



الدليل التشغيلي للمنشآت الغذائية

مراكز بيع المواد الغذائية داخل
المدن الصناعية

يناير 2019

المحتويات

3	الغرض من الدليل
3	مجال التطبيق
3	المسؤولية
4	التعريف
9	الاشتراطات العامة
39	الاشتراطات الخاصة
51	الاشتراطات الإضافية
53	لائحة المخالفات والجزاءات الصحية



الغرض من الدليل:

ضمان التزام جميع مراكز بيع المواد الغذائية بالاشتراطات الصحية للمحافظة على الصحة العامة وتطبيق اشتراطات صحية موحدة.

مجال التطبيق:

تطبق هذه الاشتراطات الصحية على جميع مراكز بيع المواد الغذائية والتي تشمل البقالات، السوبرماركت، الهايبرماركت، بيع المكسرات والحلويات، منتجات المخابز الجاهزة وما شابهها من محلات داخل المدن الصناعية.

المسؤولية:

الدور	المسمى الوظيفي
تنفيذ ما ورد في الدليل	مدير الفرع
	مدير المدينة الصناعية
	رئيس شعبة الصحة والبيئة
	المراقب الصحي
إعداد الدليل وتطويره	مدير قسم الصحة والبيئة
	مدير مشاريع الصحة والبيئة
	مسؤول الصحة والبيئة

التعاريف:

الاشتراطات الصحية:

مجموعة من الضوابط الواجب توافرها في المحلات التي لها علاقة بالصحة العامة. وتنقسم هذه الاشتراطات إلى قسمين؛ هما الاشتراطات الصحية العامة لجميع المحلات، والاشتراطات الصحية الخاصة لكل نوع من أنشطة هذه المحلات.

الاشتراطات العامة:

مجموعة الاشتراطات التي حصل صاحب المنشأة بمقتضاها على ترخيص تشغيل المنشأة ومزاولة عملها بحيث تكون جاهزة للتشغيل.

الاشتراطات الخاصة:

مجموعة من الضوابط التي يجب توافرها في المنشآت الغذائية أو التي لها علاقة بالصحة العامة أثناء التشغيل والإنتاج.

الترخيص:

وثيقة خاصة بالنشاط تصدر عن إدارة المدينة الصناعية المختصة، تجيز التشغيل ومزاولة العمل (النشاط) بعد استيفاء جميع الاشتراطات المطلوبة. ويسري الترخيص لمدة زمنية محددة (سنة واحدة) يلزم تجديده بعدها.

الغذاء:

مجموع الأطعمة والمشروبات القابلة للأكل أو الشرب ما عدا الدواء.

أقسام الغذاء:

يقسم الغذاء إلى ثلاث مجموعات حسب محتواه المائي ودرجة تعرضه لاحتمالات الفساد الميكروبي:

الأغذية الثابتة:

أغذية تتميز بمحتواها المائي المنخفض ولا تتعرض بسهولة للفساد بالميكروبات، ومنها الحبوب والبقوليات والمكرونات والدقيق والسمن والزيوت والشاي والبن والسكر والبهارات والتوابل. ويمكن تخزينها في المخازن العادية عند درجة حرارة الغرفة (25°م).

الأغذية نصف الطازجة:

أغذية محتواها المائي متوسط مثل البطاطس والجزر والبصل والثوم، وتُخزّن في المخازن العادية جيدة التهوية عند درجة حرارة الغرفة (25°م).

الأغذية الطازجة:

أغذية محتواها المائي مرتفع وتكون عرضة للفساد بالميكروبات أكثر من غيرها، ومنها اللحوم والأسماك والبيض والدواجن والألبان ومنتجاتها والخضراوات والفواكه، وتُخزّن في الثلاجات للتبريد عند 4 درجات مئوية أو التجميد عند -18 درجة مئوية.

المكسرات

المنتجات الغذائية المتحصل عليها من أشجار الجوزيات، وتشمل مثلاً: اللوز، الكاجو، الجوز، البندق، الكستناء، الصنوبر، الفستق وغيرها.

سلسلة الغذاء:

مجموعة العمليات التي تتعرض لها المادة الغذائية الأولية بدءاً من استلامها وحتى الاستهلاك النهائي. وتشمل الاستلام، التخزين، التجهيز، الطهي، الخدمة، إدارة المخلفات.

تداول الأغذية:

نقل المواد الغذائية أو استلامها أو تجهيزها أو تحضيرها أو تقديمها أو تخزينها أو عرضها 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 مطالبًا بالامتثال لتطبيق شروط سلامة الأغذية.

الغذاء الآمن:

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

سلامة الأغذية:

ضمان ألا تتسبب الأغذية في الإضرار بالمستهلك عند إعدادها أو تناولها طبقًا للاستخدام المقصود منها.

صلاحية الأغذية:

ضمان أن تكون الأغذية مقبولة للاستخدام الآدمي طبقًا للاستخدام المقصود منها.

فترة الصلاحية:

هي الفترة الزمنية التي يحتفظ فيها المنتج بصفاته، ويظل حتى نهايتها مستساغًا ومقبولاً وصالحًا للتسويق والاستهلاك الآدمي، وذلك تحت الظروف المحددة للتعبئة والنقل والتخزين.

المرافق والخدمات أو التجهيزات:

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

درجة حرارة الغرفة:

تعني درجة حرارة تتراوح بين 25 و30 درجة مئوية، وتستخدم لتخزين الأغذية الثابتة غير القابلة للتلف والفساد السريع.

مستودع/ ثلاجة تبريد:

مكان مخصص لحفظ المواد الغذائية الحساسة (سريعة التلف) وتخزينها عند درجة حرارة تتراوح بين 0 و4 درجات مئوية.

مستودع/ ثلاجة تجميد:

مكان مخصص لحفظ المواد الغذائية المجمدة وتخزينها عند درجة حرارة لا تزيد عن -18 درجة مئوية.

البقالات:

محلات مرخصة مخصصة لبيع المواد الغذائية وغير الغذائية بمختلف أنواعها وأشكالها سواء أكانت مغلفة أو معبأة أو بدون.

البقالات الكبيرة (السوبر ماركت):

محلات مرخصة مخصصة لبيع المواد الغذائية وغير الغذائية تعمل بنظام الخدمة الذاتية للسلع المعبأة والمغلفة وسابقة التجهيز. أما في حالة السلع الغذائية غير المعبأة فيقوم أحد العاملين بخدمة العميل مباشرة بتجهيز وإعداد ما يحتاجه.

الأسواق المركزية:

محلات مرخصة كبيرة ممتدة المساحة تضم بالإضافة إلى بيع المواد الغذائية وغير الغذائية، أنشطة أخرى مثل أقسام الملابس وأدوات المطبخ، من خلال مجموعة من المحلات الصغيرة تدار بمعرفة القائمين على السوق أو تؤجر لغيرهم لإدارتها.

التعبئة والتغليف:

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

العبوة:

أي غلاف يحمي ويحوي المادة المعدة للبيع كوحدة واحدة مستقلة، ويعتمد شكل هذا الغلاف والمادة المصنوعة منه على طبيعة المادة المعبأة داخله.

بطاقة المادة الغذائية:

أي رقعة أو شيء تصويري أو وصفي سواءً أكان مكتوبًا أو مطبوعًا أو معلمًا بحروف بارزة ملحق بوعاء الغذاء أو تابع أو مصاحب له.

النظافة:

إزالة المواد غير المرغوب 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 في البيئة 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). وتتم عملية التعقيم بالمعاملة الحرارية أو بأحدى طرق التعقيم الأخرى.

وسيلة النقل:

أي شاحنة أو حاوية أو صهريج يستخدم في نقل المواد الغذائية سواء عند درجة حرارة الغرفة العادية (25 م)، أو مبردة عند درجة حرارة من 0 إلى 4 درجات مئوية أو مجمدة عند درجة حرارة -18 درجة مئوية.

الاشتراطات العامة

الرخصة

- يجب اتباع التعليمات الخاصة بإجراء إصدار ترخيص جديد/ تجديد وذلك قبل البدء بأي أعمال تجهيز للمنشأة وقبل مزاولة النشاط. ويمكن الحصول على مزيد من المعلومات حول إجراء إصدار ترخيص جديد/ تجديد من خلال الموقع الإلكتروني www.modon.com
- يجب تطبيق الاشتراطات العامة الواردة في هذا الدليل كجزء من الامتثال لإجراءات إصدار ترخيص جديد/ تجديد.
- يجب تطبيق جميع الاشتراطات الواردة في هذا الدليل كجزء من الالتزام بقوانين «مدن» التي يتم بموجبها السماح باستمرار مزاولة النشاط.
- يجب إبراز رخصة النشاط وتعليقها في مكان بارز والمحافظة عليها وعدم التعديل أو الشطب على أي من بياناتها.
- يجب أن تتطابق بيانات الرخصة على الطبيعة.
- يجب أن تتطابق اللوحة الخارجية للمنشأة مع بيانات الرخصة.
- يمنع منعا باتا تغيير النشاط الغذائي أو مزاولة نشاط إضافي للنشاط المرخص له من دون موافقة «مدن».
- يجب تجديد الترخيص قبل فترة كافية (لا تقل عن شهر) قبل انتهاء فترة صلاحية الترخيص.

الموقع

- يجب تجنب الأماكن التي تمثل بيئتها خطراً على سلامة الغذاء.
- يجب أن يكون في موقع غير معرض بشكل مباشر أو غير مباشر لأي مصدر للتلوث.
- يجب أن يكون في موقع لا ينجم عنه إزعاج أو ضرر للمجاورين.
- يجب أن يكون الموقع مجازاً لهذا الاستخدام.

- يجب توافر مواقف سيارات تتناسب مع مساحة المحل وأنشطته وأعداد مرتاديه في ساعة الذروة.
- يجب ألا يسبب شحن المواد وتفريغها أي عرقلة للمرور وحركة السير.
- يجب توفر وسيلة مأمونة للصرف الصحي.
- يجب عدم ممارسة النشاط خارج حدود المحل المخصص له.
- يجب أن يكون بعيدًا عن أي منشأة صناعية أخرى غير غذائية ذات تأثير سلبي على البيئة.
- يجب توفر مصادر للمياه والطاقة.

المبنى

- يجب أن يكون البناء من الطوب والإسمنت المسلح أو من الألمونيوم أو الألياف الزجاجية أو ما يماثلها من حيث الجودة أو المظهر، وفقًا للأصول الفنية المتعارف عليها وطبقًا للنظام المعمول به.
- يجب أن يستخدم في مواد البناء عازل للحرارة وغير منفذ أو ماص للماء.
- يجب أن تكون المواد المستخدمة في التشطيبات (الدهانات والسيراميك...) سهلة التنظيف والتطهير ولا تنقل أي مواد غريبة إلى الغذاء.
- يجب أن يراعى عدم وجود شقوق أو فتحات أو عيوب في المبنى وجميع مرافقه.
- يجب أن يكون البناء بالطريقة التي لا تسمح بدخول وإيواء الحشرات والهوام والقوارض والحيوانات الأليفة والضارة وملوثات البيئة مثل الدخان والأتربة والغبار وخلافه.
- يجب عدم استخدام الأسبستوس أو أي مادة يدخل في تركيبها أو أي مادة ضارة.
- يجب أن تكون مواد التغطية، خصوصًا داخل المنشأة، من ألواح سهلة التنظيف وناعمة وغير منفذة للسوائل، ويجب تثبيتها بإحكام على أسطح الجدران والسقوف بحيث لا تترك فتحات أو شقوقًا.
- يجب العناية بالصيانة الدورية للمبنى ومرافقه وجميع أجزاءه.

الحجم والمساحة

- يجب أن تكون المساحة الفعلية متوافقة مع المخطط الهندسي (المعتمد من «مدن») لإنشاء المنشأة (حيث أن الحد الأدنى المطلوب من مساحة كل منشأة تحدد وفقاً للنشاط المزاول).
- يجب أن تشمل أقسام المبنى مساحات كافية تتناسب مع حجم التشغيل والعمل في المنشأة من دون حدوث تزاخم في المعدات والمكائن أو العاملين أو المواد (المستودعات، صالات العرض، الصيانة، المكاتب الإدارية).
- يجب عدم التغيير في مساحة المنشأة بالزيادة أو النقصان إلا بعد أخذ موافقة الجهة المختصة «مدن».
- الجدول التالي يوضح النشاط وحد المساحة المطلوبة الأدنى لمزاولة النشاط:

النشاط	الحد الأدنى للمساحة الكلية (متر مربع)	ملاحظات
تجارة المواد الغذائية والمشروبات	30	يمنع منعاً باتاً تداول ما يلي: - الخضروات والفواكه الطازجة - اللحوم المجمدة أو المبردة أو الطازجة - الدواجن المجمدة أو المبردة أو الطازجة - الأسماك المجمدة أو المبردة أو الطازجة
السوبرماركت	60	يمنع منعاً باتاً تداول ما يلي: - اللحوم المبردة أو الطازجة - الدواجن المبردة أو الطازجة - الأسماك المبردة أو الطازجة
الهايبرماركت	200	

النشاط	الحد الأدنى للمساحة الكلية (متر مربع)	ملاحظات
بيع البن والبهارات والمكسرات وتحميصها وطحنها	50	موقع التحميص والطحن: تناسب مساحته مع حجم العمل على ألا تقل عن 40% من إجمالي مساحة المنشأة
بيع الآيس كريم	20	يمنع منعا باتا تحضير الآيس كريم أو إعداده في المنشأة
الخصروات والفواكه	16	
اللحوم الطازجة/ الأسماك الطازجة	20	

1. في حال الرغبة بممارسة نشاط بيع اللحوم الطازجة والمبردة في المنشأة (السوبر ماركت) يتم إضافة مساحة 20 مترًا مربعًا على المساحة الإجمالية، مع الالتزام بالاشتراطات الخاصة بالملاحم كافة.
2. في حال الرغبة بممارسة نشاط بيع الأسماك الطازجة في المنشأة (السوبر ماركت) يشترط إضافة 15 مترًا مربعًا على المساحة الإجمالية مع الالتزام بالاشتراطات الصحية الخاصة بنشاط بيع الأسماك الطازجة.
3. يلزم في حال تعبئة المواد الغذائية أو إعادة تعبئتها، الحصول على موافقة «مدن» أولاً على الموقع وبطاقة البيان مع تنفيذ الاشتراطات الصحية الخاصة بالتعبئة وإعادة التعبئة والتغليف.
4. يجب على إدارة المراكز التجاري في حال تأجير مناطق داخلية في المركز للبيع، الحصول على تصريح من «مدن» بذلك قبل البدء بالعرض داخل المركز، وتكون المسؤولية على إدارة المركز.

التصميم

• يجب تسليم «مدن» مخطط معتمد ورسم تفصيلي يصف بدقة تدفق عملية الإنتاج في مناطق المنشأة كافة، بدءاً من تدفق المواد الأولية وحتى تسليم المنتج النهائي، كجزء من الامتثال لإجراءات إصدار ترخيص جديد وكذلك كجزء من الالتزام بقوانين «مدن» والتي بموجبها يتم السماح باستمرار مزاولة النشاط طالما لم يتم تغيير في المخطط على الطبيعة من دون موافقة «مدن». ويجب أن يتضمن المخطط ما يلي:

1. نوع التشطيبات النهائية للأرضيات والجدران والأسقف.
 2. تقسيم مناطق المنشأة الخاصة بمختلف مراحل تداول الغذاء.
 3. أماكن تركيب الأجهزة والمعدات التشغيلية وثبيتها.
 4. تفاصيل التهوية الميكانيكية.
 5. فتحات الأبواب والنوافذ.
- يجب أن يسمح التصميم الداخلي للمبنى بسهولة انسياب وتسلسل مراحل وخطوات التشغيل كافة بدءاً من مرحلة استلام المواد (التوريد للمحل) حتى مرحلة البيع النهائي، بحيث يكون الانسياب في اتجاه واحد لضمان سلامة المنتج.
- يجب إجراء عملية الفصل بين العمليات الإنتاجية والتشغيلية التي يمكن أن تؤدي إلى التلوث الخلطي والمتبادل، وذلك باستعمال الحواجز أو تغيير المواقع أو بأي وسيلة فاعلة أخرى.
- يجب أن يسمح التصميم بالسيطرة على عمليات الدخول والخروج.
- يجب أن يكون التصميم محكمًا بحيث لا يسمح بدخول الأتربة والغبار والحشرات والقوارض والملوثات.
- يجب أن يراعي التصميم الداخلي للمنشأة تقسيمها داخليًا وتوزيع المعدات والأجهزة بصورة تضمن التشغيل بما يتوافق مع قواعد سلامة الغذاء وبما يضمن سهولة القيام بأعمال التنظيف والتطهير والصيانة.
- يجب أن يراعى عند التصميم وجود مرافق الخدمات الخاصة بالمنشأة كوحدات الكهرباء والتبريد والتدفئة والغازات حسب الاستخدام.
- يجب أن يراعى التصميم حركة الأفراد سواء العاملين أو الزوار، بحيث لا يؤدي اتجاه الحركة إلى حدوث التلوث الانتقالي.

