



وزارة الشؤون  
البلدية والقروية

Ministry of Municipal & Rural Affairs

وكالة الوزارة للشؤون البلدية

# الاشتراطات البلدية لنشاط المخابز اليدوية

(مسودة)

1442 هـ – 2020 م

## المادة الأولى:

### مصطلحات وتعريفات :

الوزارة: وزارة الشؤون البلدية والقروية.

الأمانة / البلدية: جهة تابعة لوزارة الشؤون البلدية والقروية التي يقع الموقع في دائرة إشرافها، ويناط بها إصدار التراخيص اللازمة.

الترخيص البلدي: وثيقة نظامية تصدر عن الجهة المختصة بالوزارة، تُجيز تشغيل ومزاولة النشاط بالمنشأة بعد استيفاء الشروط المطلوبة، ولمدة زمنية محدّدة.

المخبز اليدوي: كيان نظامي يقوم بإنتاج الخبز العربي والبلدي والتميس وتعتمد معظم العمليات التصنيعية والإنتاجية داخله على العامل البشري فقط.

الخبز: ناتج خلط دقيق القمح والماء وملح الطعام والخميرة أو أي وسط تخمير، وقد يضاف إليه واحداً أو أكثر من المواد المدعمة الاختيارية والمحسّنة ومثبطات الفطر المناسبة، ويتم عجنها وتخميرها جيداً وخبزها عند درجة حرارة مناسبة.

الخبز الصامولي: خبز قمح ذو قشرة علوية رقيقة ولب طري ذي قوام اسفنجي ومقطعه نصف اسطواني.

قشرة الخبز: السطح العلوي لرغيف الخبز، والذي يتحول لونه إلى اللون المائل إلى البني نتيجة عملية الخبز.

الخبز المفرد: خبز قمح ذو شكل دائري مكون من طبقتين متلاحمتي الأطراف، مع فراغ في الوسط.

الخبز الشرائح: خبز قمح ذو شكل مستطيل وقشرة خارجية رقيقة ولب طري ذي قوام اسفنجي.

الخبز التميس: خبز قمح ذو شكل دائري مكون من طبقتين متلاحمتين، مع وجود فجوات في السطح العلوي.

الخبز النخالة: الناتج المُحضّر من خليط دقيق القمح والذرة - طبقة من النخالة الناعمة بنسبة لا تقل عن «50%» من خلطة الدقيق الداخلة في صناعة الخبز - والماء والملح والخميرة، وقد يضاف واحداً أو أكثر من المواد المثبطة والمواد المسموح بإضافتها، ويتم عجنها وتخميرها جيداً وخبزها بظروف خبز ملائمة.

الخبز المرقوق: خبز قمح غير مخمر غالباً شبه دائري رقيق الطبقة.

العجينة: الناتج من خلط الدقيق مع الماء والملح والخميرة يدوياً أو ميكانيكياً، وقد تضاف للعجينة مواد أخرى لتحسين صفات وخواص الخبز الناتج.

الأفران: كيان نظامي يقوم بإنتاج الخبز العربي والبلدي والتميس، وتعتمد معظم العمليات التصنيعية والإنتاجية داخلها على العامل البشري فقط.

المقرصة: صاج محذب بقطر معين يوضع فوق المصدر الحراري المستخدم في التسوية.

عامل المخبز: الشخص المصرح له بممارسة المهنة.

المستفيد: أي شخص يتلقى أي من خدمات المخبز في منشأة نظامية مرخصة ومجهزة.

**كود البناء السعودي:** هو مجموعة الاشتراطات والمتطلبات من أنظمة ولوائح تنفيذه وملاحق متعلقة بالبناء والتشييد لضمان السلامة والصحة العامة.

**المواصفات القياسية المعتمدة:** هي المواصفات المعتمدة في المملكة العربية السعودية من جهات الإختصاص كالهيئة العامة للغذاء والدواء والهيئة السعودية للمواصفات والمقاييس والجودة وغيرهما.

**المنظفات:** مواد كيميائية مصحح باستخدامها بتركيزات محددة وفق المواصفات القياسية المعتمدة لتعزيز فعل التنظيف بالمياه والسوائل الأخرى.

**التطهير:** عملية تستخدم للتخلص أو خفض أعداد الميكروبات على الأسطح، أو المعدات وغيرها باستخدام الوسائل الفيزيائية، أو الكيميائية.

