية تشكل مصدراً من

مصادر التلوث مثل أماكن المواد الخام الأولية ودورات المياه، وتكون محكمة الإغلاق وبحالة جيدة وصالحة دائماً للاستخدام.

د - يزود المبنى بأبواب للطوارئ تفتح مباشرة للخارج وتكون محكمة الغلق، حيث يتم استخدامها فقط في حالة الضرورة.

هـ - تزود الأبواب بستائر هوائية لمنع دخول الحشرات الطائرة .

و - تزود مداخل الأبواب بمفاتيح أرضية بها محلول مطهر لتطهير الأحذية عند الدخول.

### **(٦-٦) الدرج (السلام) والمصاعد والهياكل المساعدة (في حالة وجودها):**

أ - السلم: تكون من الرخام أو الجرانيت أو الموزايكو القوي الأملس ليسهل تنظيفها.

ب - المصاعد: تكون من الصلب الغير قابل للصدأ أو من الحديد المطلي بدهان مانع للصدأ، ويحافظ على نظافتها وتطهيرها باستمرار.

ج - ألا يؤدي موقع مجاري تصريف النفايات وتصميمها إلى تلويث الأغذية وأن تزود بفتحات للتنظيف.

### **(مادة ٧): المرافق والخدمات**

#### **(٧-١) المورد المائي:**

**يجب أن يكون آمناً وتوفر فيه الاشتراطات التالية:**

١ - يوفر المياه بكميات كافية تحت ضغط ودرجة حرارة مناسبين، ويكون من مورد بعيد عن أي مصدر من مصادر التلوث وعن الصرف الصحي وصالح للاستهلاك الآدمي بناءً على تحاليل مخبرية معتمدة.

- ٢ - توفير الوسائل المناسبة لتخزين وتوزيع المياه مثل الخزانات الأرضية أو العلوية والتي يجب أن تكون بعيدة تماماً عن مصادر التلوث، وأن تكون الخزانات العلوية أسطوانية الشكل ومصنعة من الفيبرجلاس أو من مواد غير قابلة للصدأ وسهلة التنظيف ومستوفية لكافة الاشتراطات الصحية، وتؤخذ منها المياه من خلال شبكة مواسير مصنوعة من الحديد المجلفن أو الصلب الغير قابل للصدأ أو البلاستيك ومطابقة للمواصفات والاشتراطات الصحية.
- ٣ - في حالة وجود شبكة مياه غير صالحة للشرب تستخدم في أغراض الغسيل والتنظيف، يجب أن تكون مستقلة ومنفصلة تماماً عن شبكة مياه الشرب وتُميز مخارجها بطلاء ذي لون خاص. كما يجب التأكد من عدم وجود أي توصيلات مشتركة بين الشبكتين. ولا يسمح بعمل أي توصيلات للإمداد بمياه الشرب من شبكة المياه الغير صالحة للشرب التي يجب أن يسمح تصميمها بجريان المياه في اتجاه واحد.

### (٧-٢) الصرف الصحي:

- يجب توافر الاشتراطات التالية عند التخلص من المياه العادمة أو الصرف الصحي:
- ١ - توفر شبكة داخلية للصرف للتخلص من المياه العادمة.
- ٢ - تزويد خطوط الصرف بخزانات ترسيب للتخلص من الفضلات الصلبة قبل تصريف المياه على الشبكة العمومية للصرف الصحي.
- ٣ - تكون خطوط الصرف بحجم يسمح بالتخلص من الأحمال القصوى للمنشأة.
- ٤ - لا يسمح بتصميم وتركيب هذه الخطوط بتلويث مصدر مياه الشرب وشبكات التوزيع، ويفضل أن يكون اتجاه الصرف عكس اتجاه خط الإنتاج.
- ٥ - فصل مواسير صرف المياه العادمة عن خطوط تصريف دورات المياه والحمامات ومغاسل الأيدي.