الأسقف

- يجب ألا يقل ارتفاع سقف المنشأة عن 4 أمتار.
- يجب طلاء الأسقف بطلاء زيتي مناسب فاتح اللون (يفضل الأبيض) ليكون سهل التنظيف.
- يجب عدم تمديد أي توصيلات صحية أعلى السقف المعلق.
- يجب التأكد من عدم وجود فتحات في الأسقف تسمح بإيواء الحشرات والقوارض وتجمع الملوثات أعلى السقف.
- يجب أن تكون الزوايا بين الأسقف والجدران غير حادة، ويفضل أن يكون فيها استدارة أو ميل بزاوية 45 ليسهل تنظيفها وتطهيرها ولمنع تراكم الملوثات.
- يجب أن تكون الأسقف ذات ميل مناسبة وملساء لمنع تراكم وتسرب مياه الأمطار والأوساخ ومياه التنظيف.
- يجب أن يكون السقف عازلاً للحرارة.
- يجب ألا تكون التمديدات العلوية المثبتة في السقف مكشوفة، وفي حال كانت مكشوفة يجب تشطيها بحيث لا تسمح بتراكم القاذورات والأتربة، وأن توفر سطوحها سهولة عمليات التنظيف.

الجدران

- يجب أن تكسى أماكن العرض وجميع مناطق التحضير والغسل واستلام المواد الأولية وجميع جدران منشآت بيع اللحوم الطازجة والأسماك والمكسرات والدقيق، ببلاط قيشاني أو سيراميك ذي لون فاتح حتى السقف.
- يجب أن تكون من الطوب العازل للحرارة وغير منفذ أو ماص للماء.
- يجب أن تكون مقاومة للأحماض والقلويات (مواد التنظيف والتعقيم).
- يجب أن تكون الزوايا بين الجدران والأرضيات مقعرة (غير حادة) لتسهيل عملية التنظيف ولمنع تراكم الملوثات والأغذية والأتربة.
- يجب أن تكون خالية من الشقوق والتصدعات.

الأرضيات

- يجب أن تكون الأرضيات من مواد غير منفذة للماء وغير ماصة وسهلة التنظيف مثل البلاط أو السيراميك الخشن أو الأبوكسي، وذالية من التشققات وذات لون فاتح.
- يجب توفير ميل مناسب لسهولة تصريف المياه إلى المجاري الأرضية.
- يجب أن تكون الأرضيات مصنوعة من مواد مقاومة للأحماض والقلويات ومواد التنظيف والتعقيم.
- يجب أن تكون الأرضيات صلبة مقاومة للأثقال والاهتزازات، وذات سماكة مناسبة، وأن تكون مانعة للانزلاق.
- يجب أن تكون أرضية المنشأة مرتفعة عن مستوى سطح الأرض خارج المنشأة لمنع دخول الماء والأتربة والآفات من الخارج إلى الداخل.
- يمنع منغًا بأتنا استخدام السجاد في مناطق غسيل المعدات والأدوات أو أي أماكن أخرى مشابهة حيث يمكن تعرضها للمياه، وكذلك في دورات المياه حيث توجد مرافق دورات المياه.
- يمنع منغًا بأتنا استخدام نشارة الخشب أو قطع الخشب أو ما شاكلها لامتصاص الدهون أو كسطوح مقاومة للانزلاق.
- يجب تدرج أرضيات وحدات التبريد الكبيرة وحجرات التجميد بحيث يتم تصريف المياه من الأرضيات إلى الخارج من خلال أنبوب تصريف موصول بالطريقة الصحيحة بشبكة الصرف.
- يجب أن تكون مماسح الأرجل مصنوعة من مواد غير ماصة ومقاومة للدهون، وبالجم والتصميم والتصنيع الذي من شأنه تسهيل أعمال التنظيف.

الأبواب

- يجب أن تكون الأبواب مصنوعة من الألمنيوم أو الزجاج غير القابل للكسر بحيث تكون غير منفذة للماء وغير ماصة وذات أسطح ملساء وتغلق ذاتيًا بأحكام ومصنعة من مواد مقاومة للصدأ.
- يجب أن تكون الأبواب المؤدية إلى داخل المنشأة تفتح إلى الخارج ضمانًا لعدم دخول الحشرات والقوارض أثناء فتحها، وأن تكون ذاتية الغلق.
- تزود الواجهة في محلات البقالة بباب أو أكثر للدخول والخروج. أما في السوبرماركت والهايبرماركت فيجب أن تزود ببابين على الأقل أحدهما للدخول والآخر للخروج، مع تزويد المحل بباب آخر خلفي أو جانبي لتسليم البضائع الواردة إلى المحل وإخراج المخلفات والفضلات والنفايات.
- يجب تغطية الأجزاء السفلية من الأبواب بشرائح معدنية حتى ارتفاع 25 سم، حتى لا تستطيع القوارض قضم الأجزاء السفلية وبالتالي الدخول إلى المنشأة.

النوافذ والفتحات الأخرى

- يجب أن تكون جميع النوافذ والفتحات محكمة الغلق ومصنعة من الزجاج أو الألمنيوم أو من أي معدن آخر غير قابل للصدأ، وأن تكون سهلة التنظيف.
- يجب أن تكون النوافذ مزودة بأغطية شبكية معدنية ضيقة سهلة التحريك مصنوعة من مادة غير قابلة للصدأ ومحكمة الإغلاق لمنع دخول الحشرات والقوارض.
- يجب أن تكون حوافها منحدرية لمنع استخدامها كأرفف ولمنع تراكم الأوساخ.
- يجب أن يصنع الإطار من مادة غير قابلة للصدأ وغير ماصة للماء.
- تكون مصممة بحيث تحول دون تراكم الأتربة والملوثات. ويفضل أن تكون قابلة للفتح لتأمين التهوية الطبيعية.

الإضاءة

- يجب أن تكون الإضاءة (طبيعية – صناعية) كافية ومناسبة ولا ينتج عنها تغير في طبيعة الألوان أو ظلال أو لمعان شديد في جميع أنحاء المنشأة.
- يجب مراعاة توفير حماية مناسبة لوحدات الإضاءة للوقاية من أي مخاطر فيزيائية نتيجة كسرها أو سقوط ملوثات منها، خصوصًا الإضاءة المثبتة أو المعلقة.

- يجب أن تكون تركيبات الإنارة وأغطية التهوية والمراوح المركبة على الجدران، والمواد الخزفية والمعدات المشابهة المثبتة على الجدران والسقوف، سهلة التنظيف، وأن تحفظ في حالة جيدة.
- يجب مراعاة استخدام إضاءة لا تتسبب بزيادة درجة الحرارة داخل المنشأة.
- يجب أن تتناسب الإضاءة مع ديكور المكان ودرجته، مع تزويد المنشأة بوحدات إضاءة للطوارئ عند انقطاع التيار الكهربائي.
- يجب ألا تقل شدة الإضاءة في المنشأة عن الحدود الموضحة في الجدول التالي:

قوة الإضاءة المطلوبة في الأماكن المختلفة في المنشأة:

المكان	شدة الإضاءة (لكس)	المكان	شدة الإضاءة (لكس)
المكاتب	110-185	المستودع	110-150
دورات المياه	110	صالة التصنيع	185-220
منطقة الاستلام	185-260	رصيف الشحن	110
المدخل	110	التغليف	110
الفرز والفحص	370		

التهوية والتكييف

- يجب أن يكون المبنى جيد التهوية لمنع ارتفاع درجة الحرارة داخله، وعدم تكاثف وتراكم الغبار والملوثات، وإزالة الهواء الملوث.
- يجب أن تكون درجة الحرارة داخل المنشأة ملائمة حسب متطلبات التصنيع الجيد.
- يجب أن يكون نظام التهوية والتكييف قادرًا على تنقية الهواء بكفاءة (تركيب عدد من مراوح الشفط والمكيفات تتناسب مع مساحة المنشأة والغرض من كل قسم).

- يجب تغطية فتحات التهوية من الخارج بشبك معدني ضيق يمنع دخول الحشرات والقوارض، على أن يكون مصنوعًا من مواد غير قابلة للصدأ وسهل الفك والتركيب لتسهيل عملية التنظيف.
- يجب أن تكون التهوية باستخدام نظام دفع الهواء وسحبه ميكانيكيًا لمنع تراكم البخار المكثف والغبار وطرده الهواء الملوث. ويمنع منعًا باتًا استخدام أجهزة التكييف الصراوي.
- يجب عمل الصيانة الدورية للتكييف والفلاتر.
- يجب مراعاة أن يكون اتجاه تيار الهواء من المناطق النظيفة والأقل تلوثًا إلى المناطق الملوثة وليس العكس.
- يجب توفر نظام للتحكم الحراري في المنشأة لمنع ارتفاع الحرارة التي تؤثر على جودة المنتج.
- يجب الحفاظ على مدى فاعل لدرجة حرارة الهواء بين 22 و25 درجة مئوية في مناطق العمل. وفي الظروف الخاصة حيث تكون للمنطقة درجة حرارة محددة تتعلق بتخزين الطعام أو تجهيزه، يجب الالتزام بدرجة الحرارة المطلوبة لذلك، وتقاس درجة الحرارة الفاعلة على ارتفاع 1,6 م عن الأرضية المشطبة.

مصدر المياه المستخدمة

- يجب توفير مصدر مياه آمن وصحي للمياه المستخدمة، ويكون معتمدًا من وزارة البيئة والمياه والزراعة.
- يجب تركيب فلتر مزدوج على الخزانات ومراعاة تغيير الفلاتر دوريًا.
- يجب أن تكون المياه المستخدمة مطابقة للمواصفات القياسية الخليجية الخاصة بمياه الشرب غير المعبأة رقم (149/2000).
- يفضل أن يقوم صاحب المنشأة بعمل تحليل عينات دورية للمياه المستخدمة للتأكد من سلامتها، مع الاحتفاظ بنتائج التحليل.
- يجب أن تكون خزانات المياه مغلقة بإحكام لمنع التلوث وسهلة التنظيف وغير قابلة للصدأ وبعيدة عن مصادر التلوث.
- يجب أن تكون خزانات وأنابيب المياه مصنعة من مواد غير قابلة للتفاعل معها، وموانعة للتسرب وغير قابلة للصدأ أو التفاعل مع الماء أو التأثير عليه مطلقًا.

- يجب توفير عقد نظافة وتعقيم للخرانات الأرضية والعلوية كل 6 أشهر مع الاحتفاظ بالمستندات والوثائق الداعمة.
- في حال وجود شبكة مياه غير صالحة للشرب تستخدم في أغراض الغسيل والتنظيف، يجب أن تكون مستقلة ومنفصلة تمامًا عن شبكة مياه الشرب، وأن تميز مخرجها بطلاء ذي لون خاص. كما يجب التأكد من عدم وجود أي توصيلات مشتركة بين الشبكتين، ولا يسمح بعمل أي توصيلات للإمداد بمياه الشرب في شبكة المياه غير الصالحة للشرب التي يجب أن يسمح تصميمها بجريان المياه في اتجاه واحد.

المصرف الصحي

- يجب أن يتم التصريف إلى شبكة الصرف الصحي في الأماكن التي يتوفر فيها صرف صحي عمومي أو إلى خزان صرف (بيارة) يتناسب حجمه مع كمية الفضلات السائلة ومياه الصرف للمحل، على أن يكون بعيدًا عن الخزانات الأرضية لمياه الشرب بمسافة لا تقل عن عشرة أمتار وعلى مستوى أقل من مستوى خزان المياه بنصف متر.
- يجب توفر شبكة داخلية للصرف الصحي بغية التخلص من المياه العادمة بطريقة آمنة لا تسمح بالتسريب.
- يجب تزويد خطوط الصرف بخزانات ترسيب للتخلص من الفضلات الصلبة قبل تصريف المياه على الشبكة العمومية للصرف الصحي.
- يجب أن تكون خطوط الصرف بحجم يسمح بالتخلص من الأحمال القصوى للمنشأة.
- يجب ألا يسمح بتصميم هذه الخطوط وتركيبها بتلويث مصدر مياه الشرب وشبكات التوزيع، ويفضل أن يكون اتجاه الصرف عكس اتجاه خط الإنتاج.
- يجب توفير نظامين منفصلين للصرف أحدهما متصل بدورات المياه والمراحيض والآخر للصرف العام في المنشأة (مصارف الأرضيات، أجهزة الإنتاج، المخلفات السائلة).
- يجب توفير الميول المناسبة لتصريف المياه مع الالتزام بعدم خروج ماء الغسل خارج حدود المحل.
- يجب تزويد المجاري الأرضية بمحابس للروائح وتهوية مناسبة وأغطية محكمة الإغلاق.

- يجب ألا تمر خطوط الصرف عبر مناطق تخزين المواد الغذائية وعرضها، أو فوقها.
- يجب ألا يكون هناك أي خزان صرف (بيارة) تحت أرضية المحل أو مبانيه، بل أن يكون خارج مبنى المحل، وأن يتم تفريغها كلما اقتضت الحاجة.
- يجب ألا يحتوي داخل المحل على أعمدة (مواسير) سقوط أو إمدادات صرف أو أكواع مراحيض.
- يجب فصل مواسير الصرف الصحي لأماكن التشغيل عن خطوط تصريف دورات المياه ومغاسل الأيدي بحيث يكون تصريفها إلى خارج المحل مباشرة.
- يجب أن يكون مستوى أرضية المحل أعلى من منسوب مستوى الشارع المقام فيه، مع عدم وجود غرف تفتيش على الرصيف ذاته بجوار أحد أبوابه أو أمامه بغية تجنب الطفح ومنع التلوث.
- يجب عدم وجود تسريب في أعمدة (مواسير) السقوط وإمدادات الصرف الموجودة في المناور المجاورة لأماكن التشغيل لئلا ينتج عنه رذاذ متناثر يصل من خلال فتحات التهوية إلى داخل هذه الأماكن.
- يمنع منعًا باتًا وجود غرف تفتيش داخل المنشأة.
- يمنع منعًا باتًا ترك فتحات الصرف الصحي مفتوحة في غرف التحضير أو غيرها أثناء العمل.

دورات المياه و مغاسل الأيدي

- لا يسمح بوجود دورات مياه داخل محلات البقالات/ التموينات القائمة بذاتها.
- في محلات السوبرماركت/ الهايبرماركت، في حال احتوى المحل على دورات مياه يجب أن تكون معزولة تمامًا عن مناطق تداول الأغذية ولا تفتح عليها بشكل مباشر، وأن تخصص دورة مياه بواقع دورة مياه لكل عشرة عمال. ويجب أن تزود الدورة بمراحيض يكون أحدهما إفرنجيًا، بالإضافة إلى مغاسل للأيدي.
- يجب أن تكون دورات المياه داخل المحل معزولة تمامًا عن مناطق تداول الأغذية وعن أماكن الإنتاج، ولا تفتح عليها مباشرة. ويجب أن تزود الدورة بمراحيض يكون أحدهما إفرنجيًا، بالإضافة إلى مغاسل للأيدي.
- يجب أن تفصل المراحيض عن مغاسل الأيدي بأبواب ذاتية الإغلاق ومصنعة من الألمونيوم أو من أي معدن آخر غير قابل للصدأ.

- يجب أن يكون لكل مرحاض باب خاص به.
- يجب توفير نظام طرد آلي لدورات المياه.
- يجب أن تزود دورة المياه بباب محكم ذاتي الإغلاق مصنوع من الألمنيوم أو أي معدن آخر غير قابل للصدأ.
- يجب توفير التهوية المناسبة والإضاءة الجيدة.
- يجب تزويد مغاسل الأيدي بالصابون السائل أو أي مادة مطهرة مناسبة، وبالمناشف الورقية أو معدات التجفيف بالهواء الساخن، وبوعاء للنفايات. ويمنع منعًا باتًا استخدام مناشف القماش.
- يجب أن تكون صنابير المياه من النوع الذي يعمل ذاتيًا أو بالقدم لمنع تلوث الأيدي.
- يجب تزويد دورات المياه ومغاسل الأيدي بسخانات للمياه.
- يجب أن توضع لافتات إرشادية تبين الطريقة الصحيحة والسليلة لغسل أيدي العاملين في المحل، وخصوصًا بعد الخروج من دورات المياه.
- يجب توفير مغاسل للأيدي بعدد كافٍ في كل مكان يتطلب وجودها حسب حاجة التشغيل وظروفه بما لا يؤثر على سلامة الغذاء، وتكون مزودة بالماء الساخن والبارد والصابون السائل وأجهزة التجفيف ومناديل ورقية تستخدم لمرة واحدة. ويفضل توفير الصنابير التي تعمل ذاتيًا في مغاسل الأيدي، مع توفير سلة نفايات للتخلص من المناشف بعد استعمالها، وأن تكون خطوط التصريف للمغاسل متصلة بخطوط المياه العادمة للمنشأة.
- يجب عدم استعمال أحواض الغسيل المستخدمة لإعداد المواد الغذائية أو لغسل المعدات والأدوات، من أجل غسيل الأيدي.
- يجب حماية الأسطح ومناطق العمل القريبة من مغاسل الأيدي من الرذاذ والمياه المتطايرة أثناء غسل الأيدي.