## المادة الثانية:

### الموقع والترخيص:

#### أ- الموقع:

1. يكون موقع المحل على شوارع مخصصة للاستخدام التجاري حسب المخططات ووثائق البناء المعتمدة.
2. يكون موقع المحل في الدور الأرضي.
3. لا تقل المساحة عن (40م<sup>2</sup>).
4. يكون الموقع مطابقاً للترخيص واستخدامات المبنى.

#### ب- الترخيص:

1. يمنع البدء في أعمال التشغيل بدون رخصة.
2. يعرض الترخيص البلدي لمزاولة النشاط في موقع بارز في المحل.
3. تكون إجراءات الإصدار والإلغاء والتجديد والتعديل وفق نظام إجراءات التراخيص البلدية ولائحته التنفيذية.
4. في حال انتقال المحل إلى موقع آخر لابد من إلغاء الترخيص واستخراج ترخيص جديد.
5. يمنع ممارسة النشاط خارج حدود المحل المرخص له أو استخدام الأرضية العامة أو مناطق الارتداد.
6. يجب الاحتفاظ بسجل الرقابة الصحية الذي يصرف مع الترخيص، على أن يقدم للقائم بعملية الرقابة عند أي زيارة، ما عدا المناطق التي تطبق نظام الرقابة الصحية الإلكترونية.
7. منع أي تغيير فيما يدون بالسجل من بيانات أو ملاحظات، سواء بالكشط، أو المحو، أو الإزالة، أو بأي طريقة أخرى.
8. عدم مزاولة النشاط بعد الساعة ١٢ ليلاً إلا بعد الحصول على تصريح.

## المادة الثالثة:

### المتطلبات الفنية:

#### أ. متطلبات الأمن والصحة والسلامة

1. توفير صندوق للإسعافات الأولية يكون مُزوِّداً بالمواد ذات الأهمية الطبيّة مثل: الأشرطة اللاصقة الملونة، والأربطة الطبية، والقطن والشاش، والمواد المطهرة، و مواد العناية بالجروح الأخرى
2. وضع لوحة تحذيرية داخل المحل بمنع تدخين التبغ بجميع أنواعه.
3. يجب ان يكون المحل مزودا بكاميرات مراقبة تغطي أجزاء المحل من الخارج وفقا لما ورد في وثيقة (الشروط والمتطلبات الأمنية لتركيب نظام المراقبة التلفزيونية للأسواق والمجمعات التجارية والفنادق والأماكن الترفيهية والأنشطة التجارية الأخرى)، مع توفير التسجيل لمدة شهر على الأقل وتزويد الجهات الحكومية بمحتواها عند طلبها بشكل رسمي، وفق متطلبات وزارة الداخلية.
4. أن يتم تنفيذ منزلق خاص بالأشخاص ذوي الإعاقة خالياً من العيوب، ولا يؤثر على الرصيف الخارجي، ولا يسبب أي تشويه في المظهر العام، ولا يسمح بأن تتجاوز زاوية انحناء المنزلق 15 درجة.

#### ب. التهوية والتكييف

1. تصميم وتنفيذ وتركيب وتشغيل وصيانة كل الأنظمة والأجهزة والتركيبات الخاصة بالتهوية والتكييف والتدفئة، مع ضرورة الالتزام بتطبيق متطلبات كود الميكانيكا السعودي (SBC-501) وخاصة الباب رقم (4)، وكذلك تطبيق متطلبات الكود السعودي (SBC201) الفصل (28).
2. يكون المحل جيد التكييف والتهوية لمنع ارتفاع درجات الحرارة داخل المحل بحيث لا يتجاوز 25 درجة مئوية.

#### ج. الأعمال صحية

تطبيق متطلبات كود البناء السعودي للتمديدات والتجهيزات والصيانة للأعمال الصحية (SBC201) بما فيه الفصل (29) ومتطلبات الصرف الصحي الخاص في (SBC 702).

#### د. أعمال الوقاية والحماية من الحريق

الالتزام بتصميم أنظمة الوقاية والحماية من الحريق المعتمدة لدى المديرية العامة للدفاع المدني في مجال الوقاية والحماية من الحريق وتحديد الطفايات المناسبة ونوعيتها وذلك بموجب كود البناء السعودي الباب (8) و (10) من كود البناء السعودي (SBC801).