## ٣-٧ التوصيلات الكهربائية:

### يجب توافر الاشتراطات التالية:

- ١ - تكون نوعية الأسلاك والمواسير الكهربائية مطابقة للمواصفات القياسية المقررة.
- ٢ - تناسب قطاعات الأسلاك مع الأحمال الكهربائية.
- ٣ - تشغل الأسلاك حيزاً لا يزيد عن نصف مساحة مقطع المواسير.
- ٤ - فصل دوائر الإنارة عن دوائر المآخذ الكهربائية العادية (للأحمال حتى ١٥ أمبير) ومآخذ القوى (للأحمال أعلى من ١٥ أمبير)، على أن تكون دوائر القوى مستقلة.
- ٥ - تنفيذ جميع التوصيلات الكهربائية طبقاً للمواصفات الفنية القياسية المقررة توفيراً للحماية الكافية للعاملين.
- ٦ - تكون وحدات الإضاءة المستخدمة ضد تسرب الأتربة والأبخرة وضد الانفجار.
- ٧ - تكون لوحة التوزيع الكهربائية مطابقة للمواصفات القياسية المقررة من حيث خامات التصنيع ونوعيات المفاتيح الأوتوماتيكية وكافة المكونات الأخرى.
- ٨ - تزود الشبكة الكهربائية بنظام للتأريض (Earthing) لتجنب مخاطر الصعق الكهربائي.
- ٩ - يفضل توفير مولد كهربائي ذي قدرة تتناسب مع أحمال التشغيل لاستخدامه في حالة انقطاع التيار الكهربائي.

## ٤-٧ الإضاءة:

يجب توفير كل من الإضاءة الطبيعية والصناعية في جميع أنحاء المنشأة على أن لا تغير الإضاءة الصناعية في استعمالها من طبيعة الألوان، وعلى ألا تقل شدة الإضاءة في المنشأة عن الحدود الموضحة بالجدول التالي:

## شدة الإضاءة المطلوبة في الأماكن المختلفة بالمنشأة

المكان	شدة الإضاءة (لكس)	المكان	شدة الإضاءة (لكس)
المكاتب	١١٠ - ١٨٥	التغليف	٧٥ - ١١٠
دورات المياه	١١٠	الفرز والفحص	٣٧٠
المختبرات	١٨٥ - ٢٢٠	المستودع	١١٠ - ١٥٠
منطقة الاستلام	١٨٥ - ٢٦٠	صالة التصنيع	١٨٥ - ٢٢٠
المدخل	٤٠ - ١١٠	رصيف الشحن	٧٥

### (٥-٧) التهوية:

يجب توفير التهوية الطبيعية والصناعية لمنع ارتفاع درجة الحرارة وتكاثف الأبخرة وتراكم الغبار والأتربة، ولإزالة الهواء الملوث. وأن يكون اتجاه الهواء من المواقع النظيفة إلى المواقع الملوثة وليس العكس. مع تزويد فتحات التهوية بشبكة من السلك أو أية أغطية واقية أخرى؛ على أن تكون مصنوعة من مواد غير قابلة للصدأ سهلة الفك والتركيب لسهولة التنظيف.

### (٦-٧) دورات المياه ومغاسل الأيدي وأماكن الاستحمام وأماكن تغيير الملابس:

يلزم توفير عدد مناسب من دورات المياه ومغاسل الأيدي والحمامات يتناسب مع عدد العاملين بالمنشأة وفقاً للجدول التالي، كما يجب توفر أماكن كافية ومناسبة لتغيير ملابس العاملين وفي مواقع ملائمة تكون بعيدة تماماً عن صالات الإنتاج ولا تفتح عليها مباشرة وتكون مزودة بعدد كاف من الخزائن المغلقة.

## عدد المراحيض ومغاسل الأيدي وأماكن الاستحمام بالنسبة لعدد العمال

عدد العمال في الوردية	عدد المراحيض	عدد مغاسل الأيدي	عدد أماكن الاستحمام
أقل من ١٠	٢	٢	٢
من ١١ إلى ٢٠	٤	٤	٤
من ٢١ إلى ٤٠	٦	٦	٦
من ٤١ إلى ٦٠	٨	٨	٨
من ٦١ إلى ٨٠	١٠	١٠	١٠
من ٨١ إلى ١٠٠	١٢	١٢	١٢
أكثر من ١٠٠	مرحاض ومغسلة يد وحمام لكل ١٠ عمال		

### ويجب توافر الاشتراطات التالية:

- ١ - فصل المراحيض عن مغاسل الأيدي وأماكن الاستحمام بأبواب ذاتية الإغلاق محكمة من الألمنيوم أو من أي معدن آخر غير قابل للصدأ.
- ٢ - توفر التهوية المناسبة والإضاءة الجيدة في هذه الأماكن.
- ٣ - يزود كل مرحاض بمروحة شفط وصندوق طرد (سيفون) وشطاف.
- ٤ - تزود مغاسل الأيدي بالماء الساخن والصابون السائل أو أي مادة مطهرة مناسبة وبالمناشف الورقية وجهاز التجفيف بالهواء الساخن ووعاء للتنفايات.
- ٥ - أن تكون صنابير مياه المغاسل من النوع الذي يعمل ذاتياً أو بالقدم لتجنب تلوث الأيدي.

