



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

## لائحة مطاحن الحبوب



المملكة العربية السعودية

وزارة الشؤون البلدية والقروية

وكالة الوزارة للشؤون البلدية

الإدارة العامة لصحة البيئة

لائحة

مطامن المبوب

هـ ١٤٢٦

م ٢٠٠٠

ح) وزارة الشؤون البلدية والقروية ، ١٤٢٦هـ

فهرسة مكتبة الملك فهد الوطنية أثناء النشر

وزارة الشؤون البلدية والقروية، وكالة الوزارة للشؤون البلدية،  
الإدارة العامة لصحة البيئة.

لائحة مطاحن الحبوب / وزارة الشؤون البلدية والقروية، وكالة  
الوزارة للشؤون البلدية، الإدارة العامة لصحة البيئة.

الرياض ، ١٤٢٦هـ

٢٨ ص ؛ ٢٤ سم

ردمك : ٧ - ٢٩ - ٧١٠ - ٩٩٦٠

١ - السعودية ، وزارة الشؤون البلدية والقروية - قوانين وتشريعات

٢ - البلدية - قوانين وتشريعات - السعودية أ - العنوان

١٤٢٦/٤٢٥

ديوي ٣٥٤,٩٥٣١٥٩٨٠٢٦

رقم الإيداع : ١٤٢٦/٤٢٥

ردمك : ٧ - ٢٩ - ٧١٠ - ٩٩٦٠



## 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، وتساير 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)، ووقف ما حدده نظام البلديات والقرى الصادر بقرار مجلس الوزراء رقم (م/٥) وتاريخ ١٣٩٧/٢/٢١هـ 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 يحقق أهدافه.. إنه خير مسؤول.

والسلام عليكم ورحمة الله وبركاته

متعب بن عبد العزيز

وزير الشؤون البلدية والقروية

## أهداف اللائحة

تعتبر الحبوب الغذائية مثل القمح والشعير والذرة من مصادر الدقيق الذي يستخدم في صناعة الأنواع المختلفة من الخبز والذي يعتبر من أهم الأغذية الأساسية. لذلك يجب الحفاظ على سلامة الحبوب الواردة للمطاحن وإتباع كافة الاشتراطات الصحية خلال مراحل تداولها داخلها، بهدف إنتاج دقيق صحي صالح للاستهلاك الأدمي ومطابق للمواصفات القياسية المقررة والمعايير الصحية العالمية المختلفة، ومأمون الاستعمال، وهو ما تهدف إليه الوزارة من إصدار «لائحة مطاحن الحبوب».

تحتوي اللائحة على ثلاثة أقسام رئيسية، يتناول القسم الأول الاشتراطات العامة التي يجب توافرها في هذه المطاحن، وهي تعتبر شروطاً أساسية ملزمة لمنح تراخيص البدء في مزاوله النشاط. بينما يوضح القسم الثاني الاشتراطات الخاصة التي تعتبر شروطاً أساسية يجب تطبيقها بكل دقة أثناء التشغيل. ويستعرض القسم الثالث الاشتراطات الصحية للعاملين فيها.

إن وكالة الوزارة للشؤون 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 للشؤون 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
١٣	(مادة ٥): المبنى
١٤	(مادة ٦): مواقع تداول المواد الأولية والمنتجات النهائية
١٦	(مادة ٧): المرافق والخدمات
١٩	(مادة ٨): أقسام المنشأة
١٩	(مادة ٩): التجهيزات
٢٠	(مادة ١٠): الصيانة
٢٠	(مادة ١١): الأمان والسلامة
٢١	<b>الباب الثالث: الاشتراطات الخاصة</b>
٢١	(مادة ١٢): عام
٢١	(مادة ١٣): صلاحية الحبوب
٢١	(مادة ١٤): الطحن
٢٢	(مادة ١٥): مواصفات الدقيق

٢٢	(مادة ١٦): التعبئة
٢٣	(مادة ١٧): عرض الحبوب
٢٣	(مادة ١٨): النظافة العامة
٢٤	(مادة ١٩): الترخيص
٢٤	(مادة ٢٠): سجل الرقابة الصحية
٢٥	<b>الباب الرابع: العاملون</b>
٢٥	(مادة ٢١): استخراج الشهادات الصحية
٢٦	(مادة ٢٢): صلاحية الشهادة الصحية
٢٦	(مادة ٢٣): الأمراض المعدية والإصابات
٢٧	(مادة ٢٤): المظهر والسلوك الشخصي
٢٨	<b>الباب الخامس: مراقبة تنفيذ اللائحة</b>
٢٨	(مادة ٢٥): مراقبة تنفيذ اللائحة



## الباب الأول

### المجال والتعاريف

#### (مادة ١): المجال

تسرى بنود هذه اللائحة على مطاحن الحبوب.