## المادة الرابعة:

### التجهيزات والتشغيل:

#### أ - الواجهة الخارجية والأبواب:

1. تكون واجهة المحل من الزجاج الشفاف السيکوریت وما في حكمه بسماكة لا تقل عن 12 ملم وتشمل أبواب بعرض لا يقل عن 90 سم للأبواب المفردة، و160 سم للأبواب المزدوجة، خالي من الخدوش واللحامات والتشققات والشروخ أو الثقوب.
2. يكون الدرج الخارجي للمحل مصنوعاً من مواد آمنة ومقاومة للانزلاق وشديدة التحمل، كالجرانيت والرخام المعالج أو الطلاء الخشن بمادة الإيبوكسي والسيراميك والبورسلين وما في حكمها.
3. تكون جميع اللوحات والملصقات الدعائية وما في حكمها مستوفية للاشتراطات الفنية للوحات الدعائية والإعلانية.
4. يمنع العرض على الواجهة والأبواب وخلوها من أي ملصقات باستثناء طريقة الدخول والخروج وأوقات العمل وملصقات طرق الدفع الإلكترونية.

#### ب- اللوحات الخارجية:

##### أولاً:

1. يجب أن توضع اللوحة الخارجية للمحل التجاري على واجهة المحل ضمن مساحة الجدار الفاصل بين الدور الأرضي والدور العلوي بارتفاع 80 سم ومع ترك مسافة 25 سم على الجانبين من حدود المحل.
  2. يجب أن يقتصر محتوى اللوحة فقط على الآتي: (الاسم التجاري للنشاط، رقم السجل التجاري، الشعار إن وجد حسب السجل التجاري).
  3. تكون اللوحة من الأحرف البارزة.
  4. تكون اضاءة الأحرف مخفية (خلف الأحرف المجوفة) ويمنع استخدام الكشافات.
  5. يمنع استخدام خلفيات إضافية للوحات غير مواد التشطيب الأساسية لواجهة المبنى.
  6. يمنع وضع اللوحات التجارية في الأدوار العليا.
  7. يجب ألا تعيق اللوحة النوافذ أو الفتحات الأخرى على واجهة المبنى.
  8. توضع لوحات الأنشطة التجارية الواقعة ضمن المبنى بالأدوار العليا في لوحة واحدة داخل المبنى.
- \* للإيضاح الاطلاع على الملحق (دليل لوحات المحلات التجارية).

**ثانياً:**

في حال الرغبة في وضع تصاميم معينة للوحات التجارية خلاف ما ذكر في البنود أعلاه، يتم تقديم تصميم مقترح للأمانة للمراجعة والاعتماد أو إبداء الملاحظات.

**ج - اللوحات الداخلية:**

يلزم أن توضع اللوحات الداخلية التالية:

1. لوحة أو ملصق أو شاشة إلكترونية داخل المحل يبين فيها أرقام البلاغات الخاصة بالجهات ذات العلاقة.
2. لوحة أو ملصق أو شاشة إلكترونية يعلن فيها جميع أسعار الخدمات المقدمة وتكون في منطقة الاستقبال.
3. لوحة أو ملصق تنبيهي أو شاشة إلكترونية داخل المحل تمنع تدخين التبغ بجميع أنواعه.
4. لوحة أو ملصق إرشادي بجانب أو على طفاية الحريق يوضح طرق استخدامها.
5. لوحة أو ملصق خارجي بأوقات الدوام الرسمية.
6. لوحة أو ملصق إرشادي في مكان بارز، لاتباع قواعد النظافة العامة.