## (٧-٧) مغاسل الأيدي بصالات الإنتاج:

يجب أن تزود صالات الإنتاج بالعدد الكافي والمناسب من مغاسل الأيدي في الأماكن المناسبة حسب حاجة وظروف التصنيع وذلك لتطهير الأيدي على أن تجهز المغاسل بالماء الساخن والبارد ومواد التنظيف والتطهير وجهاز تجفيف بالهواء الساخن. ويمكن استخدام المناشف الورقية للتجفيف والتي يجب توفير العدد الكافي منها، مع توفير سلة نفايات للتخلص من المناشف بعد استعمالها. على أن توصل خطوط التصريف للمغاسل بخطوط المياه العادمة للمنشأة.

## (٧-٨) أوعية تجميع النفايات والمواد غير الصالحة للاستخدام:

- ١ - توفير العدد المناسب من أوعية النفايات للمواد غير الصالحة للاستخدام، على أن تكون هذه الأوعية محكمة القفل وذاتية الإغلاق بحيث تمنع وصول الحشرات والقوارض لما بداخلها من نفايات تجنباً لتلوث المواد الغذائية أو مياه الشرب أو المباني.
- ٢ - تصنع أوعية النفايات من مواد غير منفذة للسوائل ومانعة للتسرب أو تكون من النوع الذي يستعمل مرة واحدة.

## (مادة ٨): أقسام المنشأة

تقسم المنشأة داخلياً إلى ستة أقسام، على النحو التالي:

### ١. القسم الإداري:

قسم ملحق إما عبارة عن مبنى مستقل أو جزء منفصل من أجزاء المصنع يحتوي على المكاتب الإدارية للوظائف المختلفة التي تضمن حسن سير العمليات الإدارية، بشرط ألا يتصل هذا المبنى اتصالاً مباشراً بصالة الإنتاج.

### ٢. قسم استقبال المواد الخام (الأولية):

يقع في مقدمة المصنع على أن يكون لديه باباً مستقلاً وأن يجهز بمجموعة من الأدوات

والمعدات مثل ميزان استقبال وطاولات الفرز وخلافه حسب حاجة المصنع . مع ضرورة وجود روافع كهربائية لنقل المواد الخام من سيارات الشحن للمستودع مع عدم السماح بدخول السيارات إلى داخل المستودعات في جميع الأحوال كما يراعى عدم تعرض المواد الخام للعوامل الجوية مثل أشعة الشمس المباشرة أو الأمطار أو الملوثات البيئية المختلفة مثل الدخان والأتربة والحشرات والقوارض.

### ٣ . قسم التعبئة والتغليف :

ويشمل مناطق التعبئة والتغليف ويكون متجدد الهواء ذو درجة حرارة ورطوبة محددتين وفقا للمواصفة القياسية المقررة وهواء متجدد.

### ٤ . المستودع:

وفيه يتم تداول وتخزين المواد الأولية والمنتجات النهائية. ويراعى فيه درجة الحرارة والرطوبة المناسبين والتهوية الجيدة والنظافة العامة، مع تطبيق كافة الاشتراطات العامة والخاصة الواردة بلائحة مستودعات المواد الغذائية. ويشترط في المستودعات ما يلي:

- أ - فصل مواد التعبئة والتغليف في مستودع مستقل عن مستودع المواد الغذائية.
- ب - يمنع منعاً باتاً وجود مصادر للرطوبة داخله حتى لا تؤثر على صلاحية المواد الغذائية أو مواد التعبئة والتغليف المخزنة.
- ج - تتناسب مساحة المستودع مع حجم العمل بالمنشأة وكمية المواد المخزنة به لمنع التكدس.