#### (مادة ٢): التعاريف

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

##### **الحبوب:**

يقصد بها القمح والشعير والذرة.

##### **المطحنة:**

منشأة مجهزة تجهيز مخصوص لطحن وتغيير شكل الحبوب من صورة إلى أخرى.

##### **الدقيق:**

النتاج من الطحن الكامل للحبوب مع فصل الشوائب والجنين والأغلفة.

##### **القمح:**

نبات نجيلي موسمي الجزء الاقتصادي منه عبارة عن الحبوب النشوية التي تنمو في سنابل النبات.

##### **الشعير:**

نبات نجيلي موسمي الجزء الاقتصادي منه عبارة عن الحبوب النشوية التي تنمو في سنابل النبات..

### **الذرة:**

هو نبات موسمي الجزء الاقتصادي منه عبارة عن الحبوب التي تنمو على هيئة قوالب وتستخدم الحبوب بعد فصل الجنين في استخراج الدقيق ويستخدم الجنين في استخراج زيت جنين الذرة (زيت الذرة).

### **نسبة الاستخلاص:**

وزن الدقيق الناتج من كل ١٠٠ كيلو جرام من الحبوب النظيفة والمعدة للطحن.

### **المطاحن الحجرية:**

تستخدم الحجارة في عملية طحن الحبوب وهي مطاحن صغيرة أو متوسطة الطاقة الإنتاجية.

### **مطاحن السلندرات:**

مطاحن حديثة تتم بها جميع مراحل طحن الحبوب بطريقة آلية، وتكون عادة ذات ساعات كبيرة وطاقات إنتاجية عالية.

### **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.

### **صلاحية الأغذية:**

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

### **التعبئة والتغليف:**

يقصد بها وضع المادة الغذائية في عبوة مناسبة تتيح عرضها للمستهلك طبقاً لطبيعتها على أن تحمل البيانات المطلوبة طبقاً لمواصفة البطاقة الغذائية.

### **بطاقة المادة الغذائية:**

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

### **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 يهدف إلى 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 فساده 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: (Good Manufacture Practices GMP)

مراعاة كافة اشتراطات الجودة وتأكيداها 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، وتضرر سلامة الغذاء أو صلاحيته.

### **التطهير:**

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

### **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- تجنب استخدام المناطق التي تمثل بيئتها خطراً على سلامة الأغذية.
- ٢- يكون في منطقة غير معرضة بشكل مباشر أو غير مباشر لأي مصدر للتلوث.
- ٣- يكون في موقع لا ينجم عنه إزعاج أو ضرر مباشر لجيرانه.
- ٤- يكون الموقع مجاز لهذا الاستخدام.
- ٥- يفضل توفر وسيلة مأمونة للصرف الصحي.
- ٦- تتناسب المساحة مع حجم العمل وكمية الإنتاج.

#### (مادة ٥): المبنى

يجب توافر الاشتراطات التالية:

- ١- يكون من الطوب والأسمنت المسلح أو الألمنيوم أو الألياف الزجاجية أو ما مائلها من حيث الجودة أو المظهر وفقاً للأصول الفنية المتعارف عليها وطبقاً للنظام المعمول به.
- ٢- يمنع منعاً باتاً استخدام الأسبستوس (Asbestos) أو أي مادة يدخل في تركيبها أو

أي مادة ضارة.