التخلص من المخلفات ومكافحة الآفات

- يجب توفير العدد المناسب من أوعية النفايات وحاوياتها، وتوزيعها بالعدد الكافي في أقسام المنشأة حسب حاجة التشغيل وظروفه.
- يجب أن تكون حاويات النفايات محكمة الغلق وتفتح وتغلق بالقدم مع استخدام أكياس لتبطين الحاويات بغية جمع النفايات.
- يجب أن تكون أوعية النفايات من مواد غير منفذة للسوائل وممانعة للتسرب ومصممة بطريقة تمنع حجز بقايا النفايات والمخلفات.
- يجب التخلص من النفايات أولاً بأول حتى لا تكون مصدرًا للحشرات والآفات (حتى في حال عدم امتلاء حاوية النفايات، يجب عدم تراكم النفايات لفترات تزيد عن 3 ساعات).
- يجب تنظيف الحاويات وتطهيرها يوميًا وبانتظام وبعد كل عملية تفريغ.
- في حال استخدام مخزن للنفايات، يجب أن يصنع من مواد سهلة التنظيف غير قابلة لامتصاص السوائل، ويجب أن يكون مقاومًا لتسلل الحشرات والقوارض وألا يوفر لها ملجأ أو مخابئ، وأن يكون كبيرًا بدرجة تكفي لاستيعاب الحاويات اللازمة للقمامة. ويجب أن يكون منسوب الأرض منحدرًا باتجاه المصرف.
- يجب توفير المصائد للحشرات والصواعق الكهربائية بمعدل صاعق 60 سم لكل 50 مترًا مربعًا من مساحة الأرضية، وأجهزة فوق صوتية لمكافحة القوارض، ووضعها في الأماكن المناسبة وتجنب المناطق التي يمكن أن يؤثر وجودها على سلامة الغذاء بصورة مباشرة (يمنع وضعها فوق مناطق أسطح التحضير). كما يجب تنظيفها بصورة يومية لمنع تراكم الحشرات والذباب في المصائد.
- يجب توفير عقد ساري المفعول مع شركة معتمدة لمكافحة الحشرات والقوارض والطيور. ويفضل بأن تقوم الشركة الخاصة بمكافحة الآفات بزيارة المنشأة ست مرات في العام على الأقل ضمن جدول زمني منتظم، وأن تكون قادرة على الوجود في مقر المنشأة خلال 24 ساعة في حالة التبليغ عن حادثة معينة، وأن تقوم بزيارات يومية حتى يتم حل الحادثة الحاصلة. كما يتم الاحتفاظ بمختلف نتائج عمليات مكافحة والفحوصات الخاصة بحيث تكون موضحة بالتواريخ، بالإضافة إلى تقرير زيارات الموقع.
- يجب استخدام المبيدات الحشرية والمواد الكيميائية بواسطة الشركة المعتمدة لمكافحة الحشرات والقوارض وفق الضوابط الخاصة باستخدامها، مع أخذ الاحتياطات اللازمة لحماية الأغذية والأدوات والمعدات من التلوث.

- يجب لصق بطاقة بيان على عبوات المبيدات الحشرية والمواد الكيميائية موضحًا فيها اسم الصنف وطريقة الاستعمال.
- يجب عدم وضع بقايا الفحم المشتعل وبقايا الرماد الناتج من الحرق في الحاويات مما يسبب إتلافها وإشعال النار فيها.
- يجب مراعاة منع سقوط النفايات أو تسرب السوائل أثناء التخلص من النفايات في الحاويات.
- يجب توفير ستائر هوائية على المداخل الرئيسية لمنع دخول الحشرات وللحفاظ على درجة الحرارة الداخلية للمحل، على أن تعمل بكفاءة طوال فترة تشغيل النشاط، مع الحفاظ على نظافتها وصيانتها باستمرار.

التجهيزات (الأدوات والمعدات والأجهزة وأسطح التشغيل)

- يجب أن تكون جميع الأسطح والآلات والمعدات المستخدمة التي تلامس المادة الغذائية مباشرة، مصنوعة من مواد غير قابلة للصدأ، ولا تتفاعل مع المنتج، ولا تسبب تغييرًا في الطعم أو الرائحة، ومقاومة للتآكل، وتحتمل عمليات التنظيف والتطهير المستمر، وسهلة التنظيف. ويفضل أن تكون مصنوعة من الصلب غير القابل للصدأ، على أن تكون أسطحها ملساء خالية من الخدوش والشقوق وقشور الطلاء، على أن يكون تصميمها بشكل يمنع المخاطر الصحية ويسمح بسهولة تنظيفها وتطهيرها، وأن تكون سهلة الفك والتركيب.
- يجب عدم استخدام الأدوات والمعدات والأواني المصنوعة من الخشب في تداول الغذاء. ويمنع منعا باتا استعمال السكاكين ذات المقابض الخشبية، على أن تستبدل بتلك ذات المقابض المصنوعة من اللدائن المضغوطة أو الستانلس ستيل. ويمنع منعا باتا استخدام الألواح الخشبية في التقطيع، على أن تستبدل بمواد صماء سهلة التنظيف لمنع التلوث.
- يجب أن تكون المعدات الثابتة بعيدة عن الجدران بمسافات مناسبة بحيث تسمح بالتنظيف المستمر حولها.
- يجب أن تبعد المعدات المتجاورة عن بعضها البعض بمسافات مناسبة كي تسمح بالتنظيف المستمر حولها.
- يجب أن تكون الأدوات مصنوعة من مواد مقاومة للتآكل وتحتمل الغسيل والتطهير.

- يجب توفر عدد مناسب من ثلاجات العرض المبردة المكشوفة والمغطاة الرأسية والأفقية لعرض الأغذية الطازجة مثل الخضر والفواكه واللحوم والدواجن والأسماك والجبن ومنتجات الألبان والحلويات .
- يجب توفر عدد مناسب من ثلاجات العرض للأغذية المجمدة سواء الرأسية أو الأفقية .
- يجب توفر عدد مناسب وكاف من الأرفف المعدنية لعرض البضائع والسلع بحيث لا يقل ارتفاع الرف السفلي عن سطح الأرض عن 30 سم ليسهل التنظيف تحته، ولا يزيد ارتفاع كامل الرف عن 175 سم حتى يصبح في متناول العميل. ويشترط أن تصنع الأرفف من معدن غير قابل للصدأ أو أن تكون مطلية بطلاء مانع للصدأ.
- يجب أن يخصص للثلاجات مكان مستقل جيد التهوية بعيدًا عن أي مصدر حراري لمنع ارتفاع درجة الحرارة مما قد يؤثر على كفاءة والثلاجات وأدائها.
- يجب تزويد الثلاجات بجهاز لقياس درجة الحرارة وتسجيلها (ترمومتر) يكون مثبتًا خارجها في مكان مناسب بحيث تسهل قراءته، وألا يسمح بتذبذب درجات الحرارة داخلها.
- يفضل أن تزود الثلاجات بلمبات للأشعة فوق البنفسجية بغية التعقيم المستمر ومنع نمو الميكروبات وتكاثرها.
- يجب الالتزام بعدم تراكم الثلج وصهره أولاً بأول للحفاظ على كفاءة التبريد في الثلاجات.
- يجب عدم فصل التيار الكهربائي عن الثلاجات لأي سبب من الأسباب طالما كانت محملة بالغذاء.
- يجب استبعاد أي أدوات أو معدات لا تستخدم في المحل.
- يجب توفر عدد كاف من سخانات المياه لا يقل سعة الواحد منها عن 120 لترًا موزعة عند المغاسل ومغاسل الأيدي.
- يجب توفر عدد كاف من السلالم والعربات اليدوية التي توضع دائمًا بجوار بوابة الدخول إلى المحل لاستخدامها في التسوق.
- يشترط توصيل معدات الطحن بوسيلة مناسبة لفصل مخلفات الطحن عن الهواء.
- ما لم تكن المعدات المركبة على الأرضية مجهزة للتحريك، يجب أن تكون مثبتة بالأرضية بإحكام من دون وجود فراغات، أو مرفوعة عن الأرض على تركيبات لا يقل ارتفاعها عن 15 سم حتى يسهل التنظيف تحتها.

- ما لم يتم توفير فراغات للدخول حول كل وحدة والوحدة المجاورة لها، يجب ألا يقل الفراغ بين المعدات نفسها أو بينها وبين الجدران أو السقوف عن 15سم. وفي حال تسرب السوائل يجب سد الفجوة.
 - يجب تثبيت المعدات الموضوعة على الطاولات أو مناضد العمل بإحكام (ما عدا المعدات القابلة للنقل)، وأن تكون مرفوعة بحيث توفر على الأقل 10سم من الخلو أسفل المعدات حتى سطح العمل، بحيث يسهل تنظيف المعدات والأسطح المتاخمة لها.
 - يجب ترك الممرات ومساحات العمل بين المعدات وبين المعدات نفسها والجدران خالية من العوائق وبعرض يكفي للسماح بأداء العاملين لواجباتهم بسهولة.
 - يجب أن يتناسب عدد المعدات والآلات وحجمها مع الطاقة الإنتاجية للمنشأة.
 - يجب أن يكون الوصول إلى الأسطح الملامسة للغذاء أو الأجهزة والمعدات المستخدمة سهلاً للتنظيف والمعاينة، ما لم تكن الأسطح والأجهزة والمعدات مصممة للتنظيف في أماكنها بأحد الأساليب التالية:
1. من دون تفكيكها (غسلها وتطهيرها في مكان تثبيتها).
 2. بفكها من دون استخدام أدوات أو باستخدام أدوات بسيطة (ونقلها إلى منطقة الغسل والتطهير).
- يجب تصميم المعدات ذات المحامل والتروس التي تتطلب تزييناً بزيوت تعد غير آمنة وتشيدها بطريقة لا تسمح بتسرب الزيت أو انسكاب قطرات منه على الأسطح الملامسة للطعام، على أن تستخدم الزيوت غير الضارة أو القابلة للأكل فقط والتي قد تتلامس مع سطوح تلامس الطعام.
 - في حال عدم توفر الثلج المجروش من مصانع مرخصة، يجب تزويد محلات الأسماك الطازجة بماكينة كهربائية لتصنيع الثلج المجروش المستخدم في عرض الأسماك الطازجة وحفظها وتخزينها.
 - يشترط توصيل معدات الطحن بوسيلة مناسبة لفصل مخلفات الطحن عن الهواء.
 - توفير جهاز تعقيم بالأشعة للأدوات والمعدات المستخدمة للتعقيم بعد عمليات التنظيف.

العاملون ومتداولو الأغذية

الحالة الصحية والمظهر والسلوك الشخصي

- يجب حصول جميع العاملين ومتداولي الأغذية على شهادات صحية (رخصة ممارسة العمل في الأنشطة الغذائية) سارية المفعول صادرة من «مدن» (صلاحيتها سنة تجدد سنويًا)، وذلك قبل البدء في العمل بتداول الأغذية. كما يجب الحفاظ عليها وإبرازها بصورة مناسبة أثناء العمل باستمرار.
- يجب أن يجري الفحص الطبي للعاملين سنويًا أو بعد الرجوع من الإجازات أو في حال وجود وباء منتشر أو للتأكد من سلامتهم صحيًا وخلوهم من الأمراض الوبائية، وذلك في الوحدات والمراكز الصحية والمستشفيات التابعة لوزارة الصحة أو تلك الخاصة والمصرح لها بذلك من وزارة الصحة والمعتمدة كذلك من «مدن».
- يجب عدم السماح لأي شخص يشتبه في أنه يعاني من أو يحمل أي مرض معد ينتقل عن طريق الغذاء، أو يكون مصابًا بجروح أو قروح 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 في المحل، يجب استبعاده عن العمل ومراجعته لأقرب مستشفى أو مركز صحي حتى يتم علاجه وشفائه من المرض أو الإصابة. وفي حال تعذر علاجه يستبعد نهائيًا عن العمل.
- إذا أصيب عامل أثناء العمل بجرح، يجب استبعاده فورًا عن العمل حتى تتم حماية موضع الإصابة بشكل تام بواسطة شريط طبي لاصق مقاوم ذي لون مميز ومثبت بشكل محكم، مع توفير الإسعافات الأولية لهذا الغرض. ولا يسمح للعامل بالعودة إلى العمل إلا بعد استخدام قفاز يغطي موقع الإصابة أو شفاؤه من الإصابة، ولا يسمح له بالعمل في تداول الغذاء إذا شكلت الإصابة خطورة على سلامة الغذاء.
- يجب توفر الإسعافات الأولية التي تتناسب مع الأخطار المحتملة، وأن يكون بعض العاملين مدربين على الإسعافات الأولية.
- يجب اتباع قاعدة «نظف حيثما كنت» التي تتمثل بتكرار غسل اليدين وتطهيرهما قبل كل عملية وبعدها وبصورة متكررة (بعد استخدام دورة المياه، بعد لمس مواد ملوثة، بعد الأكل والشرب، بعد التدخين، بعد لمس الأنف، بعد التعامل مع الأغذية الطازجة أو أي مواد ملوثة، وبعد كل عملية من عمليات إعداد الغذاء أو تجهيزه، وبعد العودة إلى المحل إذا اضطر العامل للخروج لأي سبب من الأسباب...) وبشكل جيد، ولا يمكن الانتقال من عملية لأخرى إلا بعد الغسل والتطهير.

- يجب توفير وارتداء زي رسمي موحد للعاملين في المنشأة وقت العمل (يفضل لون خاص بكل قسم في المنشأة)، وتوفير وارتداء الملابس الواقية والملائمة من قفازات وأغطية للرأس والأنف والفم ذات الاستخدام الواحد حسب مقتضى العمل.
- يفضل أن يكون الزي فاتح اللون (اللون الأبيض)، ويجب حفظه في خزائن مغلقة داخل غرف خاصة لتغيير الملابس.
- يجب الحفاظ على نظافة الزي الرسمي طوال ساعات العمل.
- يجب أن يكون الجزء العلوي من الملابس الخاصة بالعمل خاليًا من الجيوب، وذلك لتجنب وضع الأشياء محتملة السقوط كالأقلام والنقود وغيرها.
- يجب ألا تحتوي الملابس الخاصة بالعمل على أي ملصقات أو دبابيس يمكن أن تسقط في المنتج.
- يجب ارتداء مريلة من نسيج خالٍ من الثقوب (بلاستيك) في صالات الإنتاج التي قد يلامس فيها المنتج ملابس العاملين، ويجب خلع هذه المريلة عند الذهاب إلى دورة المياه.
- يجب استخدام القفازات المعقمة ذات الاستخدام الواحد أثناء تداول الأغذية، مع مراعاة أن ارتداء القفازات لا يغني عن غسل اليدين.
- يجب على العامل اتباع الإرشادات التالية عند استخدام القفازات:
 1. غسل الأيدي وتجفيفها قبل ارتداء القفازات.
 2. الحرص على استخدامها مرة واحدة فقط.
 3. عدم استخدامها كبديل عن غسل الأيدي.
- يجب على العامل إتباع الإرشادات وعدم استخدام القفازات في الحالات التالية:
 1. عندما تكون غير نظيفة او مستخدمة
 2. عند التعامل مع أنواع مختلفة من المواد الغذائية كالأسمك والخضروات الطازجة يجب تغيير القفازات.
 3. بعد استخدام المرحاض أو الكحة أو العطس أو استخدام المناديل أو أخذ قسط
 4. من الراحة أو التدخين.

5. بعد لمس أي أجزاء بشرية (مثل الشعر والجروح المفتوحة والبثور والدمامل).
 6. عدم استخدام القفازات المستعملة سابقًا في مناولة المواد الكيميائية عند إعداد الغذاء.
- الحرص على غسل القفازات المستخدمة لأغراض التنظيف وشطفها وتعقيمها وتجفيفها بالهواء عندما تتسخ وفي نهاية كل فترة عمل.
 - يجب تقليل الأظافر والعناية بالصحة والنظافة الشخصية.
 - يمنع منعًا باتًا الجلوس على الآلات أو أسطح التشغيل.
 - يجب استخدام المناشف الورقية عند الحاجة للتجفيف من العرق، ويمنع منعًا باتًا استخدام مناشف القماش.
 - يجب وضع المقتنيات الشخصية مثل الحلي والساعات والخواتم التي تؤثر على سلامة الغذاء، في الخزائن الخاصة بالعاملين. ويمنع منعًا باتًا تخزين الملابس والمقتنيات الشخصية في صالات الإنتاج.
 - يجب عدم النوم في أماكن العمل أو المستودعات.
 - يجب عدم القيام بأي أعمال أو سلوكيات ينتج عنها تلوث الغذاء (مثل الأكل والشرب والتدخين والبصق والتمخط أو خلافه في مكان العمل).
 - يجب أن تحدد حركة العاملين وتراقب بين مناطق المنشأة المختلفة من قبل إدارة المنشأة والسيطرة عليها، بحيث لا يسمح للعاملين في مناطق المواد الخام بدخول منطقة المنتج المطبوخ والجاهز والعكس أيضًا غير مسموح.

التدريب والتوعية والتثقيف

- يجب أن يحصل جميع العاملين على دورات تدريبية وشهادات اجتياز من مراكز معتمدة في مجال سلامة الغذاء والصحة العامة قبل مباشرة العمل في المنشأة.
- يجب إلحاق جميع العاملين بالمنشأة ببرامج التدريب والتوعية وورش العمل عن سلامة الغذاء والصحة العامة بصورة دورية بعد توظيفهم.
- يجب توفير كادر مؤهل للقيام بعملية التدريب المستمر ورفع الكفاءة للالتزام بالاشتراطات الصحية سواء من داخل المنشأة أو خارجها.
- يجب وضع ملصقات إرشادية صحية بلغات عدة توضح السلوكيات الشخصية الصحيحة أثناء تداول الأغذية.