**المادة الخامسة:****المواصفات الداخلية:**

1. تكون الأرضيات مقاومة للانزلاق ذات سطحٍ مستوٍ خالٍ من التشقق والحفر، من مواد غير منفذة للماء وتكون سهلة التنظيف والغسل ومصنوعة من مواد لا تتأثر بالمنظفات الصناعية.
2. يجب تغطية جميع فتحات تصريف المياه، وأن تكون مزودة بغطاء شبكي ومحكمة الغلق.
3. تكون الجدران والأرضيات والأسقف خالية من العيوب والتشققات.
4. يكون سقف المحل من الخرسانة أو ما يماثلها وناعمة التشطيب ومطلية بدهان فاتح اللون ولا يوجد به أي بروزات أو ثقوب تسمح بتراكم الأوساخ ومرور الحشرات.
5. يكون السقف المستعار - إن وجد - من مواد مقاومة للحريق ولا تتأثر بالرطوبة.
6. تكون الزوايا بين الجدران وكل من الأرضيات والأسقف غير حادة ويفضل أن يكون بها استدارة أو ميل بزاوية 45 درجة ليسهل تنظيفها وتطهيرها ومنع تراكم الملوثات.

**المادة السادسة:****أقسام المحل والتجهيزات:****أ- مستودع المواد الأولية (الغذائية):**

1. تخزين المواد الغذائية الأولية في درجات الحرارة المطلوبة (العادية عند 25°م على أرفف تخزين لا تؤثر على سلامة المواد الغذائية، المبردة 4°م داخل ثلاجات التبريد).
2. عدم تخزين أي مواد غير غذائية بالمستودع.
3. تجهز بخزائن محكمة الغلق وأرفف لمواد التعبئة والتغليف.

**ب- قسم إعداد وفرد العجين:**

1. يكون مستقل ويفصل عن قسم غسيل الأدوات بباب ذاتي الإغلاق.
2. توفير عجانة واحدة على الأقل.
3. توفير فلاتر ضغط تحتوي على عدد من الشمعات أعلى المعاجن لتنقية المياه المستعملة.
4. توفير طاوولات تقطيع وتشكيل العجين وفرادة العجين، وأخرى غير خشبية من مواد مقاومة للصدأ لتداول العجين دون استخدام أقمشة لتغطية العجين.
5. توفير حوض لغسل الأيدي فقط مزود بصنبور يمكن فتحه بالمرفق دون استخدام الأيدي مع توفير مستلزمات الغسيل (صابون سائل – مناشف ورقية عالية الإمتصاص – مطهر).
6. توفير حاوية نفايات واحدة على الأقل مع التخلص من النفايات فور إمتلائها تفتح وتغلق دون استخدام الأيدي.

**ج- قسم الخبز والتسوية:**

1. يكون المصدر الحراري للأفران والمقارص (الكهرباء أو الغاز الطبيعي أو الكيروسين) ويُمنع استخدام الديزل.
2. يزود الفرن أو المقرصة بمدخنة ذات قطر مناسب خارج المبنى، بإرتفاع (٢م) أعلى من مبنى المنشأة.
3. يُجهز القسم بمراوح شفط ذاتية الغلق أو مثبت عليها شبك معدني ضيق مقاوم للصدأ.
4. يبني الفرن من الطوب الحراري تتناسب مساحته مع حجم الإنتاج ذو أسطح داخلية ملساء سهلة التنظيف وسطح خارجي خالي من العيوب.
5. يزود بمنضدة مناولة أمام الفرن لا يقل طولها عن (150 سم).

**د- قسم غسيل الأدوات:**

1. مستقل ويفصل عن قسم إعداد وفرد العجين بباب ذاتي الغلق.
2. مزود بحوض غسيل للأدوات فقط لا يقل عن (150 سم x 60 سم وعمق 50 سم).
3. مزود بحوض غسيل للأيدي يمكن فتحه بالمرفق، مع توفير مستلزمات الغسيل (صابون سائل – مناشف ورقية عالية الامتصاص – مطهر).
4. مجهز بخزائن مستقلة محكمة الغلق لتخزين مواد التنظيف والتطهير بعيداً عن المواد الغذائية مع وضع ملصق إرشادي يوضح ذلك.

**هـ- قسم تبريد المخبوزات والتعبئة:**

1. توفير أرفف وطاولات نظيفة من الرخام أو من مواد مقاومة للصدأ لتهوية الخبز وتعبئته وعرضه.
2. توفير مراوح وشفافات.
3. عدم استخدام الأكياس والعبوات البلاستيكية والكراتين في تعبئة وتغليف الخبز الساخن ويفضل استخدام الأكياس الورقية النظيفة.
4. أن يكون مطل على الشارع العمومي ومزود بواجهة من الزجاج بسماكة لا يقل عن (12 ملم) ومزودة بباب محكم الغلق.
5. يكون منتج العرض في العبوة الواحدة من نوع وحجم واحد.
6. تحتوي بطاقة بيانات المنتج على (اسم المنتج ونوع الخبز وتاريخ إنتاجه - اسم المخبز وعنوانه ورقم الهاتف والعلامة التجارية إن وجدت - وزن محتوى العبوة من الخبز عند التعبئة بالنظام المتري - شروط التخزين والتداول إن وجدت).