- ٣- تكون المواد المستخدمة في التشطيبات (الدهانات والسيراميك...إلخ) سهلة التنظيف والتطهير ولا تنقل أي مواد غريبة للغذاء.
- ٤- لا يسمح بدخول وإيواء الحشرات والهوم والقوارض والحيوانات الضارة والأليفة وملوثات البيئة مثل الدخان والأتربة والغبار وخلافه.
- ٥- تكون المساحة المخصصة للإنتاج مناسبة وملائمة لتنفيذ جميع عمليات الإنتاج بمراحله المختلفة وبشكل مرضٍ.
- ٦- تركيب المعدات الثابتة على مسافات مناسبة من الجدران بحيث تسمح بالتنظيف المستمر حولها.

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

يجب توافر الاشتراطات التالية:

#### (١-٦) 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. ويفضل أن تكون من البلاط أو السيراميك الخشن عالي المقاومة للتآكل أو من الخرسانة المسلحة المغطاة بإحدى المواد العازلة عالية المقاومة.

#### (٢-٦) الجدران:

أ - تكون لمساء 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- تحتوى على العدد المناسب من الفتحات والذي يمثل ٦/١ مساحة الأرضية لتأمين

التهوية والإضاءة الطبيعيتين.

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

#### (٢-٦) الأسقف:

تدهن بطلاء زيتي مناسب فاتح اللون أملس سهل التنظيف يحول دون تراكم الملوثات والقاذورات.

#### (٤-٦) النوافذ:

أ- تكون مصممة بحيث تحول دون تراكم الأتربة والملوثات ويفضل أن تكون قابلة للفتح لتأمين التهوية الطبيعية.

ب- تصنع من الألمنيوم والزرجاج 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.

#### (٥-٦) الأبواب:

أ- تكون محكمة وذاتية الإغلاق وبشكل وحجم مناسبين وذات أسطح ملساء ليسهل تنظيفها.

ب- تصنع من الألمنيوم والزرجاج أو من أي مادة أخرى غير قابلة للصدأ، بحيث تكون غير منفذة للماء.



## (مادة ٧): المرافق والخدمات

### (١-٧) المورد المائي:

يجب أن يكون آمناً وتتوفر فيه الاشتراطات التالية:

- ١- يوفر المياه بكميات كافية تحت ضغط ودرجة حرارة مناسبين، ويكون من مورد عمومي بعيد عن أي مصدر من مصادر التلوث وعن الصرف الصحي وصالح للاستهلاك الأدمي 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.

### (٢-٧) الصرف الصحي:

يجب مراعاة الاشتراطات التالية:

- ١- يتم تصريف الفضلات والمياه على شبكة الصرف الصحي في الأماكن التي سيتوفر بها صرف صحي عمومي أو على خزان صرف (بيارة) يتناسب حجمه مع كمية الأحمال وكمية الصرف للمطحن، على أن يكون بعيداً عن خزانات المياه الأرضية بمسافة لا تقل عن عشرة أمتار وفي مستوى أقل منها بمقدار نصف متر.
- ٢- يمنع منعاً باتاً وجود خزان صرف (بيارة) تحت أرضية المطحن أو مبانيه.
- ٣- يكون خزان الصرف (البيارة) خارج مبنى المطحنة على أن يتم تفريفه كلما اقتضت الضرورة ذلك.
- ٤- لا تحتوي المطحنة داخلها على أعمدة سقوط أو مدادات صرف صحي أو أنواع مراحيض.
- ٥- يكون مستوى أرضية المطحن أعلى من منسوب مستوى الشارع المقام به، مع عدم

وجود غرف تفتيش على ذات الرصيف بجوار أو أمام أحد أبوابه لتجنب الطفح ومنع التلوث.

#### (٢-٧) التوصيلات الكهربائية:

يجب توافر الاشتراطات التالية:

- ١- تكون نوعية الأسلاك والمواسير الكهربائية مطابقة للمواصفات القياسية المقررة.
- ٢- تتناسب 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- تنفذ جميع التوصيلات الكهربائية طبقاً للمواصفات الفنية القياسية المقررة توفيراً للحماية الكافية للعاملين.
- ٦- تكون وحدات الإضاءة المستخدمة ضد تسرب الأتربة والأبخرة.
- ٧- تكون لوحة التوزيع الكهربائية مطابقة للمواصفات القياسية المقررة من حيث خامات التصنيع ونوعيات المفاتيح الأوتوماتيكية وكافة المكونات الأخرى.
- ٨- وجود شبكة للتأريض للتخلص من الكهرباء الاستاتيكية المتولدة عن معدات الطحن.