استراحة العاملين

في حال وجود إستراحة للعاملين في المنشآت الغذائية الكبيرة فإنه يجب مراعاة ما يلي:

- يجب ألا يفتح مدخل العاملين على صالة العرض مباشرة.
- يجب أن تكون منفصلة وغير متصلة مباشرة مع منطقة استلام المواد الأولية أو منطقة التخزين أو مناطق تداول الأغذية.
- يجب أن تكون مجهزة بدواليب معدنية غير قابلة للصدأ لحفظ الزي الرسمي للعاملين وأغراضهم الشخصية، على أن تكون هذه الغرف مجاورة أو بالقرب من دورات المياه.
- يجب تزويد استراحة العاملين بمغاسل للأيدي (يفضل من النوع الذي يعمل ذاتيًا أو بالقدم).
- تزود مغاسل الأيدي بالماء الساخن والصابون السائل أو أي مادة مطهرة مناسبة، وبالمناشف الورقية وجهاز التجفيف بالهواء الساخن، وأوعية للنفايات من النوع الذي يفتح بالقدم وتكون أغطيتها محكمة الغلق ومبطنة بأكياس بلاستيكية.
- يجب تزويد منطقة العاملين بأغطية للرأس والفم وقفازات لليدين والأحذية.
- يفضل توفير جهاز لتعقيم الأيدي لا يمكن تجاوزه إلا بعد التعقيم.
- يجب وضع ستارة هوائية أو بلاستيكية على المدخل المؤدي إلى استراحة العاملين.

النظافة والتطهير

- يجب توفير برنامج كامل لتنظيف المعدات والأدوات والمرافق.
- يجب العناية التامة بنظافة جميع أجزاء المبنى والتجهيزات طوال فترة التشغيل، وخلوها من الملوثات بجميع أشكالها.
- يجب توثيق عمليات التنظيف والتطهير في سجلات خاصة.
- يجب تخصيص عامل مؤهل للإشراف على عمليات النظافة.

- يجب وضع الملصقات الإرشادية الخاصة باتباع قواعد النظافة العامة في أماكن استلام المواد الغذائية وإعدادها وتعبئتها، وكذلك في المستودعات ودورات المياه، بحيث تكون ظاهرة لجميع العاملين وبلغاتهم، وعليهم التقيد بها.
- يجب توفير قسم خاص لغسل المعدات والأدوات والأواني وأن يكون مزودًا بأحواض غسيل مصنعة من مادة غير قابلة للصدأ، على أن تزود بالماء البارد والساخن، مع توفير مكان لتجفيف المعدات والأدوات بعد الغسل.
- يجب أن يتوافر في كل منشأة ما لا يقل عن حوض غسيل واحد لمستلزمات التنظيف مجهز بمصرف أرضي، ويجب إمداده بالمياه الساخنة والباردة، وأن يستخدم لتنظيف المماسح أو ما شاكلها من أدوات تنظيف الأرضيات بالمياه، وللتخلص من مياه الشطف المتسخة الناتجة عن الغسيل، ويجب أن يسمح ارتفاع فتحة الصنبور بماء الأوعية أو غيرها بطريقة سهلة ونظيفة. ويجب عدم استخدام المغاسل وأدوات التنظيف الخاصة بمستلزمات التنظيف لأغراض غسل اليدين أو المواد الغذائية أو معدات وأدوات إعداد الغذاء.
- يجب تنظيف أحواض الغسيل قبل استخدامها.
- يجب توفير آلات ومواد التنظيف والتعقيم المناسبة وتخزينها وحفظها في مستودعات خاصة بها، مع ضرورة وجود بطاقة بيان على العبوات موضح فيها اسم الصنف وطريقة الاستعمال.
- يجب استخدام مياه نظيفة مطابقة للمواصفات القياسية المقررة لعمليات التنظيف والتطهير والتعقيم.
- يجب تنظيف ثلاجات العرض وميانتها كل ثلاثة أشهر على الأقل بعد إفراغها من محتوياتها، وذلك بفصل التيار الكهربائي عنها وغسل الجدران والأسقف والأرضية بالمنظفات ثم بالماء الساخن فقط وتركها لتجف، على أن يعقب الغسيل عملية تطهير.
- يجب اتباع أسلوب الغسيل متعدد المراحل (الشطف بالماء الجاري - الغسل باستعمال المنظفات - الشطف بالماء الجاري للتخلص من المادة المنظفة - التجفيف)، في أعمال غسل الأدوات والمعدات والأواني والأسطح.
- يجب تنظيف وتعقيم الأدوات والمعدات والأسطح التي يلامسها الغذاء بعد كل استعمال وبعد أي انقطاع للتشغيل لفترة يمكن خلالها حدوث تلوث.
- يجب عدم استعمال مناشف القماش في تنظيف الأسطح والمعدات والأواني والأدوات وتجفيفها، على أن تستبدل بالمناشف الورقية عالية الامتصاص.

- يجب ممارسة 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 مرة أخرى.
- يجب استخدام المنظفات الصناعية الموصى باستخدامها في المنشآت الغذائية بغية تنظيف الأواني والمعدات والأسطح الملامسة للغذاء، مع مراعاة تجفيفها بعد الغسل مباشرة وقبل تخزينها.
- يجب تنظيف المنشأة في الأوقات التي لا تكون فيها ذروة التسوق، كأوقات بعد الإغلاق، ما عدا الانسكابات على الأرضية التي تتطلب الاهتمام العاجل. ويجب الإبقاء على الأرضيات ومماسح الأرجل والجدران والسقوف والمعدات المثبتة بها والمواد الزخرفية بحالة نظيفة. ويجب استخدام طرق التنظيف التي تحول دون تطاير الغبار كالتنظيف بالمكنسة الكهربائية والغسيل بالمياه أو مركبات الكنس التي تحتجز الغبار عند استخدام المكانس.
- يجب مراعاة النظافة التامة في المستودع على النحو التالي:
 1. تتم النظافة اليومية والأسبوعية للحيطان والممرات وتحت الأرفف وخلفها باستخدام المنظفات والمطهرات الموصى باستعمالها في مجال الأغذية.
 2. تتم النظافة السنوية بالتبخير بعد إخلاء المستودع من المواد الغذائية، باستخدام أحد المواد الموصى بها في مجال الأغذية.
- يجب تجميع النفايات في أكياس بلاستيكية داخل أوعية محكمة الغلق مع ربط الأكياس تمهيداً للتخلص منها أولاً بأول في الأماكن المخصصة لذلك أو بواسطة المتعهد إن وجد.
- يجب غسل أوعية النفايات وتطهيرها يوميًا باستعمال مواد التنظيف والمطهرات.
- يجب العناية بنظافة دورات المياه ومغاسل الأيدي وتطهيرها يوميًا باستعمال المطهرات.
- يجب غسل الأرضيات يوميًا مع الالتزام بعدم خروج ماء الغسل خارج حدود المحل.

المواد الغذائية

- يمنع منعًا باتًا استخدام أو تداول أو عرض أو حفظ أو تقديم مواد غذائية أو مواد أولية أو أي نوع من أنواع المضافات على الأغذية تظهر عليها علامات التلف أو الفساد أو غير صالحة للاستهلاك الآدمي أو منتهية الصلاحية أو محظورة أو محرمة محليًا أو دوليًا ويكون قرار قد صدر بمنع تداولها.
- يجب أن تحمل المنتجات النهائية مواصفات الغذاء الآمن بحيث تكون محتفظة بجميع خواصها الطبيعية وخالية من علامات التلف والفساد، وخالية من الروائح أو الطعم الغريب، وخالية من الأحياء الدقيقة المسببة للأمراض أو الفطريات أو سمومها.
- يجب أن تحتوي جميع المواد الخام المستخدمة والمنتج النهائي والأغذية المغلفة والمعروضة للبيع كافة على بطاقة (بطاقة المادة الغذائية) توضح فترة الصلاحية أي تاريخ التعبئة وتاريخ الانتهاء الذي لا يتم بيع المنتج بعد انتهائه. كما يجب أن يكون التاريخ مكتوبًا بوضوح على الجزء الخارجي من مواد التعبئة أو التغليف.
- يمنع منعًا باتًا تداول غذاء مغشوش أو الإعلان عنه.
- يمنع منعًا باتًا تداول الغذاء أو الإعلان عنه بأساليب أو طرق أو معلومات أو بيانات مضللة أو خادعة للمستهلك.
- يمنع منعًا باتًا تداول غذاء ضار بالصحة أو الإعلان عنه بقصد الإضرار بصحة المستهلكين.
- يجب الالتزام بوضع لوحة تبين كمية السعرات الحرارية للمواد الغذائية المتداولة وبيانات توضح احتياج المستهلك (أطفال أو رجال أو نساء) من كمية السعرات الحرارية في اليوم.
- يجب وضع تسعيرة على جميع المواد الغذائية المعروضة.
- يمنع منعًا باتًا بيع الحليب الخام أو مشتقاته من دون ترخيص.
- يجب أن يكون المنتج النهائي خاليًا من عيوب الإنتاج والمواد الغريبة والشوائب والملوثات المختلفة.
- يجب أن تكون جميع أصناف المواد الغذائية بعيدة عن التعرض للذباب والحشرات والقوارض ومصادر التلوث الأخرى.

- يجب ألا تتعدى درجة حرارة حفظ الأغذية المبردة 4 درجات مئوية. ويجب ألا تتعدى درجة حرارة حفظ الأغذية المجمدة -18 درجة مئوية.
- يمنع منعا باتا إعادة تجميد أي مادة غذائية تعرضت للانصهار.
- يجب عدم الاحتفاظ بأغذية تالفة أو فاسدة أو غير صالحة أو منتهية الصلاحية أو مرتجعة للموردين، مع ضرورة التخلص منها بالإجراء أو التصرف المناسب طبقاً لسجل المتابعة الخاص بالمنشأة الغذائية.
- يجب عدم حفظ أغذية مجهولة المصدر وبدون بطاقة غذائية أو من أماكن غير مرخص لها، أو عرضها أو بيعها.
- يجب ترتيب المواد الغذائية داخل الثلاجات أو على الأرفف لحمايتها من التلوث ومنعاً لإتلاف بعضها البعض وحسب أقدمية تاريخ الإنتاج.
- يجب تخصيص ثلاجات عرض مستقلة (رأسية وأفقية حسب نوع المادة الغذائية وطريقة العرض والحفظ التي لا تؤثر على سلامة الأغذية)، لعرض الأصناف المختلفة من أنواع المواد الغذائية. ويمنع منعا باتا جمع الأغذية الطازجة مثل اللحوم والدواجن والأسماك الطازجة والخضر والفواكه والأجبان في حيز عرض أو تخزين واحد منعاً للتلوث المتبادل (الخطي)، وألا تزيد درجة حرارتها عن 4 درجات مئوية.
- يجب ألا يزيد الحد المسجل للملوثات والسموم أو متبقيات المبيدات أو الحدود الميكروبيولوجية عن الحدود المسموح بها طبقاً للمواصفات القياسية السعودية أو الخليجية الخاصة بكل نوع مادة غذائية.
- حظر إضافة أي مواد ملونة أو مضافة إلا بموافقة الجهات المختصة وحسب المواصفات المعتمدة.

الحفظ والتخزين

يجب تجهيز مراكز بيع المواد الغذائية بمناطق خاصة لتخزين المواد الخام والأولية والمواد الغذائية الأخرى وغيرها من مواد التعبئة في مستودعات مخصصة لكل نوع مادة، وموفرة لها بيئة التخزين حسب طبيعة المادة أو المادة الغذائية للحفظ عليها من التلف والفساد أو تعريضها للملوثات المختلفة. وتكون المستودعات

مصممة بالشكل المناسب وفي المكان الذي لا يؤثر على انسيابية سلسلة تداول الغذاء. وتكون المستودعات والمخازن إما كأقسام منفصلة داخل المنشأة وفق التصميم المعتمد، أو على شكل وحدات كالثلاجات المعدة للتبريد أو التجميد أو وحدات حفظ وتخزين كالدواليب والخزائن، ويكون تحديد هيئة المستودعات والمخازن ووحدات الحفظ موضعا في المخطط التفصيلي للمنشأة عند التقدم بطلب الترخيص أو تقديمها أثناء التفتيش للتأكد من الالتزام بشروط التخزين الجيدة.

ووفقاً لذلك، يجب توفير مستودعات أو وحدات تخزين منفصلة على النحو التالي:

1. المستودعات العادية (مستودعات الأغذية) وفيها تخزن الأغذية الثابتة عند درجة حرارة الغرفة (25 درجة مئوية).
2. مستودعات التبريد لتخزين الأغذية الطازجة والحساسة عند درجة حرارة من 0 إلى 4 درجات مئوية.
3. مستودعات التجميد لتخزين الأغذية المجمدة عند درجة حرارة لا تزيد عن -18 درجة مئوية.
4. مستودعات مواد التعبئة والتغليف.
5. مستودعات مواد ومعدات التنظيف والتطهير والكيماويات.
6. مستودعات المواد الأخرى بصورة منفصلة تمامًا لكل نوع (الفحم، المبيدات الحشرية، الخ).

وعليه يجب مراعاة تطبيق الاشتراطات الصحية بكل دقة وعناية على المستودعات والثلاجات و وحدات الحفظ والتخزين كافة لضمان سلامة الأغذية المخزنة فيها على النحو التالي:

1. يجب إنشاء جميع المستودعات من مواد غير قابلة للاشتعال وتقاوم الأحمال والحرارة العالية.
2. يجب أن يكون المستودع منعزلاً عن بقية الأقسام.
3. يجب تزويد المستودع بالإضاءة والتكييف والتهوية المناسبة (يراعى فيه درجة الحرارة و درجة الرطوبة المناسبين والتهوية الجيدة والنظافة العامة) وأدوات وأجهزة مكافحة الحريق.
4. يجب ألا يكون أحد جدران المستودع ملاصقاً لدورة المياه أو غرفة الغسيل.

5. يمنع منعا باتا وجود خزان للصرف الصحي (بيارة) أو أي فتحة صرف تحت أرضية المستودع أو مبانيه.
6. يجب ألا يحتوي المستودع على أعمدة (مواسير) سقوط أو إمدادات صرف صحي.
7. يجب أن تتناسب مساحة المستودع وحجم وحدات الحفظ كالثلاجات مع كمية المواد المخزنة، وعدم تكديس المواد المخزنة داخلها مما يؤثر على كفاءة التهوية والتبريد.
8. يجب ترك مسافة كافية لسريان الهواء بين عبوات الأغذية بحيث يمر الهواء على أكبر مساحة من هذه العبوات.
9. يجب تخزين المواد الغذائية في المستودع بطريقة منظمة بحيث تسهل عملية الوصول إلى جميع أجزائه وتوضع في صفوف منتظمة غير مكدسة وبارتفاعات مناسبة ليسهل الوصول إليها.
10. يجب ترك ممرات باتساع كاف بين الأرفف وبين كل مجموعة وأخرى من المواد الغذائية والبراميل والأكياس لتيسير الحركة وتوفير التهوية المناسبة، ويمنع استخدام تلك الممرات في التخزين.
11. يجب ترتيب المواد الغذائية لحمايتها من التلوث ومنعا لإتلاف بعضها البعض، وترتيبها حسب أقدمية تاريخ الانتاج.
12. يجب أن تكون أرفف التخزين بعيدة عن الحيطان، مع ترك ممرات دائرية حول جدار المستودع واستغلال وسط المستودع في التخزين.
13. يجب أن يزود المستودع بالعدد الكافي من الأرفف المعدنية (المدهونة بطلاء مناسب لمنع تكون الصدأ)، على أن يكون الرف السفلي مرتفعا عن سطح الأرض بمقدار 30 سم، وتكون الأرفف بعيدة عن الجدران بمقدار 30 سم وألا تصل للسقف.
14. يجب الالتزام بعدم وجود مصادر للرطوبة داخل المستودعات كصنابير المياه أو فتحات الصرف الصحي.
15. يجب عدم التخزين على أرضية المستودع أو الثلاجة مباشرة، على أن تستخدم القواعد البلاستيكية المرتفعة (على الأقل 15سم) ليسهل التنظيف تحتها، أو الأرفف المعدة لهذا الغرض، وأن تكون نظيفة ويكون تصميمها مانعا للتلوث. ويمنع استخدام الطبلبات الخشبية.

16. يجب رص عبوات المواد الغذائية بطريقة تسهل متابعتها ومراقبتها وقراءة بيانات البطاقات المثبتة عليها.
17. يجب أن تكون البطاقات التعريفية للمواد المخزنة واضحة ومقروءة ومطابقة للمواصفات القياسية الخاصة بكل صنف.
18. يجب مراعاة اتباع قاعدة ما يرد أولاً يصرف أولاً.
19. وضع قائمة على باب المستودع توضح نوعية المواد الغذائية المخزنة داخله وتاريخ انتهاء صلاحيتها.
20. تحديد السعة التخزينية القصوى بعلامات لا يجوز تجاوزها أثناء الرص والتحميل.
21. يجب أن تكون أبواب المستودعات وغرف ووحدات الحفظ والتخزين والثلاجات محكمة الغلق.
22. يمنع منعاً باتاً استخدام المنازل أو المكاتب الإدارية أو الممرات كمستودعات أو مناطق تخزين.
23. يجب أن يكون مستودع التخزين نظيفاً تمامًا وخاليًا من الحشرات والقوارض والأتربة والقاذورات.
24. يجب عدم تعرض المنتجات للعوامل الجوية مثل أشعة الشمس المباشرة أو الأمطار أو الملوثات البيئية المختلفة مثل الدخان والأتربة والحشرات والقوارض.
25. يجب استعمال الطرق الطبيعية في مكافحة الحشرات مثل الصواعق الكهربائية والأجهزة فوق الصوتية لمكافحة القوارض.
26. يزود المستودع بالصواعق الكهربائية بمعدل صاعق 60 سم لكل 50 مترًا مربعًا من مساحة الأرضية لمكافحة الحشرات، وبأجهزة فوق صوتية لمكافحة القوارض.
27. يمنع منعاً باتاً استعمال المبيدات الحشرية والمواد الكيميائية في أعمال مكافحة الحشرات والقوارض في مستودعات الدقيق إلا بإشراف كامل من الشركة المعتمدة لمكافحة الآفات والحشرات والقوارض.
28. يفضل استخدام لمبات الأشعة فوق البنفسجية لتطهير المستودعات والمخازن وتعقيمها.
29. تزود غرف مستودعات التبريد أو التجميد بوحدات تبريد ذات كفاءة عالية تناسب

والسعة التخزينية للغرفة، وبأكثر من وحدة واحدة في الغرفة لتوفير البديل في حال تعطل إحداها. كما تزود هذه الغرف بأجهزة قياس وتسجيل درجة الحرارة داخلها مهياً لقراءة درجات الحرارة من خارج الغرفة.