### ٥ . قسم المنتجات النهائية :

يقع في نهاية المصنع ويكون مخصصا لتخزين المنتجات النهائية المعدة للتوزيع على أن يجهز هذا القسم بأرفف التخزين ويكون جيد الإضاءة والتهوية . مع ضرورة وجود روافع كهربائية لنقل المواد المنتجة إلى سيارات الشحن مع عدم السماح بدخول السيارات إلى



داخل المستودعات في جميع الأحوال. كما يراعى عدم تعرض المنتجات للعوامل الجوية مثل أشعة الشمس المباشرة أو الأمطار أو الملوثات البيئية المختلفة مثل الدخان والأتربة والحشرات والقوارض.

## ٦. المختبر:

يزود المصنع بمختبر لتحليل العينات من المواد الخام وخلال مراحل الإنتاج والمنتج النهائي. ويكون المختبر مجهزاً بالأجهزة والأدوات اللازمة للتحليل والاختبار ويعمل به أشخاص مختصون ومدربون من ذوي الخبرة في مجال التحاليل المعملية للأغذية.

## مادة (٩): التجهيزات

### (٩-١) الآلات والمعدات والأدوات:

يجب أن تكون الآلات والمعدات المستخدمة والتي تلامس المادة الغذائية مباشرة مصنوعة من مواد غير قابلة للصدأ، ولا تتفاعل مع المنتج، ولا تسبب تغييراً في الطعم أو الرائحة، ومقاومة للتآكل، وتحمل عمليات التنظيف والتطهير المستمر، وسهلة التنظيف، ويفضل أن تكون مصنوعة من الصلب الغير قابل للصدأ على أن تكون أسطحها ملساء خالية من الخدوش والشقوق.

### وتراعى الاشتراطات التالية في الآلات والمعدات المستخدمة:

- أ - يكون تصميمها بشكل يمنع المخاطر الصحية ويسمح بسهولة تنظيفها وتطهيرها جيداً.
- ب - يكون تركيب الآلات الثابتة بشكل يسمح بسهولة الوصول إليها وتنظيفها جيداً.
- ج - تكون سهلة الفك والتركيب لسهولة تنظيفها وتطهيرها.
- د - أن تكون سيارات نقل الكراتين من النوع الذي يستخدم الكهرباء أو البطاريات ، ويمنع استخدام سيارات الديزل أو البنزين .

## (٩-٢) التجهيزات العلوية (في حالة وجودها):

- أ - تكون جميعها مثل الأوناش المعلقة داخل صالات الإنتاج وأماكن تداول الأغذية مركبة بطريقة تحول دون تراكم الملوثات المختلفة، وتكون سهلة التنظيف.
- ب - لا تعوق عمليات الإنتاج.

## (مادة ١٠): التشغيل والصيانة

يجب صيانة المباني والآلات والمعدات وكل ما يستخدم في المنشأة بما في ذلك شبكة الصرف الصحي لتكون في حالة جيدة باستمرار.

## (مادة ١١): الأمان والسلامة

### **يجب توافر الاشتراطات التالية:**

- ١ - وضع لافتات إرشادية توضح طرق مكافحة الحريق في حالة حدوثه لا قدر الله .
- ٢ - وضع لافتات إرشادية توضح كيفية إخلاء المكان عند الطوارئ.
- ٣ - توفير طفايات الحريق بالعدد والحجم المناسبين حسب تعليمات الدفاع المدني، على أن تثبت عليها بطاقة توضح تاريخ الصلاحية للعمل ومواعيد إجراء الاختبارات الدورية عليها، وذلك بجميع مرافق المباني وتجهيزاتها. كما يجب توفر اشتراطات الأمان والسلامة حسب تعليمات الدفاع المدني.
- ٤ - توفير صندوق للإسعافات الأولية يكون مزوداً بالمواد الضرورية مثل الأربطة الطبية والقطن والشاش والمواد المطهرة.
- ٥ - اتباع قواعد الأمان الصناعي خصوصاً في أقسام المنشأة التي تمثل خطراً على العاملين.
- ٦ - الحصول على التراخيص اللازمة من الدفاع المدني.

## الباب الثالث

### الإشتراطات الخاصة

#### مادة (١٢): عام

يجب توفر مجموعة من الاشتراطات الخاصة بمراحل التعبئة المختلفة بدءاً من المواد الأولية الواردة للمصنع وانتهاءً بالمنتج النهائي بغرض إنتاج مواد غذائية معبأة ومغلقة بطريقة صحية وأمنة للاستخدام.