#### (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.

#### (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 تغيير الملابس:

يلزم توفير دورة مياه ومغسلة للأيدي، كما يجب توفير مكان مناسب لتغيير ملابس العاملين ويكون مزوداً بعدد كاف من الخزائن المغلقة.

ويجب توافر الاشتراطات التالية:

- ١- فصل المرحاض عن مغسلة الأيدي بباب ذاتي ومحكم الإغلاق من الألمنيوم أو من أي معدن آخر غير قابل للصدأ.
- ٢- توفر التهوية المناسبة والإضاءة الجيدة.
- ٣- يزود المرحاض بمروحة شفط وصندوق طرد (سيفون) وشطاف.
- ٤- تزود مغسلة الأيدي بالماء الساخن والصابون السائل أو أي مادة مطهرة مناسبة وبالمناشف الورقية وجهاز التجفيف بالهواء الساخن وبوعاء للنفايات.
- ٥- يفضل أن يكون صنوبر مياه المغسلة من النوع الذي يعمل ذاتياً أو بالقدم لتجنب تلوث الأيدي.

#### (٧-٧) 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 تجنبا 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 لمرة واحدة.

## (مادة ٨): أقسام المنشأة

يقسم المطحن للأقسام التالية:

### ١. قسم الطحن:

ويشمل معدات الطحن والغريبل.

### ٢. المستودع:

لتخزين الحبوب المستخدمة في الطحن.

### ٣. قسم عرض الحبوب:

ويقع في مقدمة المطحن ويخصص لعرض الحبوب المعدة للطحن على أن يزود بأوعية للعرض.

## (مادة ٩): التجهيزات

### (١-٩) الآلات والمعدات والأدوات:

يجوز المطحن بما يلي:

- ١- عدد من الطواحين المخصصة لطحن الحبوب.
- ٢- عدد من الغرايبل المستخدمة لتنظيف وتنقية الحبوب الواردة للمطحن ومجموعة غرايبل أخرى لفصل الشوائب والأغلفة والردة من الدقيق.
- ٣- الصواعق الكهربائية لمكافحة الحشرات والأجهزة الفوق صوتية لمكافحة القوارض.

ويشترط في التجهيزات ما يلي:

- ١- تكون الآلات والمعدات المستخدمة والتي تلامس الحبوب والدقيق مباشرة مصنوعة من مواد صلبة غير قابلة للصدأ، ومقاومة للتآكل وتحمل الاحتكاك والحرارة المتولدة عن الطحن ويمنع منعاً باتاً استخدام الأدوات النحاسية في عمليات الإنتاج.
- ٢- يثبت محور الإدارة للحجر العلوي للطاحونة بواسطة سبيكة خالية من معدن الرصاص السام حتى لا ينتقل إلى الدقيق الناتج ويلوثه.

٣- يكون تصميمها بشكل يمنع المخاطر الصحية ويسمح بسهولة تنظيفها وتطهيرها جيداً وأن يتم التفطيش عليها بصفة دورية.

٤- تكون الآلات الثابتة سهلة الفك والتركيب على أن يكون تركيبها بشكل يسمح بسهولة الوصول إليها وتنظيفها جيداً.

#### (٢-٩) معدات تنقية الهواء:

يجب أن يجهز قسم الطحن بالمرشحات المناسبة للتخلص من الغبار الناتج عن عمليات الطحن والغريلة.

#### (٣-٩) التخلص من مخلفات الطحن:

يجب أن يزود المطحن بنظام للتخلص من فضلات ومخلفات عمليات الطحن والغريلة كالأتربة والقش وخلافه.

### مادة (١٠): الصيانة

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

### مادة (١١): الأمان والسلامة

يجب توافر الاشتراطات التالية:

- ١- توضع لافتات إرشادية توضح طرق مكافحة الحريق في حالة حدوثه لا قدر الله.
- ٢- 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.
- ٣- توفير صندوق للإسعافات الأولية يكون مزوداً بالمواد الضرورية مثل الأربطة الطبية والقطن والنشاش والمواد المطهرة.