30. يجب ألا يتم التعامل مع المواد الكيميائية إلا من شخص مختص.

31. يجب أن يخصص رصيف يرتفع عن الأرض بمقدار 75 سم على الأقل لتحميل الأغذية في حالة المستودعات التي يجري فيها تحميل وتفريغ عن طريق وسائل النقل.

32. يجب تزويد أبواب مستودعات التبريد والتجميد من الداخل بستائر هوائية أو شرائح بلاستيكية تكون مسدلة عند استخدام الباب الرئيس للمستودع.

33. يجب تصميم غرف التبريد والتجميد بحيث لا تفتح أبوابها على الخارج مباشرة وإنما تفتح على ممر مبرد لا تزيد درجة الحرارة فيه عن 10 درجات مئوية، ويكون اتساع الممر كافياً لحركة معدات النقل والتخزين بسهولة.

34. يجب أن تراعى طبيعة المواد عند التخزين، بحيث تخزن المواد المتشابهة مع بعضها البعض، مثل تخزين السكر بعيداً عن السوائل وتخزين الشاي بعيداً عن المواد ذات الروائح النفاذة، والمواد الغذائية ذات الروائح النفاذة مثل التوابل في أماكن منفصلة مخصصة لها.

35. يجب تزويد الوحدات والثلاجات من الداخل بجهاز تنبيه يعمل ذاتياً في حال غلق الأبواب، كما يزود باب كل ثلاجة بيد لفتحه من الداخل في حالة الطوارئ.

36. في حال استخدام وسائل نقل داخل صالة الإنتاج والمستودعات، يجب مراعاة ما يلي:

- يجب استخدام رافعة شوكية تعمل بالكهرباء أو البطاريات (يمنع استخدام التي تعمل بالبنزين أو الديزل).
- يجب ألا يصدر عن وسائل النقل المستخدمة داخل صالات الإنتاج أو المستودعات حرارة عالية أو روائح.
- يجب أن تكون جميع وسائل النقل نظيفة ويسهل تنظيفها بشكل فاعل.
- يجب تخصيص مناطق لسير الرافعات ووسائل النقل داخل المستودعات أو صالات الإنتاج.

وسائل النقل

- يجب أن تكون كل السيارات المستخدمة في استلام المواد الغذائية وتوصيلها مطابقة للاشتراطات الصحية الموضوععة من الجهات الرقابية كالهئية العامة للغذاء والدواء أو وزارة الشؤون البلدية والقروية.
- يجب أن تكون جميع وسائل النقل مغطاة بالكامل (صندوق محكم الإغلاق مبطن من الداخل بالصاج المجلفن أو الصلب غير القابل للصدأ، أو يكون الصندوق مزدوج الجدران ومعزولاً باستعمال مادة عزل مناسبة)، لكي لا يتعرض المنتج الغذائي لتأثير درجات الحرارة أو الظروف المناخية الأخرى.
- يجب أن تصمم وسائل النقل بطريقة تتيح رص المواد الغذائية داخلها بطريقة تمنع تلوث الأغذية أو فسادها وتحافظ على خصائص المنتج.
- يجب أن ترص المواد الغذائية داخلها بطريقة منتظمة لا تؤثر على توزيع الهواء البارد، بغية العمل على تجانس توزيع البرودة داخلها، وعدم التسبب بأي تلف ميكانيكي للعبوات المنقولة.
- يجب غسل وسائل النقل وتنظيفها وتطهيرها بشكل دوري.
- يجب ألا تستعمل وسائل النقل المخصصة لنقل صنف معين من المنتجات الغذائية، في نقل أصناف ومواد غذائية أخرى إلا بعد غسلها وتعقيمها.
- يجب أن تكون وسائل النقل مجهزة بشكل يمكنها من تأمين درجة الحرارة المناسبة لنقل المنتج سواء مبردًا (4 درجات مئوية) أو مجمدًا (-18 درجة مئوية).
- يجب أن تكون مزودة بأجهزة إلكترونية لقياس درجة الحرارة وتسجيلها أثناء النقل.
- يجب أن تكون مزودة من الداخل بوسيلة للإضاءة.
- تتم عملية التحميل والتفريغ بسرعة مناسبة للحفاظ على درجة حرارة الوجبات، وكذلك درجة الحرارة الداخلية لوسيلة النقل المبرد.
- يكتب على وسائل النقل وبشكل واضح عبارة خاصة بنقل الأغذية (نوع المواد الغذائية)، مع كتابة اسم المنشأة وعنوانها ورقم الهاتف. ولا تستخدم وسائل النقل لأي غرض آخر غير المخصص لها.

الاشتراطات الخاصة

منطقة العرض والبيع

يجب توفر منطقة للعرض والبيع وتلقي طلبات الزبائن داخل المنشأة بالتصميم المناسب وفي المكان الذي لا يؤثر على انسيابية سلسلة تداول الغذاء. لذلك يجب مراعاة ما يلي:

- يجب توفير منضدة من الستانلس ستيل أو الرخام الأملس قطعة واحدة أو ما يماثلها مصنوعة من مواد غير قابلة للصدأ وسهلة التنظيف بطول وحجم مناسبين لمكان البيع وتلقي طلبات الزبائن وللحسابات، ويكون موقعها مناسبًا ولا يشكل خطورة أو عائقًا أمام انسيابية تداول الغذاء.
- يجب أن يقسم المحل داخليًا إلى عدد من المناطق حسب مساحته وكمية البضائع التي يحتويها ونوعها.
- يجب أن يتم ترتيب المواد المعروضة في المنشأة بحيث تفصل المواد الغذائية عن غيرها من المواد، وذلك بتخصيص كل منطقة لعرض مجموعة من البضائع التي تتشابه في خصائصها ومواصفاتها على النحو التالي: منطقة الخضروات والفاكهة – منطقة الأغذية المجمدة – منطقة الأغذية المبردة – منطقة الأغذية الجافة – منطقة الأغذية المعلبة – منطقة المشروبات الغازية والعصائر – منطقة المنظفات والمطهرات والمستلزمات الشخصية، وفقًا لنشاط المنشأة.
- يجب أن تحتوي كل منطقة على وسائل العرض المناسبة التي تكون إما رفوفًا معدنية مصنوعة من مواد غير قابلة للصدأ، أو ثلاجات عرض مبردة أو مجمدة رأسية وأفقية.
- يجب ألا يقل ارتفاع الرف السفلي عن 30 سم عن سطح الأرض ليسهل التنظيف تحته، وألا يزيد ارتفاع كامل الرف عن 175 سم حتى يصبح بمتناول العميل.
- يجب فحص المواد الغذائية والمواد الأخرى قبل العرض بحيث لا يتم وضع معروضات إلا إذا كانت نظيفة وسليمة ومطابقة للمواصفات القياسية الخاصة بها.
- يجب إزالة أي معروضات إذا كانت تظهر عليها علامات التلف أو الفساد.
- يجب توقيف عمليات العرض ضمن ظروف لا تمنع تلوث المنتج أو فساده.

- يجب توفير أجهزة وزن، ويشترط أن تكون أجهزة قياس الوزن من النوع الإلكتروني، مع مراعاة صيانتها ومعايرتها دورياً.
- يفضل توفير مكان لانتظار المرتادين لحين إعداد طلباتهم.
- يجب أن تزود المنطقة بعدد من الصواعق الكهربائية لمكافحة الذباب والحشرات (وفق الضوابط الخاصة باستخدام الصواعق الكهربائية).
- يجب أن تزود المنطقة بوعاء محكم الغلق وبداخله كيس بلاستيكي للتخلص من الفضلات والمخلفات (وفق الاشتراطات الخاصة بتوفير أوعية النفايات والمخلفات المناسبة).
- يجب اتباع قاعدة ما يرد أولاً يباع أولاً طالما كان محتفظاً بجميع خصائصه الطبيعية.
- يجب توفر مواد التعبئة المناسبة وحفظها في أماكن لا تعرضها للتلوث.
- يجب وضع بطاقة بيان تحدد الصنف (عدد - وزن - صنف - سعر).

بيع اللحوم الطازجة

1. يجب أن تقع في الجزء الأمامي للمحل وتفصل عن قسم التحضير والتجهيز بنافذة زجاجية عريضة يقع أمامها مباشرة مكان البيع وتلقي طلبات الرواد.
2. يجب أن تزود بثلاجات تبريد أفقية ورأسية لتخزين اللحوم الطازجة تتراوح درجة الحرارة داخلها بين 0 و-1 درجة مئوية، على أن تزود الثلاجات الرأسية بخطافيف لتعليق الذبائح، مع مراعاة أن تكون أبواب ثلاجة العرض مغلقة باستمرار.
3. يجب تغطية الذبائح واللحوم الطازجة بشاش أبيض نظيف.
4. يجب وضع لوحة مكتوبة بخط واضح في مكان ظاهر داخل المحل يوضح فيها نوع اللحوم ومصدرها سواء أكانت طازجة أو مستوردة، مع توضيح السعر الخاص بكل نوع.
5. يجب توفير مغاسل للأيدي مزودة بالماء البارد والساخن وبالمطهرات والمناشف الورقية، وتوفير حاوية نفايات ذاتية الإغلاق.
6. يمنع عرض اللحوم المتبلية في المحل أو القيام بأي عمليات تصنيع أو تتبيل في المحل.

7. يعرض كل نوع من اللحوم الطازجة أو المبردة أو المجمدة سواء أكانت محلية أو مستوردة، في مكان منفصل وثلاجات عرض منفصلة، وفي درجات حرارة مناسبة، مع وضع اللوحات التي تبين نوع اللحم (طازج - مبرد - مجمد) ومصدره (محلي - مستورد) وسعره وطريقة حفظه، وذلك في مكان ظاهر وباللغة العربية بصفة أساسية، ويمكن إضافة أية لغة أخرى.
8. يتم تخزين اللحوم المبردة سواء أكانت على هيئة ذبائح كاملة أو أجزاء منها على درجة حرارة تتراوح بين 1- و0 درجة مئوية، على أن تسوق خلال أربعة أسابيع على الأكثر من تاريخ الذبح الموضح بالبطاقة المرفقة.
9. يمنع منعا باتا تصنيع منتجات اللحوم مثل النقانق وبرقر اللحم والكفتة واللحم المفروم وخلافه أو تجهز اللحوم والدواجن المتبلّة المخصصة للشواء، ما لم تتم تجهيز أقسام بداخلها تعد كمعامل لتصنيع منتجات اللحوم، على أن يطبق على هذه الأماكن الاشتراطات الصحية كافة لهذه المنشآت، وعلى أن تمنح ترخيصاً مستقلاً لمزاولة هذا النشاط.
10. يجب أن تكون اللحوم الطازجة مذبوحة في أحد المسالخ النظامية ومختومة بختم المسالخ المعتمد، وتكون بيانات الأختام واضحة مثل اسم المسالخ وتاريخ يوم الذبح أو توفر شهادة ذبح من المسالخ.
11. يمنع منعا باتا نقع اللحوم في الماء.
12. يمنع منعا باتا عرض اللحم المفروم مسبقاً، ويكون فرم اللحم أمام الزبون فقط. ويجب أخذ الترخيص اللازم بذلك من الجهات المختصة (هيئة مدن) لمزاولة نشاط فرم اللحم.
13. يمنع منعا باتا عرض اللحوم المجمدة أو بيعها في محلات بيع اللحوم الطازجة لمنع الغش والتلاعب.

بيع الأسماك الطازجة

1. يجب أن تقع في الجزء الأمامي للمحل وتفصل عن قسم التحضير والتجهيز بنافذة زجاجية عريضة يقع أمامها مباشرة مكان البيع وتلقي طلبات الرواد.
2. يجب أن تزود بثلاجات تبريد أفقية (ذات واجهات زجاجية) لحفظ الأسماك الطازجة تتراوح درجة الحرارة في داخلها بين 1 و4 درجات مئوية، مع مراعاة أن تكون أبواب ثلاجة العرض مغلقة باستمرار.

3. يجب استخدام الثلج المجروش فقط من دون إضافات أخرى، من مصدر مأمون ومطابق للمواصفات القياسية المقررة الخاصة بالثلج في حفظ الأسماك بمعدل 1:1 على هيئة طبقات متبادلة من الثلج والسلك بحيث تكون الطبقة العلوية والأخيرة من الثلج المجروش.
4. يزود المحل بثلاجة تبريد رأسية تتراوح درجة الحرارة في داخلها بين 0 و 4 درجات مئوية (مزودة بأرفف من الستانلس ستيل لتخزين صناديق حفظ الأسماك وجهاز أوتوماتيكي لقياس درجة الحرارة).
5. توفير ماكينة تصنيع ثلج أو توفير ثلج بصورة كافية من مصدر آمن لعرض الأسماك وحفظها.
6. يجب أن يخزن كل صنف من السمك في صندوق مستقل، ولا يجوز خلط أصناف الأسماك مع بعضها أثناء التخزين أو الحفظ للعرض.
7. يجب رص الأسماك داخل صناديق التخزين على سيفها وليس على جانبها.
8. يجب أن تكون المنضدة المخصصة لبيع الأسماك وعرضها مصنوعة من الستانلس ستيل أو من من قطعة واحدة من الرخام السليم والسميك، ومائلة جهة العميل، وتزود نهايتها بمجرى بطول المنضدة لتجميع المياه الناتجة عن ذوبان الثلج، على أن توضع المنضدة مباشرة خلف مجرى مكشوف بالأرضية بحيث تصرف المياه إلى المجرى بواسطة فاسورة ذات قطر مناسب. وتكون أرجلها من الحديد المطلبي بدهان مانع للصدأ ومثبتة بالأرض، ولا يقل ارتفاعها عن متر واحد من الأمام.
9. يجب وضع لوحة مكتوبة بخط واضح في مكان ظاهر داخل المحل يوضح فيها نوع السمك ومصدره سواء أكان طازجًا أو مجمدًا أو مدخنًا أو مستوردًا، مع توضيح السعر الخاص بكل نوع.
10. يجب توفير مغاسل للأيدي مزودة بالماء البارد والساخن وبالمطهرات والمناشف الورقية، وتوفير حاوية نفايات ذاتية الإغلاق.
11. يمنع عرض الأسماك المتبلية في المحل أو القيام بأي عمليات تجهيز أو تصنيع في المحل.
12. يجب أن تتوفر في الأسماك الطازجة الخصائص التالية:
 - أن تكون العيون بارزة.

- أن يكون القشرة متماسكة ومقاومة عند نزعها.
- أن تكون الرائحة طبيعية (رائحة الأعشاب البحرية) خالية من رائحة العفن.
- أن تحتفظ الخياشيم بلونها الوردي.
- أن تكون ذات لحم متماسك ولا يترك فيه أثر عند الضغط عليه بالإصبع.
- أن تكون خالية من المواد المخاطية اللزجة على الخياشيم وعلى سطح الجلد.

بيع الخضروات والفواكه

1. يجب توفر عوامل وأرشف من الألمنيوم أو أي معدن آخر غير قابل للصدأ لعرض الخضر والفواكه.
2. تعرض الخضر والفواكه التي لا يحتاج عرضها إلى درجة حرارة تبريد، داخل صناديق من البلاستيك المثقب قوي التحمل سهل التنظيف، على مدرجات من الألمنيوم تكون مرتفعة عن سطح الأرض بمقدار 30 سم وتكون مائلة جهة الزبون، مع مراعاة تناسق الأصناف والألوان أثناء العرض، على أن يتم فرز الخضر والفواكه المعروضة لاستبعاد التالف والمعيب.
3. يجب تخصيص أماكن لعرض الخضر وغيرها لعرض الفواكه ولا يجوز الخلط بينهما.
4. يجب تناسق العرض من حيث الأنواع والأشكال.
5. يجب عرض الخضر والفواكه شديدة الحساسية في ثلاجات عرض مزود بعدد من الأرفف المعدنية المقاومة للصدأ، على ألا تزيد درجة الحرارة فيها عن 10 م، وأن تستخدم أقفاص من البلاستيك للعرض.
6. يجب فصل الخضر والفواكه التي تعرض غير معبأة عن تلك المعبأة حتى ولو كانت تتبع الصنف نفسه.
7. يجب تخصيص مكان مستقل بقسم الخضر لعرض الخضروات الورقية سواء أكانت معبأة أو غير معبأة.
8. يجب عدم تحميل أقفاص العرض بكميات تزيد عن سعتها لمنع تلف طبقاتها السفلية وتحتها.
9. تعرض الخضر والفواكه الحساسة داخل ثلاجات عرض رأسية مكشوفة (10 درجات مئوية) مزودة بالأرفف المعدنية، على أن ترص في صناديق من البلاستيك المثقب مع مراعاة تناسق الأصناف والألوان داخل ثلاجة العرض.