**و- التجهيزات:**

1. تكون الأواني المستخدمة وأسطح المعدات التي تتلامس مع الأغذية لا تسمح بانتقال المواد الضارة إلى الأغذية ولا تسمح باكتساب الأغذية أي لون أو طعم أو رائحة.
2. تكون الأواني وأسطح المعدات بشكل يجعلها عالية التحمل ومقاومة للتآكل والصدأ وغير ماصة.
3. وضع لوحة داخل المحل في مكان ظاهر توضح السعرات الحرارية للوجبات الغذائية وقائمة المخبوزات التي يقدمها المحل.
4. يجب الإفصاح عن مسببات الحساسية في الغذاء.

**ز- وسائل النقل (إن وجدت):**

1. تكون وسائل النقل مجهزة لتوزيع مُنتجات المخابز فقط، ومزودة بوحدة تبريد، بحيث لا تزيد درجة الحرارة داخلها على (4°م).
2. تكون وسائل النقل نظيفة وجافة.
3. منع تخزين المواد الغذائية على أرضية وسيلة النقل.



## المادة السابعة:

### المتطلبات الخاصة بالعاملين

1. تكون مهنة ممارسة العمل خباز.
2. حصول العاملين على شهادة صحية سارية المفعول تصدر من الأمانة أو البلدية المختصة.
3. عدم السماح بالعمل لأي عامل يعاني من امراض معدية أو مصاباً بجروح ملتهبة أو تقرحات.
4. اتباع العاملين للممارسات الصحية السليمة (تكرار غسل اليدين، ارتداء الزي الموحد النظيف ، ارتداء الكمامات والقفازات، تقليم الأظافر، النظافة الشخصية، عدم لمس الأنف والفم).
5. تجنب الممارسات الصحية الخاطئة (التدخين أثناء العمل، النوم في أماكن العمل).
6. ارتداء ملابس خاصة بالعمل وتخزين الأغراض الشخصية في الأماكن المخصصة لها.
7. إلزام المنشأة بالحاق عاملها ببرنامج التثقيف الصحي حسب الإجراءات المنظمةة.

## المادة الثامنة:

### التظلمات والشكاوى:

يتم التظلم من تطبيق الاحكام والضوابط الواردة في هذه الاشتراطات امام لجان النظر في التظلمات والشكاوى في الأمانة المعنية وفقاً لما ورد في البند ثانيا من المادة الحادية عشرة من اللائحة التنفيذية لنظام إجراءات التراخيص البلدية الصادرة بالقرار الوزاري رقم 10459 وتاريخ 1438/5/2هـ.

## المادة التاسعة:

### أحكام عامة:

1. تختص الأمانات والبلديات بمراقبة تنفيذ هذه الاشتراطات في المخابز اليدوية وايقاع العقوبات بحق المخالفين.
2. يعمل بهذه الاشتراطات من تاريخ اعتمادها من معالي الوزير ونشرها على موقع وزارة الشؤون البلدية والقروية.
3. تلغي هذه الاشتراطات كل ما يتعارض معها من أحكام وردت في لوائح أو قرارات أو تعليمات أو اشتراطات أصدرتها الوزارة.

## الأدلة والكودات المرجعية

1. إصدارات الهيئة السعودية للمواصفات والمقاييس والجودة.
2. الدليل الإرشادي للوصول الشامل - مركز الملك سلمان لأبحاث الإعاقة.
3. كود البناء السعودي وخصوصا إصداراته التالية:
  - Saudi Building Code - General (SBC-201)
  - Saudi Construction Code (SBC 301-306)
  - Saudi Electrical Code (SBC-401)
  - Saudi Mechanical Code (SBC-501)
  - (Non-Residential Buildings) Saudi Energy Code (SBC-601)
  - Saudi Sanitary Code (SBC701-702)
  - Saudi Fire Code (SBC-801)