## الباب الثالث

# الإشتراطات الخاصة

### مادة (١٢): عام

يجب الالتزام بالأصول الفنية للإنتاج بهدف الوصول بالمنتج النهائي (الدقيق) إلى درجة عالية من الجودة والأمان، وضمان خلوه من العيوب ومطابقته للمواصفات القياسية المقررة.

### مادة (١٣): صلاحية الحبوب

يشترط في الحبوب المستخدمة للطحن ما يلي:

- ١- تكون تامة النضج سليمة.
- ٢- تكون خالية من الشوائب والعيوب الحشرية والمرضية والفطريات.
- ٣- تكون خالية من بذور الحشائش والنباتات الأخرى.
- ٤- تكون خالية من الحبوب الضامرة (الغير ناضجة).
- ٥- تكون صالحة للاستهلاك الآدمي ومطابقة للمواصفات القياسية المقررة.

### مادة (١٤): الطحن

يجب توافر الاشتراطات التالية:

- ١- تُجرى عمليات الغرلة لفصل الشوائب في قسم مستقل.
- ٢- يتم الكشف الدوري، على فترات تختلف باختلاف معدل الاستخدام، على حجارة

- الطحن للتأكد من صلاحيتها وكفاءتها وإجراء الصيانة الدورية اللازمة لها.
- ٣- في حالة غسل الحبوب بالطحن يجب أن يكون الماء المستخدم صالحاً للشرب ومطابقاً للمواصفات القياسية المقررة.
- ٤- تصنع الأواني المعدة لاستقبال الدقيق الناتج من الطاحونة من مواد غير قابلة للصدأ أو التآكل وتكون أسطحها ملساء سهلة التنظيف.
- ٥- تصنع الغرابيل المستخدمة لفصل الأغلفة والردة من الدقيق الناتج من شبكة دقيقة ناعمة من معدن غير قابل للصدأ أو التآكل أو من النسيج. مع ضرورة الكشف عليها وتغييرها عند الضرورة.
- ٦- تصنع إطارات الغرابيل من الخشب الجيد الأملس أو من معدن غير قابل للصدأ.

### (مادة ١٥): مواصفات الدقيق

يجب أن يتوفر فيه ما يلي:

- ١- يكون خالياً من الطفيليات والبكتريا والفطريات الضارة.
- ٢- يكون نظيفاً خالياً من الشوائب والحشرات وأجزائها.
- ٣- يكون محتفظاً بخواصه الطبيعية وخالياً من التزنخ أو أية رائحة أو طعم آخر غير مرغوب فيه.
- ٤- يكون متجانس اللون.
- ٥- يكون خالياً من التكتل.

### (مادة ١٦): التعبئة

لا يجوز إعادة استعمال الأكياس المستخدمة في تعبئة الحبوب في تعبئة الدقيق الناتج ويستخدم أكياس نظيفة جديدة لهذا الغرض.

### (مادة ١٧): عرض الحبوب

- ١- تعرض الحبوب داخل أوعية أو حاويات مناسبة من الألمنيوم أو الصلب الغير قابل للصدأ ويمنع منعاً باتاً استخدام حاويات مصنوعة من المعادن الثقيلة والسامة.
- ٢- يتم عرض أنواع الحبوب كل صنف على حدة مع ضرورة وضع بطاقة بيان بإسم كل نوع.
- ٣- يمنع منعاً باتاً عرض أي أغذية أو مشروبات خلاف الحبوب.
- ٤- تكون الموازين المستخدمة في وزن الحبوب من معدن غير قابل للصدأ وغير سام ومطابقة للمواصفات القياسية المقررة.
- ٥- ضرورة نظافة أوعية وحاويات عرض الحبوب دورياً

### (مادة ١٨): النظافة العامة

يجب مراعاة الاشتراطات التالية:

- ١- توفير الوسائل اللازمة للتنظيف والتطهير.
- ٢- تنظيف غبار الدقيق المتطاير أولاً بأول.
- ٣- مكافحة الآفات داخل المطبخ وفي الأماكن المحيطة به.
- ٣- استخدام الطرق الطبيعية في مكافحة الحشرات والقوارض مثل الصواعق الكهربائية والأجهزة الفوق صوتية.
- ٤- استخدام المبيدات الحشرية في حالة عدم فاعلية الطرق الطبيعية السابقة في مكافحة مع ضرورة أخذ الاحتياطات اللازمة لحماية الحبوب والدقيق والآلات والأدوات والأواني من التلوث.
- ٥- 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 والمعدات مرة أخرى.