بيع المكسرات والبن والبهارات الجافة

1. يجب أن يكون القسم مزودًا بخزانات أو حافظات من المعدن غير القابل للصدأ. ويجب أن تكون الأوعية والحاويات المستخدمة في العرض مناسبة ونظيفة وجافة وخالية من نمو الفطريات المرئية والحشرات وأي مواد ملوثة، وأن تكون مغلقة بإحكام لمنع وصول أي ملوثات أو حشرات أو أي مواد غريبة إليها، وأن تكون سهلة التنظيف، وأن يتم تنظيفها بصورة دورية. ويمنع منعًا باتًا استخدام الأوعية الخشبية أو الزجاجية.
2. يجب أن تكون الحاويات مقسمة إلى أقسام ذات أغطية من نوع المعدن نفسه لوضع البن والمكسرات المحمصة أو المطحونة.
3. يجب أن تستخدم أدوات تعبئة غير قابلة للصدأ في تعبئة المكسرات والبن، وتمنع التعبئة بواسطة الأيدي.
4. يجب ألا تتجاوز الرطوبة النسبية 70% في منطقة حفظ المكسرات وعرضها، وأن تكون منطقة الحفظ مبردة بحيث لا تزيد درجة الحرارة عن 10 درجات مئوية.
5. يجب اتباع مبدأ ما يعرض أولاً يجب أن يباع أولاً من خلال تصميم أوعية مناسبة لذلك تعمل على تصريف المنتج الذي يدخلها أولاً.
6. يجب أن تحمل كل عبوة بطاقة أو بيانات إيضاحية كالتالي: اسم المنتج ونوع المعاملة التي أجريت عليه (محمص، مملح، مدخن، مقشر... وحسب الحال).

بيع منتجات المخابز

1. يجب أن تعرض الحلويات ومنتجات المخابز الحساسة سريعة التلف والفساد التي يدخل البيض والكريمة في إعدادها (عند وجود هذا النشاط) والمغطاة بالشوكولاتة، داخل ثلاجات عرض أفقية بواجهة زجاجية مزودة بعدد من الأرفف المعدنية، وألا تزيد درجة حرارة حفظها عن 4 درجات مئوية.
2. يجب أن يعرض الخبز وباقي المنتجات في سلال أو على أرفف مخصصة لهذا الغرض في قسم المخبوزات.

منطقة التعبئة والتغليف

يجب توفير منطقة خاصة بالتعبئة والتغليف قد تكون جزءاً من منطقة العرض والبيع، ويجب أن تكون بالتصميم المناسب وفي المكان الذي لا يؤثر على انسيابية سلسلة تداول الغذاء. ووفقاً لذلك يجب مراعاة ما يلي:

- يجب أن تكون المنطقة ذات درجة حرارة مناسبة وهواء متجدد، وفقاً لمتطلبات التصنيع الجيد.
- يجب أن تتناسب مواد التعبئة والتغليف مع طبيعة المادة الغذائية المراد تعبئتها وتركيبها ونوعها.
- يجب توفير مواد تعبئة وتغليف تحفظ المنتج من التلوث عند درجة الحرارة المناسبة له.
- يجب ألا تحتوي مواد التعبئة والتغليف على أي مواد تؤدي إلى إحداث تغيرات حسية تؤدي إلى فساد المنتج.
- يجب أن تكون مواد التعبئة غير ماصة وعديمة الطعم والرائحة، وألا تسمح بتفاعلها مع المادة الغذائية.
- يجب حفظ مواد التعبئة والتغليف غير المستخدمة وتخزينها في مستودعات خاصة بها بعيداً عن الغبار ومصادر التلوث.
- يجب أن تكون مواد التعبئة والتغليف المستخدمة في الإنتاج والتغليف مصنعة من مواد يسمح بلامستها للأغذية (Food Grade) ومطابقة للمواصفات القياسية المقررة.
- يجب أن تكون مواد التعبئة والتغليف قوية ومتينة ولا تسبب أي ضرر ميكانيكي أو تلف للمواد الغذائية، بحيث تؤمن الحماية الكافية لما تحتويه داخلها من مادة.
- يجب أن تتحمل مواد التعبئة والتغليف ظروف التخزين والنقل والتداول العادية من دون أن يحدث لها ضرر أو تلف.
- يجب أن تكون جديدة لم يسبق استخدامها من قبل، ويمكن غلقها بإحكام.

- يجب وضع بطاقة بيان على عبوات كل صنف تتم تعبئته وفقًا للمواصفة القياسية المقررة، وتكون جميع بيانات البطاقة مكتوبة باللغة العربية وبخط واضح وغير قابلة للمحو أو الإزالة أو التغيير، على أن تكون البطاقة ثابتة على العبوة وغير سهلة النزاع.
- يجب عدم استخدام مادة الخيش أو الكراتين أو الأوراق في تغطية المواد الغذائية.

منطقة التحضير والتجهيز

- يجب توفير منطقة خاصة للتحضير والتجهيز في منشآت بيع اللحوم الطازجة ومنشآت بيع الأسماك الطازجة وفي عموم المنشآت التي يتطلب فيها بيع المواد الغذائية للمستهلك تحضيرًا وتجهيزًا مسبقًا، وذلك بالتصميم المناسب وفي المكان الذي لا يؤثر على انسيابية سلسلة تداول الغذاء، ووفقًا لذلك يجب مراعاة ما يلي:
- يجب فصل منطقة التحضير عن بقية الأقسام بالطريقة التي تمنع حدوث التلوث الخلطي، إذ يجب عدم استخدام الحيز نفسه في التجهيز أو العرض أو التخزين لمنع التلوث.
- يجب أن تتصل منطقة التحضير بصالة العرض والبيع عن طريق باب ذاتي الإغلاق، وأن يكون الجدار الفاصل بين صالة العرض ومكان التجهيز من جزئين: الجزء الأسفل منه لا يزيد ارتفاعه عن متر، أما الجزء العلوي فيجب أن يكون من الزجاج الذي يسمح بالرؤية من خلاله، وأن تحتوي منطقة التحضير على جميع الأدوات والمعدات والأواني المستخدمة في الإعداد والتجهيز.
- يجب توفير عدد مناسب من الطاومات ذات سطح ناعم من الصلب الذي لا يصدأ (الخالى من اللحام)، ويمنع منغًا بآنا استخدام طاومات الخشب.
- يجب أن يخصص في المحل حوض من الصلب غير القابل للصدأ لغسل الأيدي وآخر للمعدات والأدوات والأواني المستخدمة وآخر للمواد الغذائية، على أن تكون مزودة بالماء الساخن والبارد وبالصابون السائل والمعقمات والمناشف الورقية التي تستخدم في أغراض التجفيف. ويمنع منغًا بآنا استعمال مناشف القماش لمنع انتقال العدوى والحد من التلوث.
- يجب استعمال صنابير المياه من النوع الذي يعمل ذاتيًا أو بالقدم منغًا لتلوث الأيدي.

- يجب وضع لافتات إرشادية تبين الطريقة الصحيحة والسليمة لغسل أيدي العاملين بالمحل.
- يجب أن يزود المكان كذلك بالقفازت وأغطية الرأس والكمادات الضرورية أثناء العمل.
- يجب توفير نظام صرف جيد للأحواض وفتحات صرف لمياه تنظيف الأرضيات لمنع تراكم المياه، وتكون مؤمنة ضد تسرب الحشرات ومغطاة بشبك من الصلب غير قابل للصدأ.
- يجب أن تكون هناك فتحات وقنوات في الأرضية لتصريف المياه إلى شبكة الصرف الصحي للمحل.
- يجب توفير أوعية محكمة الغلق للتخلص من الفضلات والمخلفات، على أن تصنع الأوعية من مواد غير منفذة ومن النوع الذي يفتح غطاءه ذاتيًا بالضغط بالقدم لمنع تلوث الأيدي، على أن تزود الحاويات بأكياس بلاستيكية داخلها.
- يجب أن يتناسب عدد المعدات والآلات وحجمها مع الطاقة الإنتاجية للمنشأة.
- يجب أن يزود بالآلات المناسبة المصنوعة من الصلب غير القابل للصدأ.
- يجب عدم استعمال السكاكين ذات المقابض الخشبية، وتستبدل بتلك المصنوعة مقابضها من اللدائن المضغوطة أو من الستانلس ستيل.
- يجب عدم استعمال ألواح التقطيع المصنوعة من الخشب، وتستبدل بألواح التقطيع الصماء المصنوعة من اللدائن (البلاستيك).
- يجب توفر خزانة أو دولاب محكم الغلق لتخزين الأدوات والمعدات بعد غسلها وتجفيفها إلى حين استعمالها.
- يفضل أن تزود المنطقة بلمبات الأشعة ما فوق البنفسجية بقوة 2000 إلى 2950 إنجستروم لتطهير المكان وتعقيمه.
- يجب الفصل في استخدام أدوات التحضير والتجهيز، بحيث تخصص أدوات وأجهزة منفصلة لكل نوع مادة غذائية أو لكل صنف من المواد الغذائية المتشابهة في الخصائص والمكونات، وذلك منعا للتلوث الخلطي.

منطقة غسل الأدوات والمعدات والأواني

يجب توفير منطقة خاصة بغسل الأدوات والمعدات المستخدمة، على أن تكون بالتصميم المناسب وفي المكان الذي لا يؤثر على انسيابية سلسلة تداول الغذاء، ووفقاً لذلك يجب مراعاة ما يلي:

- يجب أن تتصل منطقة الغسل بقسم التحضير والتجهيز بباب ذاتي الإغلاق.
- يجب أن تزود المنطقة بعدد كافٍ من الأحواض الكبيرة المناسبة من الستانلس ستيل (أحادية أو ثنائية أو ثلاثية العيون تستخدم للغسيل والتعقيم) التي تتسع لحجم الأدوات والأواني المستخدمة، فضلاً عن صنابير المياه التي تفتح آلياً للغسيل.
- يجب أن تزود المنطقة بسخان كهربائي كبير لا تقل سعته عن 120 لترًا.
- يجب أن تزود المنطقة بمواد التنظيف والتطهير.
- يجب أن تزود الأرضية بفتحة تصريف مياه لمنع تراكمها، على أن تكون الفتحات مؤمنة ضد تسرب الحشرات ومتصلة بنظام صرف جيد.
- يجب أن تزود بخزائن مغلقة وأرفف معدنية غير قابلة للصدأ لحفظ الأدوات والمعدات والأواني النظيفة الجاهزة للاستعمال، وأرفف أخرى بعيدة عن أرفف الأدوات النظيفة لوضع الأدوات غير النظيفة وعدم تركها على الأرض أثناء الغسل والتطهير.
- يجب توفير أوعية محكمة الغلق للتخلص من الفضلات والمخلفات، على أن تكون الأوعية مصنوعة من مواد غير منفذة ومن النوع الذي يفتح غطاءه ذاتياً بالضغط بالقدم لمنع تلوث الأيدي، وأن تزود الحاويات بأكياس بلاستيكية داخلها.

منطقة الفرز والفحص والإعداد

تعتبر منطقة الفحص والفرز جزءاً من منطقة استلام المواد الخام ومنطقة التخزين في المنشآت الغذائية الصغيرة (تجارة المواد الغذائية والمشروبات)، ولكن يجب توفير منطقة خاصة لفحص المواد الغذائية وفرزها داخل المنشآت الكبيرة (السوبرماركت والهايبرماركت ومحامص ومطاحن البن والبهارات والمكسرات وغيرها)، وذلك بالتصميم المناسب وفي المكان الذي لا يؤثر على انسيابية سلسلة تداول الغذاء. ووفقاً لذلك يجب مراعاة ما يلي:

- يجب توفر عدد مناسب من المناضد للفرز والتعبئة يكون سطحها أملس سهل التنظيف وخالي من اللحامات، ومن مادة غير قابلة للصدأ.
- يجب توفر أحواض كبيرة للغسل على أن تصنع من مادة غير قابلة للصدأ وأن تكون متصلة بشبكة الصرف الصحي للمحل وأن تكون صنابير المياه من النوع الذي يفتح آلياً.
- يجب توفير الأدوات المساعدة في عمليات الفحص والفرز التي يجب أن تكون من الستانلس ستيل ونظيفة باستمرار.
- يجب أن تفحص المواد الخام والمواد الأولية وجميع المواد الغذائية وتفرز عند الاستلام، بحيث لا يدخل إلى المستودعات أو صالة العرض إلا المواد النظيفة والسليمة والصالحة للاستهلاك الآدمي.
- يجب ألا تقبل المواد الخام أو أي مواد غذائية إذا كانت تظهر عليها علامات الفساد أو التلف أو تحتوي على مواد غريبة لا يمكن إزالتها بالفرز أو الغسيل.
- يجب أن تغسل المواد الأولية لإزالة الأتربة والملوثات الأخرى (وفق طبيعة المادة الغذائية كبعض الخضروات والفواكه)، ويجب ألا يعاد استخدام الماء لغسل مواد أخرى.
- يجب أن يتم توقيت عمليات الفرز والفحص والتخزين والعرض بصورة متتابعة تحت ظروف تمنع تلوث المنتج أو فساده.
- يجب توفر عدد مناسب من سخانات المياه.
- يجب أن تزود المنطقة بعدد من الصواعق الكهربائية لمكافحة الذباب والحشرات (وفق الضوابط الخاصة باستخدام الصواعق الكهربائية).
- يجب توفير أوعية محكمة الغلق للتخلص من الفضلات والمخلفات، على أن تصنع الأوعية من مواد غير منفذة ومن النوع الذي يفتح غطاءه ذاتياً بالضغط بالقدم لمنع تلوث الأيدي، على أن تزود الحاويات بأكياس بلاستيكية داخلها.

منطقة استلام المواد الخام والأولية

يجب أن يتم تجهيز المنشآت الغذائية الكبيرة بمنطقة خاصة لاستلام المواد الأولية بحيث تكون مصممة بالشكل المناسب وفي المكان الذي لا يؤثر على انسيابية سلسلة تداول الغذاء. ووفقاً لذلك يجب مراعاة ما يلي:

- أن يكون المكان مجهزاً برصيف استلام وبالموازين ومعدات الاستلام المختلفة.
- يفضل أن يكون لديه باب مستقل، على أن يجهر بمجموعة من الأدوات والمعدات مثل ميزان الاستقبال وطاولات الفرز وخلافه حسب حاجة المنشأة وطبيعة المواد الغذائية.
- في حال وجود روافع كهربائية لنقل المواد الخام والأولية من سيارات الشحن إلى المستودع، يجب عدم السماح بدخول السيارات إلى داخل المستودعات في جميع الأحوال. كما يراعى عدم تعرض المواد الخام والأولية للعوامل الجوية مثل أشعة الشمس المباشرة أو الأمطار أو الملوثات البيئية المختلفة مثل الدخان والأتربة والحشرات والقوارض.

منطقة الإدارة

في حال وجود قسم للإدارة والحسابات فإنه يجب مراعاة ما يلي:

- يجب أن تكون المكاتب الإدارية مستقلة عن صالة عرض المواد الغذائية.
- يمنع استخدام المكاتب الإدارية كسكن للعاملين أو كمستودعات.

الاشتراطات الإضافية

- يفضل حصول المنشآت الغذائية على نظام معتمد لسلامة الغذاء (مثل نظام الهاسب أو الأيزو 22000) وإدارة الجودة.
- يجب أن توفر المنشآت الغذائية الكبيرة مشرفًا متخصصًا مؤهلاً في سلامة الغذاء وإدارة الجودة يمكنه التعرف على مخاطر الأغذية ومنعها والسيطرة عليها. وأن يكون متأكدًا بصورة معقولة في جميع الأوقات خلال ساعات العمل وخلال تداول الأغذية. ويجب عليه أن يضع آليات موثقة للتأكد من أن التوجيهات المتعلقة بمسائل سلامة الغذاء متاحة للأشخاص الذين يتعاملون مع الغذاء في حال غيابه.
- يجب على المنشأة إبلاغ «مدن» بشأن تفاصيل المشرف على سلامة الغذاء في غضون 30 يومًا من إصدار الترخيص. كما يجب أيضًا إخطار «مدن» بأي تغييرات تطرأ على المشرفين على سلامة الأغذية أو تفاصيل الاتصال بهم في غضون 14 يومًا من التغيير.
- يجب أن تقوم المنشأة بتوفير أجهزة ومعدات للرقابة الصحية بغية استخدامها في الرقابة الداخلية، مثل أجهزة قياس درجات الحرارة وأجهزة قياس صلاحية زيوت القلي للطعام وغيرها.
- يفضل أن تقوم المنشأة بإرسال عينات دورية ممثلة للمواد الخام والأغذية المنتجة والمياه المستخدمة للفحص والتحليل بواسطة مختبر معتمد من هيئة الغذاء والدواء للتأكد من سلامتها، مع الاحتفاظ بسجلاتها وتقديمها عند الطلب.
- يجب أن تقوم المنشأة بحفظ جميع السجلات والتقارير المتعلقة بنظام إدارة سلامة الغذاء وتوثيقها بدءًا من استلام المواد الخام وحتى وصول المنتج إلى المستهلك، وذلك لتقديمها إلى «مدن» عند الطلب.
- يجب حفظ السجلات الخاصة بالعمالين (كشوفات طبية، شهادات صحية، شهادات تدريب) لتقديمها إلى «مدن» عند الطلب.
- يجب حفظ السجلات الخاصة بالصيانة والفحص والنظافة ومكافحة الحشرات والقوارض لتقديمها إلى «مدن» عند الطلب.
- يجب الحرص على الالتزام بالأداب العامة وفقًا لأحكام الشريعة والأنظمة العامة والتقاليد السائدة في المملكة.
- يجب الالتزام التام بفترات العمل المصرح بها من «مدن».