#### مادة (١٣): المواد الغذائية

يجب مراعاة ما يلي:

- ١ - تكون جميع المواد الغذائية الأولية (الخام) المعدة للتصنيع والتعبئة نظيفة وخالية من علامات التلف والفساد ومحتفظة بخواصها الطبيعية، وتكون صالحة للاستهلاك الآدمي، ومطابقة للمواصفة القياسية المقررة الخاصة بكل نوع.
- ٢ - الالتزام بإنتاج المواد الغذائية المصرح بإنتاجها في الترخيص الممنوح. وعند الحاجة لإنتاج أنواع أخرى يجب على المسئول عن المصنع أخذ الموافقة النظامية لإنتاج الأنواع الجديدة.
- ٣ - لا تزيد فترة صلاحية المنتج المعبأ عن فترة صلاحية المنتج الأصلي قبل التعبئة.
- ٤ - وضع قائمة بأنواع المواد الغذائية المعبأة والمغلقة في مكان واضح بالمصنع.

## (مادة ١٤): البطاقة

### يجب توافر الاشتراطات التالية:

- ١ - يجب وضع بطاقة لأي مادة غذائية، ومن ضمنها المواد الغذائية المعبأة والمغلقة محلياً؛ توضح فترات الصلاحية - نوع المادة الغذائية - الوزن الصافي - تاريخ الإنتاج - تاريخ انتهاء الصلاحية - اسم المنتج وعنوانه ورقم هاتفه بناءً على بيانات المنتج الأصلي. وتستثنى المواد الغذائية الآتية من شرط كتابة تاريخ انتهاء الصلاحية على بطاقة البيان الأصلية للمنتج:
  - أ - ملح الطعام، السكر الأبيض.
  - ب - البقوليات الجافة والمجففة بأنواعها غير المطبوخة وغير المعلبة مثل البازلاء - الفاصوليا - الحمص - الفول - اللوبياء - العدس ... إلخ.
  - ج - الخضر المجففة والأعشاب الطبية واليانسون والبابونج والقرنفل والزعفران والحلبة ... إلخ.
  - د - التوابل والبهارات.
  - هـ - الشاي.
  - و - الأرز.
- ٢ - تكون بيانات البطاقة للمواد الغذائية المعبأة مطابقة لبيانات البطاقة للمادة الأصلية المنتجة منها، مع كتابة عبارة (معبأة في المملكة العربية السعودية).
- ٣ - كتابة البيانات الإيضاحية على المنتج المعبأ بخط واضح وبشكل ثابت لا يقبل المحو أو التغيير.
- ٤ - تكون البطاقة ثابتة وغير قابلة للإزالة.

## (مادة ١٥): مواد التعبئة والتغليف

يجب توافر الاشتراطات التالية:

- ١ - تكون جيدة القفل .
- ٢ - لا تؤثر في طبيعة المادة الغذائية المعبأة ولا تتفاعل معها.
- ٣ - تمنع تلوث المادة الغذائية وتحول دون ذلك.
- ٤ - تكون غير منفذة وغير ماصه وغير سامة .
- ٥ - في حالة طباعتها من الخارج، يجب أن تكون الأحبار المستخدمة ثابتة وغير قابلة للإزالة ولا يحدث نفاذ (تغلغل) للألوان من الخارج للداخل.
- ٦ - تكون قوية ومتينة تتحمل ظروف النقل والتخزين والتداول العادية دون أن يحدث لها أي ضرر ميكانيكي من جراء التداول.
- ٧ - أن تكون جديدة لم يسبق استعمالها من قبل.
- ٨ - يتناسب نوعها وتصميمها مع طبيعة المادة الغذائية المراد تعبئتها وتغليفها وتكون جذابة الشكل.
- ٩ - تكون العبوة بعد استهلاك ما بها من مواد غذائية غير ملوثة للبيئة.

## (مادة ١٦): النظافة العامة

يجب توافر الاشتراطات التالية:

- ١ - توفير الوسائل اللازمة لتنظيف وتطهير معدات الإنتاج مع توفير الأجهزة والمعدات اللازمة لذلك.
- ٢ - وضع الملصقات الإرشادية الخاصة باتباع قواعد النظافة العامة في مختلف أجزاء المصنع بحيث تكون ظاهرة لجميع العاملين وبلغاتهم وعليهم التقيد بها .