- ٦- لصق بطاقة بيان على عبوات المبيدات والمنظفات والمطهرات وأي مادة كيميائية يمكن أن تشكل خطراً على الصحة العامة، يوضح بها اسم الصنف وطريقة الاستعمال على أن تتضمن تحذيراً حول درجة سميّة هذه المواد.
- ٧- يمنع منعاً باتاً تخزين أي من هذه المواد الضارة في قسم أو صالة الطحن.

### (مادة ١٩): الترخيص

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

### (مادة ٢٠): سجل الرقابة الصحية

على صاحب المحل أو مديره المسئول الاحتفاظ بصفة دائمة بسجل الرقابة الصحية الذي يصرف له مع الترخيص، وعليه أن يقدمه للقاءم 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 ٢١): 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 حمله 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) الباراتفود (Paratyphoid).
  - ج. مزرعة براز للسالمونيلا (Salmonella) والشيجلا (Shigella) وضمان الكوليرا (Vibrio Cholera).
  - د. مسحة من الأنف والحلق (الدفترية) (Diphtheria).
  - هـ. أشعة على الصدر.

ويتعين إجراء هذه الفحوصات والتحاليل 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 ٢٢): صلاحية الشهادة الصحية

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

## (مادة ٢٣): الأمراض المعدية والإصابات

### (٢٣-١) الأمراض المعدية

عدم السماح لأي شخص يشبهه في أنه يعاني من أو يحمل أي مرض مُعدٍ 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 بالمحل فيجب استبعاده عن العمل ومراجعته لأقرب مستشفى أو مركز صحي حتى يتم علاجه وشفائه من المرض أو الإصابة، وفي حالة تعذر علاجه يستبعد نهائياً عن العمل.

### (٢٣-٢) 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 شفاؤه من الإصابة.

## (مادة ٢٤): المظهر والسلوك الشخصي

يجب التزام جميع العاملين بما يلي:

- ١- اتباع قاعدة (نظف حيثما كنت) وتتمثل في تكرار غسل اليدين مباشرة بطريقة سليمة عند بداية العمل وبعد كل توقف وبعد الخروج من دورة المياه وبعد الأكل أو بعد لمس أي جزء من أجزاء الجسم مثل الشعر أو الفم أو الأنف وبعد العطس والتمخط وبعد العودة إلى المطحن إذا اضطر العامل للخروج لأي سبب من الأسباب.
- ٢- يكونوا حسني المظهر مع العناية التامة بنظافة أبدانهم وغسل أيديهم بالمطهرات الغير ضارة قبل الدخول إلى أماكن العمل وخصوصاً بعد الخروج من دورة المياه.
- ٣- ارتداء زي موحد نظيف وقت العمل (ويفضل أن يكون أبيض اللون). ويجب حفظه في خزائن مغلقة داخل غرف خاصة لتغيير الملابس.
- ٤- ارتداء ملابس واقية وأغطية رأس نظيفة وأحذية خاصة حسب مقتضى الحاجة أثناء العمل.
- ٥- العناية بتقليم ونظافة الأظافر.
- ٦- ارتداء قفازات صحية من النوع الذي يستخدم مرة واحدة وكمامة (Mask) لتغطية الأنف والفم عند العمل في طحن الحبوب.
- ٧- يمنع منعاً باتاً لمس الشعر أو الأنف أو الفم أو الأذن، والامتناع تماماً عن البصق أو التمخط في مكان العمل.
- ٨- يمنع منعاً باتاً ارتداء المتعلقات الشخصية مثل الحلي والخواتم والساعات والدبايس أثناء العمل.
- ٩- عدم تناول المأكولات والمشروبات والامتناع عن التدخين داخل أماكن العمل.
- ١٠- الامتناع نهائياً عن النوم في أماكن العمل.

## الباب الخامس

### مراقبة تنفيذ اللائحة

#### (مادة ٢٥): مراقبة تنفيذ اللائحة

تختص وزارة الشؤون البلدية والقروية بمراقبة تنفيذ هذه اللائحة.