- ٣ - مكافحة الآفات داخل المصنع وفي الأماكن المحيطة به.
- ٤ - استخدام الطرق الطبيعية مثل الصواعق الكهربائية لمكافحة الحشرات.
- ٥ - استخدام المبيدات الحشرية فقط في حالة عدم فعالية الطرق الطبيعية في أعمال مكافحة مع ضرورة أخذ الاحتياطات اللازمة لحماية الأغذية والآلات والأدوات من التلوث.
- ٦ - التنظيف الجيد بعد استعمال المبيدات الحشرية للتخلص من آثارها على أن يتم التنظيف بالماء الساخن والصابون والمنظفات الصناعية للتخلص من بقايا المبيدات قبل إعادة استخدام الآلات والأواني والمعدات مرة أخرى.
- ٧ - لصق بطاقة بيان على عبوات المبيدات والمنظفات والمطهرات، وأي مادة كيميائية أخرى يمكن أن تشكل خطراً على الصحة العامة، يوضح بها اسم الصنف وطريقة الاستعمال وتتضمن تحذيراً حول درجة سمية هذه المواد.
- ٨ - يمنع منعاً باتاً تخزين أي من هذه المواد في أماكن الإنتاج المختلفة أو مستودعات الأغذية.
- ٩ - تجميع النفايات في أكياس بلاستيكية داخل أوعية محكمة الغلق من النوع الذي يفتح غطاءه ذاتياً بالضغط بالقدم ، مع ربط الأكياس تمهيداً للتخلص منها أولاً بأول في الأماكن المخصصة لذلك أو من خلال المتعهد إن وجد.
- ١٠ - غسل وتطهير أوعية النفايات يومياً باستعمال المطهرات المناسبة .
- ١١ - تنظيف وغسل أرضيات وجدران المصنع يومياً.

### (مادة ١٧): الترخيص

على صاحب المصنع أو مديره المسئول الاحتفاظ بالترخيص في مكان ظاهر.

### (مادة ١٨): سجل الرقابة الصحية

على صاحب المصنع أو مديره المسئول الاحتفاظ بصفة دائمة بسجل الرقابة الصحية الذي يصرف له مع الترخيص، وعليه أن يقدمه للقائم بعملية الرقابة عند أي زيارة، ولا يجوز إحداث أي تغيير فيما يدون به من بيانات أو ملاحظات، سواءً كان هذا التغيير بالكشط أو بالمحو أو بالإزالة أو بأي طريقة أخرى.

## الباب الرابع

# العاملون

### (مادة ١٩): استخراج الشهادات الصحية

لا يجوز الاشتغال بتداول الأغذية إلا لمن كان حاصلاً على شهادة صحية من الجهة الصحية المختصة تفيد خلوه من الأمراض المعدية (Infectious Diseases) التي تنتقل عن طريق الغذاء وعدم حملها لجراثيمها. وتستخرج الشهادة الصحية بعد إجراء الفحوصات اللازمة على العامل وتحصينه ضد بعض الأمراض.

### أولاً: الفحوصات الطبية:

- ١ - الكشف السريري (الإكلينيكي) على العامل (صدر - بطن - أمراض جلدية).
  - ٢ - الفحوصات المخبرية المطلوبة وتشمل:
    - أ. فحص البراز للطفيليات (Parasites).
    - ب. فحص الدم لكل من التيفود (Typhoid) - الباراتيڤود (Paratyphoid)
    - ج. مزرعة براز للسالمونيللا (Salmonella) والشيجلا (Shigella) وضمت الكوليرا (Vibrio Cholera).
    - د. مسحه من الأنف والحلق (الدفثيريا) (Diphtheria).
    - هـ. أشعة على الصدر.
- ويتعين إجراء هذه الفحوصات والتحليل في الوحدات والمراكز الصحية والمستشفيات التابعة لوزارة الصحة أو بالعيادات والمستوصفات والمستشفيات الخاصة المصرح لها بذلك من قبل وزارة الصحة.



## ثانياً: التحصينات:

تتم في المراكز الصحية أو المستشفيات التابعة لوزارة الصحة فقط وتشمل:

- ١ - التحصين ضد الحمى الشوكية (Meningitis) ، مرة كل سنتين.
- ٢ - التحصين ضد التيفود (Typhoid) ، جرعتان بينهما أسبوع على الأقل كل سنتين.

## (مادة ٢٠): صلاحية الشهادة الصحية

مدة صلاحية الشهادة الصحية سنة واحدة وتجدد فور إنتهائها، ويتم اتباع نفس الخطوات السابقة للحصول على شهادة أخرى.

## (مادة ٢١): الأمراض المعدية والإصابات

### (٢١ - ١) الأمراض المعدية

عدم السماح لأي شخص يشتبه في أنه يعاني من أو يحمل أي مرض معدٍ ينتقل عن طريق الغذاء، أو يكون مصاباً بجروح ملتهبة أو بالتهابات جلدية أو تقرحات أو إسهال، بالعمل في تداول الأغذية أو القيام بأي عمل له صلة مباشرة بالغذاء. وإذا كان هذا الشخص من العاملين بالمنشأة يجب إستبعاده عن العمل ومراجعته لأقرب مستشفى أو مركز صحي حتى يتم علاجه وشفاءه من المرض أو الإصابة ، وفي حالة تعذر علاجه يستبعد نهائياً عن العمل .

## (٢١ - ٢) الإصابات

إذا أصيب عامل أثناء العمل بجرح فيجب إستبعاده فوراً عن العمل حتى تتم حماية موضع الإصابة بشكل تام بواسطة شريط طبي لاصق مقاوم للماء ذي لون مميز ومثبت بشكل محكم مع توفير الإسعافات الأولية لهذا الغرض. ولا يسمح للعامل بالعودة للعمل إلا بعد استخدام قفاز يغطي موقع الإصابة أو شفائه من الإصابة.

## (مادة ٢٢): المظهر والسلوك الشخصي

- ١ - على كل شخص أثناء العمل في مناطق تداول الأغذية أن يواظب على غسل يديه مراراً بشكل جيد باستعمال الماء والصابون، ويجب غسل الأيدي قبل البدء في العمل وبعد الخروج من دورة المياه وبعد لمس أي مادة ملوثة أو تداول أي مادة يحتمل أن تكون مصدراً لنقل الأمراض، كما يجب غسل اليدين بعد الأكل أو التدخين أو لمس الشعر أو الأنف أو الأذن أو الفم أو الوجه، مع اتباع التعليمات السليمة لغسل الأيدي.
- ٢ - للمحافظة على النظافة الشخصية يجب على العاملين ارتداء الملابس الواقية والملائمة أثناء العمل، بما في ذلك غطاء الرأس والأحذية. ويجب أن تكون جميع هذه الملابس قابلة للتنظيف ما لم تكن مصممة للاستعمال غير المتكرر.
- ٣ - العناية بنظافة الأظافر وتقليمها.
- ٤ - يمنع منعاً باتاً القيام بأي عمل ينتج عنه تلويث للغذاء مثل الأكل أو الشرب أو التدخين أو البصق أو التمخط أو خلافه في مكان العمل.
- ٥ - يجب استخدام القفازات المعقمة التي تستخدم مرة واحدة فقط خصوصاً في قسم التعبئة، مع مراعاة أن ارتداء القفازات لا يغني عن غسل الأيدي جيداً. ويجب أن تصنع القفازات من مادة غير منفذة.

- ٦ - على جميع العاملين في أقسام التعبئة ارتداء كمامة (Mask) لتغطية الفم والأنف أثناء العمل.
- ٧ - يمنع منعاً باتاً ارتداء العاملين للمتعلقات الشخصية مثل الحلي والخواتم والساعات والدبابيس أثناء العمل.
- ٨ - يمنع منعاً باتاً النوم في أماكن العمل أو المستودعات.

### (مادة ٢٣): التدريب على الشؤون الصحية

يجب أن يدرّب جميع العاملين بالمنشأة على الاشتراطات والقواعد الصحية لتداول الأغذية لمنع تلوثها.

### (مادة ٢٤): الاحتياطات الخاصة بالزائرين

يجب أن تتخذ الاحتياطات لمنع تلوث الغذاء من قبل زوار مواقع تداول الأغذية، وتتضمن هذه الاحتياطات ارتداء الملابس الواقية وتمرير أحذيتهم على المفاطس الأرضية عند الأبواب .

الباب الخامس

## مراقبة تنفيذ اللائحة

(مادة ٢٥): مراقبة تنفيذ اللائحة

تختص وزارة الشؤون البلدية والقروية بمراقبة تنفيذ هذه اللائحة.