- لا يجوز للمنشأة الإمتناع عن البيع أو عن إعطاء فاتورة للمستهلكين، ما لم يقرر ذلك عند إغلاق المنشأة بواسطة «مدن».
- يجب وضع لوحات تمنع التدخين داخل المنشأة.
- يجب إبراز رقم هاتف الشكاوى للمستهلكين (الرقم الموحد للبلاغات الخاص بـ«مدن»).
- يجب على صاحب النشاط مراجعة «مدن» لاستكمال الإجراءات عند تلقيه إشعارًا رسميًا.
- يجب التنبيه إلى أنه يمنع منع باتًا تزوير أي مستندات رسمية تخص المنشأة أو النشاط المزاوول. وفي حال ثبوت ذلك ستحال القضية إلى النيابة العامة للدولة.
- يجب على المستثمر وصاحب النشاط الاطلاع بصورة مستمرة، وخصوصًا عقب كل زيارة يقوم بها المراقب الصحي للمنشأة، على السجل الإلكتروني الخاص بالمنشأة الذي يوضح الملاحظات المرصودة والإجراءات التصحيحية المطلوب من المنشأة تنفيذها وفق المدة المحددة.
- يجب على المنشأة تلافى المخالفات والملاحظات السابقة قبل انتهاء المدة المقررة لتطبيق الإجراءات التصحيحية.
- يمنع منعًا باتًا فض الأختام أو إعادة فتح المنشأة قبل انتهاء عقوبة الإغلاق المقررة بواسطة «مدن».
- يجوز للمراقب الصحي الاحتفاظ بنسخة عن الوثائق والمستندات والسجلات الخاصة بسلامة الغذاء.
- يجب على المنشأة الاحتفاظ بالسجلات والمستندات الخاصة بسلامة الغذاء لمدة لا تقل عن 180 يومًا.
- يجب السماح للمراقب الصحي بسحب عينات من الأغذية لفحصها من أجل التأكد من صلاحيتها للاستهلاك الآدمي.
- يجب على المنشأة تنفيذ العقوبة المقررة بواسطة «مدن» بدون تأخير (سحب مواد غذائية من التداول، حجز مواد غذائية عن التداول، إتلاف مواد غذائية، إلخ...) وفق العقوبات النظامية المقررة في جدول تصنيف المخالفات والعقوبات المعتمد من «مدن».

- يمنع منعا باتا قيام المنشأة بوضع إحدى علامات الجودة أو شعارات معينة على منتجاتها أو خدماتها بدون الحصول عليها، أو يكون وضعها مخالفاً للمواصفات القياسية المعتمدة ونظام الغذاء ولأئحته التنفيذية، أو لم تعد تلك العلامات أو الشعارات سارية الصلاحية.

لائحة المخالفات والجزاءات الصحية:

المادة	نوع المخالفة	مخالفات البيع	الملاحظات
1	تسجيل المنشأة		
1/1	عدم تسجيل المنشأة أو أي من فروعها أو مرافقها	2500	في حال عدم الالتزام بالتسجيل يتم إغلاقها
2/1	ممارسة النشاط قبل استكمال تسجيل المنشأة	2500	في حال تجاوز المهلة المقررة يتم إغلاقها إلى حين استكمال التسجيل
3/1	عدم تحديث البيانات خلال مدة لا تتجاوز شهراً من التغيير	2500	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة مع الإغلاق
4/1	ثبوت حال تسمم غذائي داخل المنشأة الغذائية		إجراءات التعامل مع حالات التسمم الغذائي
2	المبنى		
1/2	عدم إجراء الصيانة للأرضيات والجدران والأسقف وما في حكمها	500	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة
2/2	مخالفات اشتراطات المحل من حيث الإضاءة أو التهوية أو التمديدات الكهربائية أو السباكة أو التجهيزات	500	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة

المادة	نوع المخالفة	مخالفات البيع	الملاحظات
3/2	مخالفة اشتراطات مساحة المنشأة	2500	مع إغلاق المنشأة. وفي حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة مع إغلاق المنشأة
4/2	عدم وجود مراوح الشفط أو تشغيلها أو تنظيفها، أو عدم كفايتها	500	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة
5/2	عدم تركيب فلتر دخان أعلى الأفران والشوايات في مناطق الطبخ في المنشأة الغذائية	3000	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة
6/2	تلوث المكان أو إضرار المجاورين بالدخان لعدم الالتزام بضوابط المداخل	1000	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة
7/2	عدم وجود ستائر هوائية أو بلاستيكية عند الأبواب أو عدم نظافتها أو كفاءتها أو عدم تشغيلها	500	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة
8/2	عدم وضع فاصل زجاجي بين الاستقبال ومكان التجهيز	3000	مع إغلاق المنشأة. وفي حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة مع إغلاق المنشأة
9/2	الأبواب غير محكمة الغلق	500 لكل باب	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة
10/2	تراكم الأتربة على مصادر الإضاءة ووجود حشرات (جميعها أو بعضها)	500	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة
11/2	عدم كفاءة أجهزة التكييف أو عدم كفايتها	1000	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة

المادة	نوع المخالفة	مخالفات البيع	الملاحظات
3	مخالفات الأجهزة والتجهيزات		
1/3	مخالفات الشروط الفنية المطلوبة في الأجهزة أو المعدات أو الأدوات أو الأواني، أو عدم توفير المطلوب	1000	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة
2/3	عدم توفير أجهزة قياس الحرارة أو الحموضة أو الكشف عن صلاحية زيوت ودهون القلي	1000	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة
4	مخالفات المياه والصرف الصحي داخل المنشآت الغذائية		
1/4	عدم التقيد باشتراطات دورات المياه أو الصرف الصحي	1000	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة
2/4	وجود تسرب في إمدادات الصرف الصحي وتوصيلاته	1000	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة
3/4	وجود غرف تفتيش داخل المنشأة	2000	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة
4/4	ترك فتحات الصرف الصحي مفتوحة في غرف التحضير أثناء العمل	1000	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة
5/4	تدني مستوى نظافة أماكن التحضير والإعداد أو الأدوات والأواني	2000	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة
6/4	عدم توفر مرشحات (فلتر) للمياه المستخدمة أو عدم نظافتها	2000	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة

المادة	نوع المخالفة	مخالفات البيع	الملاحظات
5	النظافة ومكافحة الآفات داخل المنشآت الغذائية		
1/5	مصائد الحشرات والقوارض غير متوفرة أو عددها غير كاف للمنطقة أو موضوعة في مكان غير ملائم أو لا تعمل أو عدم تشغيلها	500	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة
2/5	وجود الآفات أو الحشرات أو أجزائها أو الأتربة على المصائد	2000	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة
3/5	تراكم الأوساخ أو الاتربة على الأسقف وحول فتحات التهوية والنوافذ	500	مع إلزامه بتلافي ذلك. وفي حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة
4/5	مخالفة اشتراطات النظافة العامة داخل المحل أو مقابله، أو الإهمال في تأمين أدواتها	500	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة
5/5	استخدام مضافات أو مواد غذائية مخالفة للاشتراطات الصحية واللوائح الفنية والمواصفات المعتمدة	5000	في حال العمد تحال إلى لجنة النظر في مخالفات نظام الغذاء ولائحته التنفيذية
6/5	الاحتفاظ بالرجيع (المنتهي الصلاحية - التالف) من دون وضع ما يثبت ذلك	2500	مع إتلاف المواد الغذائية. وفي حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة مع إتلاف المواد الغذائية
7/5	خط المواد الغذائية الأولية أو تخزينها مع المنتج النهائي في موقع واحد	2000	مع إتلاف المواد الغذائية غير الصالحة

المادة	نوع المخالفة	مخالفات البيع	الملاحظات
8/5	عدم تنظيف الأدوات والمعدات والأواني أو تطهيرها أو تعقيمها	1000	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة
9/5	تدني مستوى نظافة الثلاجات	500	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة
10/5	عدم استعمال أكياس وحاوية نفايات محكمة أو ذاتية الغلق	500	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة
11/5	لا يوجد عدد كاف من حاويات النفايات - تلف الحاويات - حاويات غير ملائمة - تدني مستوى نظافة حاويات النفايات	500	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة
12/5	تدني مستوى نظافة مغاسل الأيدي أو دورات المياه	1000	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة
13/5	عدم توفر الصابون السائل أو المناشف الورقية	500	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة
14/5	عدم وضع الملصقات الإرشادية الخاصة باتباع قواعد النظافة العامة بشكل بارز	500	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة
15/5	وجود آفات صحة عامة مع مخلفاتها حية أو ميتة داخل المنشأة	2000	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة مع إغلاق المنشأة لمدة ثلاثة أيام
16/5	عدم الالتزام بالأساليب والطرق الصحيحة لمكافحة الحشرات أو عدم وجود عقد مع شركة لمكافحة الآفات	1000	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة مع إغلاق المنشأة لمدة ثلاثة أيام

المادة	نوع المخالفة	مخالفات البيع	الملاحظات
17/5	تراكم النفايات والأوراق والأتربة في قاع الخزان وجدرانه، أو وجود آفات وبقاياها	500	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة
18/5	تسرب المياه من أجهزة التكييف أو الثلاجات داخل المنشأة	1000	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة
19/5	استخدام المناشف القماشية متعددة الاستخدام في تنظيف الأسطح والأواني وخلافه	1000	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة
20/5	تسرب المياه خارج المنشآت الغذائية وما في حكمها	1000	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة
6	المواد الغذائية		
1/6	عدم استيفاء بيانات البطاقة الغذائية أو عدم وضوحها	1000	حجز المواد الغذائية داخل المنشأة واستكمال الإجراءات اللازمة وفقاً لنظام الغذاء
2/6	إعادة استخدام مواد غذائية معدة أو مطبوخة من اليوم السابق	2000	إتلافها مع مضاعفة الغرامة عند تكرارها
3/6	تقديم عصائر معدة مسبقاً مخالفة للمواصفات المعتمدة	1000	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة
4/6	تقديم عصائر من فواكه مجمدة على أنها طازجة	2000	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة
5/6	عدم تخصيص مكان للرجيع (منتهي الصلاحية - تالف)	500	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة

المادة	نوع المخالفة	مخالفات البيع	الملاحظات
6/6	استخدام مواد أولية منتهية الصلاحية أو تظهر عليها علامات الفساد	10000	في حال تكرار المخالفة للمرة الأولى تضاعف الغرامة، وللمرة الثانية يحق للجهة المختصة إغلاق المنشأة لمدة خمسة عشر يومًا مع مضاعفة الغرامة
7/6	تداول المنشأة غذاء مغشوشًا أو الإعلان عنه	25000	في حال العمد تحال إلى لجنة النظر في مخالفات نظام الغذاء ولائحته التنفيذية
8/6	تداول المنشأة غذاء أو الإعلان عنه بأساليب أو طرق أو معلومات أو بيانات مضللة أو خادعة للمستهلك	5000	في حال العمد تحال إلى لجنة النظر في مخالفات نظام الغذاء ولائحته التنفيذية
9/6	تعمد المنشأة تداول غذاء مضر بالصحة أو الإعلان عنه بقصد الإضرار بصحة المستهلك	-	تحال إلى لجنة النظر في مخالفات نظام الغذاء ولائحته التنفيذية
13/6	تداول المواد الغذائية في عبوات غير آمنة	2500	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة
14/6	تغير خواص زيت القلي	1000	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة
15/6	عدم وضع لوحات تمنع التدخين في المنشآت الغذائية	100	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة
16/6	التدخين داخل المنشآت التي يمنع فيها التدخين	200	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة

المادة	نوع المخالفة	مخالفات البيع	الملاحظات
17/6	استخدام أو تداول مواد غذائية محظورة أو محرمة محلياً أو دولياً، ويكون صادر قرار بمنع تداولها	5000	في حال تكرار المخالفة للمره الأولى تضاعف الغرامة مع إغلاق المنشأة لمدة خمسة عشر يوماً، وفي المرة الثانية تضاعف الغرامة ومدة الإغلاق
18/6	استخدام الماء الساخن الوارد من سخان المنشأة في إعداد الأغذية والمشروبات	1000	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة
19/6	عدم مطابقة عبوات التعبئة والتغليف للمواصفات المعتمدة	1000	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة
20/6	عدم التزام المنشأة الغذائية بوضع لوحة تبين كمية السعرات الحرارية	1000	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة
21/6	عدم التزام المنشأة الغذائية بتوفير البيانات التغذوية	1000	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة
22/6	عدم التزام المنشأة الغذائية بوضع بيانات توضح حاجة المستهلك (رجال، نساء، أطفال) من كمية السعرات الحرارية في اليوم	500	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة
23/6	عدم وجود صالة عرض متصلة بمكان الإعداد والتجهيز ومفصولة بفاصل زجاجي	5000	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة

المادة	نوع المخالفة	مخالفات البيع	الملاحظات
7	المخالفات المبنية على نتائج التحاليل المخبرية		
1/7	استخدام مياه غير صالحة للاستهلاك الآدمي في تناول الأغذية (كيميائيًا وجراثوميًا وفيزيائيًا)	5000	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة
2/7	تلوث الغذاء بالميكروبات أو السموم الممرضة في المنشأة	5000	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة
3/7	تلوث الخضروات والفواكه في أماكن بيعها	500	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة
4/7	وجود مواد غريبة أو مواد غير مرغوب فيها بالمواد الغذائية	5000	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة
5/7	استخدام مضافات غذائية مخالفة للوائح الاشتراطات الصحية واللوائح الفنية والمواصفات المعتمدة	10000	في حال تكرار المخالفة للمرة الأولى تضاعف الغرامة، وفي المرة الثانية يحق للجهة المختصة إغلاق المنشأة لمدة خمسة عشر يومًا مع مضاعفة الغرامة. وفي جميع الأحوال يحق للجهة المختصة إلغاء الترخيص
6/7	المضافات الغذائية المصريح بها تزيد عن الحد المسموح به	5000	في حال تكرار المخالفة للمرة الأولى تضاعف الغرامة، وفي المرة الثانية يحق للجهة المختصة إغلاق المنشأة لمدة خمسة عشر يومًا مع مضاعفة الغرامة. وفي جميع الأحوال يحق للجهة المختصة إلغاء الترخيص

المادة	نوع المخالفة	محللات البيع	الملاحظات
8	مخالفات اللحوم بأنواعها		
1/8	عرض اللحوم المجمدة في محلات بيع اللحوم الطازجة	4000	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة
2/8	عرض أو استخدام لحوم تظهر عليها علامات التلف والفساد	5000	مع إتلاف اللحوم. وفي حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة مع إتلاف اللحوم. وفي حال العمد تحال إلى لجنة النظر في مخالفات نظام الغذاء ولأثحته التنفيذية
3/8	عدم وضع لوحة أسعار مفصلة بالنوع والصف	1000	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة
4/8	عدم وضع لوحة تبين نوع اللحوم (لحوم حمراء أو دواجن أو أسماك) المستخدمة، مستوردة (مبردة، مجمدة) أو محلية (طازجة) ومصدرها	2000	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة
5/8	إعادة تجميد اللحوم بعد إذابتها	5000	مع إتلاف اللحوم. وفي حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة مع إتلاف اللحوم
6/8	عرض لحوم طازجة غير مختومة بختم الأمانة	1000 لكل ذبيحة	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة
7/8	ضبط لحوم مختومة بختم مزور	10000 لكل ذبيحة	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة ويحق للجهة المختصة إغلاق المحل لمدة عشرة أيام وإحالة القضية إلى النيابة العامة

المادة	نوع المخالفة	مخالفات البيع	الملاحظات
8/8	إذابة اللحوم المجمدة وبيعها على أنها مبردة أو طازجة	5000	مع إتلاف اللحوم. وفي حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة مع إتلاف اللحوم. ويحق للجهة المختصة إغلاق المحل لمدة عشرة أيام
9/8	عرض ذبائح فاسدة أو طبخها أو بيعها	6000 لكل ذبيحة	مع إتلاف اللحوم. وفي حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة مع إتلاف اللحوم حسب نظام الغذاء ولائحته التنفيذية. ويحق للجهة المختصة إغلاق المحل/ المعمل لمدة عشرة أيام
10/8	عرض ذبائح مبردة أو مجمدة أو طبخها أو بيعها على أنها طازجة ومذبوحة بالمسلخ	6000 لكل ذبيحة	مع إتلاف اللحوم. وفي حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة مع إتلاف اللحوم، ويحق للجهة المختصة إغلاق المنشأة لمدة عشرة أيام
11/8	عرض لحوم أو أحشاء مخالفة للوائح الاشتراطات الصحية	5000	مع إتلافها. وفي حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة مع الإلتلاف، ويحق للجهة المختصة إغلاق المنشأة لمدة أسبوع
12/8	وجود حظيرة داخل مطبخ الولايم أو مكان تابع له	2000	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة
13/8	إذابة اللحوم المجمدة ثم تقطيعها أو فرمها في مراكز بيع اللحوم المجمدة ومنشآت اللحوم	2000	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة

المادة	نوع المخالفة	مخالفات البيع	الملاحظات
14/8	فرم اللحوم أو تقطيعها إلى قطع صغيرة وعرضها في المحل من دون أن يكون ذلك أمام الزبون	1000	مع إتلاف اللحوم. وفي حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة مع إتلاف اللحوم
15/8	عرض الأسماك أو لحوم الذبائح أو جزء منها، أو حفظها خارج ثلاجات التبريد	1000 لكل ذبيحة أو جزء منها	مع إتلاف غير الصالح منها. وفي حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة مع إتلاف غير الصالح منها
16/8	عدم تغطية اللحوم داخل وحدات التبريد	1000 لكل ذبيحة	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة
17/8	عدم وجود إثبات (فاتورة أو إيصال) يوضح شراء الذبائح من المسلخ أو من المحلات والثلاجات المرخص لها باستيراد اللحوم	2000	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة وتغلق المنشأة لمدة خمسة أيام
18/8	استخدام أدوات وأوانٍ غير صالحة للعمل وقابلة للصدأ	2500	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة مع استبعاد الأدوات والأواني غير الصالحة وإلزامه بأخرى
19/8	إذابة اللحوم أو الدواجن أو الأسماك المجمدة بطريقة مخالفة للمواصفات واللوائح الفنية	1000	مع إتلاف اللحوم أو الدواجن أو الأسماك المجمدة. وفي حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة مع إتلاف اللحوم أو الدواجن أو الأسماك المجمدة

المادة	نوع المخالفة	مخالفات البيع	الملاحظات
9	مخالفات الحفظ والتخزين		
1/9	فصل التيار الكهربائي عن الثلاجات تحت الخدمة	2500	مع التأكد من صلاحية المواد الغذائية للاستهلاك الآدمي وإتلاف غير الصالح منها. وفي حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة مع التأكد من صلاحية المواد الغذائية للاستهلاك الآدمي وإتلاف غير الصالح منها
2/9	خلط مواد غذائية مختلفة في حيز تخزيني واحد داخل الثلاجات	1000	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة
3/9	تكدمس المواد الغذائية داخل ثلاجات التبريد أو التجميد	1000	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة
4/9	عدم التقيد بدرجات الحرارة المناسبة لحفظ المواد الغذائية	1000	مع إتلاف غير الصالح منها. وفي حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة مع إتلاف غير الصالح منها
5/9	سوء حفظ المواد الغذائية وتخزينها	500	مع إتلاف غير الصالح منها. وفي حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة مع إتلاف غير الصالح منها
6/9	عرض المواد الأولية أو تخزينها مع مواد التنظيف أو المبيدات وما في حكمها داخل المنشأة	1000	مع إلزامه بإعادة ترتيب المحل أو المستودع. وفي حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة مع إلزامه بإعادة ترتيب المحل أو المستودع
7/9	عدم وجود قواعد (حاملات) ألواح بلاستيكية أو أرفف معدنية غير قابلة للصدأ داخل المنشأة لوضع المواد الغذائية عليها	1000	مع إلزامه بتأمينها. وفي حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة مع إلزامه بتأمينها

المادة	نوع المخالفة	مخالفات البيع	الملاحظات
10	مخالفات الباعة الجوالين المتعلقة بالأغذية		
1/10	البيع في مبسط غير مرخص أو البيع المتجول أيًا كان نوعه	500	
2/10	استخدام سيارة لم يرخص لها معرضًا للبيع من "مدن"، ويستثنى من ذلك سيارات المزارعين	1000	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة وتحتجز السيارة لمدة لا تتجاوز أسبوعًا. وفي حال تكرار المخالفة للمرة الثانية تحتجز السيارة لمدة شهر، وللمرة الثالثة يلغى الترخيص بشكل نهائي
3/10	بيع مواد غير مصرح بها	1000	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة
11	مخالفات الرخصة والبيع ومزاولة النشاط للمنشأة الغذائية		
1/11	مزاولة النشاط من دون الحصول على ترخيص	2500	مع إغلاقه لحين حصوله على الرخصة
2/11	بيع الدخان والتبغ لمن هم دون سن 18	1000	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة
3/11	تقديم الشيشة في المطاعم والأماكن غير المرخصة لتقديمها	1000	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة
4/11	تغيير النشاط الغذائي من دون موافقة الجهات المختصة	5000	إيقاف النشاط المستحدث. وفي حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة
5/11	مزاولة نشاط إضافي للنشاط المرخص له من دون موافقة الجهات المختصة	5000	إيقاف النشاط المستحدث. وفي حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة

المادة	نوع المخالفة	مخالفات البيع	الملاحظات
6/11	ممارسة المنشأة لنشاط تصدير الغذاء قبل الحصول على ترخيص بالتصدير أو شهادة صلاحية تصدير للغذاء أو إعادة تصديره من الهيئة	2500	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة مع تعليق ترخيص المنشأة
7/11	عدم تجديد رخصة النشاط	2000	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة ويعطى مهلة شهر. وفي حال تكرار المخالفة للمرة الثانية تغلق المنشأة حتى يتم تجديد الرخصة
8/11	عدم إبراز رخصة النشاط وتعليقها	1000	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة
9/11	إتلاف الرخصة أو عدم الحفاظ عليها أو إخفائها أو تعديلها	2000	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة مع إلزام المنشأة بالحفاظ عليها
10/11	تزوير الرخصة وتغيير بياناتها	-	إحالة القضية إلى النيابة العامة
12/11	عدم مطابقة اللوحة الخارجية للمنشأة مع بيانات الرخصة	1000	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة
13/11	الامتناع عن البيع أو الامتناع عن إعطاء فاتورة	500	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة
14/11	عدم وضع التسعيرة على المعروضات	500	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة
15/11	بيع الحليب الخام أو مشتقاته من دون ترخيص	1000	مع إتلافه. وفي حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة مع إتلافه
16/11	عدم إبراز رقم هاتف شكاوى الجهة المانحة للترخيص	300	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة

المادة	نوع المخالفة	مخالفات البيع	الملاحظات
17/11	عدم مراجعة صاحب النشاط الجهة المختصة لاستكمال الإجراءات المطلوبة عند تلقيه إشعارًا رسميًا مرتين متتاليتين	500	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة، ويحق للجهة المختصة إغلاق المنشأة حتى تتم مراجعته لها واستكمال الإجراءات المطلوبة
18/11	عدم مطابقة البيانات في الرخصة على الطبيعة	1000	مع إلزام صاحب المنشأة بالتعديل، وفي حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة مع إلزام صاحب المنشأة بالتعديل، ويحق للجهة المختصة إغلاق المنشأة
19/11	أي مخالفة لأنظمة التراخيص أو مزاولة النشاط أو البيع لم تحدد لها عقوبة	5000	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة
20/11	نقص وزن الخبز عن المسموح به	2000	مع تصحيح المخالفة. وفي حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة
12	مخالفات رخصة ممارسة العمل		
1/12	عدم استخراج رخصة ممارسة العمل في الأنشطة المتعلقة بالغذاء لأي عامل يستوجب عمله حصوله عليها	2000 لكل عامل	منع العمال من العمل إلى أن يحصل على الرخصة وفي حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة ويمنع العامل من العمل إلى أن يحصل على الرخصة
2/12	عدم تجديد رخصة ممارسة العمل في الأنشطة المتعلقة بالغذاء لأي عامل يستوجب عمله حصوله عليها	1000 لكل عامل	منع العمال من العمل إلى أن يتم تجديد رخصته وفي حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة ويمنع العامل من العمل إلى أن يتم تجديد رخصته

المادة	نوع المخالفة	مخالفات البيع	الملاحظات
3/12	عدم وجود رخصة ممارسة العمل في الأنشطة المتعلقة بالغذاء للعاملين في المنشأة أثناء زيارة المفتش	500 لكل عامل	
4/12	تزوير رخصة ممارسة العمل في الأنشطة المتعلقة بالغذاء وتغيير بياناتها وتاريخها	-	إحالة القضية إلى النيابة العامة
5/12	تلف رخصة ممارسة العمل في الأنشطة المتعلقة بالغذاء أو صعوبة التعرف على بياناتها	1000	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة
6/12	العاملون على خطوط الإنتاج غير مدربين على تطبيق الاشتراطات الصحية	500	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة
13	مخالفات سجل الرقابة الصحية		
1/13	عدم وجود سجل رقابة صحية أو عدم إبرازه للمختصين بأعمال الرقابة الصحية	2000	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة
2/13	العبث أو أحداث تغيير أو إتلاف في البيانات أو الملحوظات المدونة في السجل أو تقرير الزيارة	2000	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة مع أخذ التعهد بعدم تكرار ذلك
3/13	عدم تلافي الملاحظات السابقة المدونة في سجل الرقابة الصحية أو تقرير الزيارة بعد انتهاء المهلة	2000	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة

المادة	نوع المخالفة	محللات البيع	الملاحظات
14	مخالفات العاملين		
1/14	وجود عمال تظهر عليهم أعراض مرضية أو فيهم جروح أو بثور	1000 لكل عامل	مع عدم بقاء العامل في المنشأة حتى يشفى. وفي حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة مع إخراج العامل من المنشأة
2/14	عدم ارتداء الزي الموحد المخصص للعمل لمن يستوجب عملهم ذلك أثناء العمل مع غطاء الرأس والقفازات أو عدم نظافته	1000 لكل عامل	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة
3/14	تدني مستوى النظافة الشخصية أو عدم غسل اليدين/ تقليم الأظافر ونظافتها، وكشف شعر الرأس وإطالته	500 لكل عامل	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة
4/14	ممارسة عادات غير صحية أثناء العمل	500 لكل عامل	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة
5/14	ارتداء بعض العاملين متعلقات شخصية أثناء العمل (ساعات، خواتم، أساور، حلي، سلاسل وغيرها)	500 لكل عامل	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة
6/14	تناول المأكولات والمشروبات في أماكن غير مخصصة لها	250 لكل عامل	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة
7/14	التدخين وتناول منتجات التبغ الأخرى داخل المنشآت الغذائية	1000 لكل عامل	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة
8/14	النوم في مكان العمل	500 لكل عامل	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة

المادة	نوع المخالفة	مخالفات	الملاحظات
15	مخالفات نقل الأغذية		
1/15	مخالفة الاشتراطات الصحية لوسائل النقل (نقل مواد غذائية أو أشياء أخرى تخالف شروط الرخصة)	2500	مع إيقاف وسيلة النقل عن العمل. وعند تكرار المخالفة تضاعف الغرامة مع إتلاف غير الصالح من المواد الغذائية
2/15	عدم التقيد باشتراطات نقل المواد الغذائية داخل وسيلة النقل من حيث درجة الحرارة المطلوبة لنوع المواد الغذائية المنقولة	5000	مع إتلاف المواد الغذائية غير الصالحة. وفي حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة وتوقف وسيلة النقل عن العمل حتى استيفائها الاشتراطات المطلوبة، مع إتلاف المواد الغذائية غير الصالحة
3/15	عدم تركيب جهاز قياس درجة الحرارة (ترموتر) في وسيلة النقل	2000	مع إتلاف المواد الغذائية الفاسدة. وفي حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة مع إتلاف المواد الغذائية الفاسدة
4/15	سوء تداول المواد الغذائية وتخزينها وحفظها داخل وسيلة النقل	2500	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة
5/15	تدني مستوى نظافة وسيلة النقل	5000	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة
6/15	تكدس المواد الغذائية وخلطها داخل وسيلة النقل	2000	مع الإلزام بتعديل المخالفة
7/15	السيارة أو الدراجة النارية المستخدمة في التوصيل ليست باسم المؤسسة أو المنشأة المرخص لها بتقديم الخدمة	1000	مع إلزام المؤسسة أو المنشأة باستخدام سياراتها. وتضاعف الغرامة عند تكرارها

المادة	نوع المخالفة	مخالفات البيع	الملاحظات
8/15	عدم وضع شعار المنشأة الغذائية أو المحل واسمه ورقم هاتفه، أو عدم كتابة التوصيل المنزلي للأغذية على السيارة	500	مع إلزام المنشأة أو المحل بوضع ذلك
9/15	تشغيل عمال في التوصيل تقل أعمارهم عن 30 سنة. وبالنسبة للسعوديين حسب ما هو موضح في القواعد التنفيذية	200	مع الإلزام بتعديل المخالفة
10/15	عدم وجود أو عدم وضع البطاقة الشخصية الخاصة بخدمة التوصيل السريع للقائم بالخدمة	100 لكل عامل	مع الإلزام بتعديل المخالفة
11/15	عدم وجود سجل للتوصيل المنزلي داخل المنشأة	1000	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة
12/15	عدم وجود حاوية تناسب مع المادة الغذائية المنقولة	500	مع إلزامه بتوفيرها
13/15	عدم التقيد بدرجات الحرارة المناسبة أثناء عملية التوصيل	500	مع إلزامه بتعديلها
16	مخالفات عامة		
1/16	فحص الأختام وإعادة فتح المنشأة قبل انتهاء عقوبة الإغلاق النظامية التي حددتها مدن	5000	مع إعادة إغلاق المحل إلى حين الانتهاء من العقوبة المقررة. وفي حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة
2/16	هروب العمالة من المحل أثناء عمليات الرقابة والتفتيش	1500 لكل هارب	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة

المادة	نوع المخالفة	مخالفات البيع	الملاحظات
3/16	عدم السماح بأعمال الرقابة الصحية أو إعاقة عمل القائمين بها	1000	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة
4/16	أي مخالفة لأنظمة سلامة الغذاء وصحة البيئة التي لم يحدد لها عقوبة معينة	5000	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة
5/16	قيام المسؤول عن المنشأة الغذائية أو من يمثله بمساعدة العمالة المخالفة على الهرب أثناء عملية التفتيش بأي شكل من أشكال المساعدة	1500 لكل هارب	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة
6/16	عدم تمكين المفتش من الاطلاع على المستندات والسجلات الخاصة بالمنشأة	1000	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة
7/16	عدم السماح للمفتش بالاحتفاظ بنسخة عن المستندات والسجلات	2000	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة
8/16	عدم الاحتفاظ بالسجلات والمعلومات الخاصة بمصدر الغذاء لمدة لا تقل عن 180 يومًا بعد انتهاء فترة الصلاحية، أو لأي مدة أخرى تحددها الهيئة	2500	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة
9/16	عدم السماح للمفتش بسحب عينات من الأغذية لتحليلها	2000	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة

المادة	نوع المخالفة	مخالفات محلات البيع	الملاحظات
17	مخالفات محلات العطارة		
1/17	عرض أو بيع بهارات أو توابل فيها شوائب تزيد عن الحد المسموح به في اللوائح الفنية والمواصفات المعتمدة	3000	مع إتلاف المواد المخالفة. وفي حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة
2/17	عدم احتفاظ التوابل والبهارات بخواصها الحسية (اللون والطعم والرائحة)	1000	
3/17	احتواء التوابل والبهارات على مادة سامة أو ضارة بالصحة العامة	5000	مع إتلاف المواد المخالفة. وفي حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة ويجوز للجهة المختصة إغلاق المنشأة خمسة عشر يومًا
4/17	إضافة مادة ملونة إلى التوابل غير مصرح بإضافتها	5000	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة
5/17	إضافة مادة ملونة إلى التوابل مصرح باستخدامها فوق الحد المسموح به في اللوائح الفنية والمواصفات المعتمدة	3000	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة
6/17	تجهيز التوابل والبهارات مسبقًا على شكل مسحوق قبل طلبها	2000	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة
7/17	تجهيز التوابل بقصد بيعها أو عرضها كتوابل بعد استخلاص المواد الفاعلة منها	500	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة

المادة	نوع المخالفة	مخالفات البيع	الملاحظات
8/17	استخدام عبوات غير نظيفة في تعبئة التوابل والبهارات، أو غير مطابقة للمواصفات المعتمدة	1000	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة
9/17	عرض مبيدات حشرية أو منظفات أو مطهرات كيميائية، أو بيعها	3000	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة
10/17	عرض أغذية أو مشروبات داخل المحل أو بيعها	500	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة
18	مخالفات الذبح في المسالخ والأماكن المعدة لذلك وما في حكمها		
1/18	ذبح المواشي داخل المسالخ الممنوع ذبحها فيها	1000 لكل ذبيحة بصرف النظر عن نوع الذبيحة	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة
2/18	الذبح العشوائي خارج المسالخ (الذبح خارج المسالخ ونقاط الذبيح)	2000	مع إتلاف الذبائح. وفي حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة
3/18	معاملة المواشي بطريقة غير إنسانية عند الاستلام أو عند الذبح، وعدم الرفق بالحيوان	1000 لكل ذبيحة	مع إتلاف ما يثبت عدم صلاحيته. وفي حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة
4/18	عدم مراعاة شروط التذكية الشرعية وآدابها ومخالفة تطبيقها أو عدم الرفق بالحيوان	2000 لكل ذبيحة	مع إتلاف ما يثبت عدم صلاحيته. وفي حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة

المادة	نوع المخالفة	مخالفات البيع	الملاحظات
5/18	عدم الكشف على الذبائح قبل الذبح أو بعده	2000 لكل ذبيحة	إتلاف الذبائح. وفي حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة
6/18	تجاوز سعر الذبح	2000 لكل ذبيحة	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة
7/18	ذبح الأنعام المريضة قبل موافقة الطبيب البيطري المشرف على المسلخ	4000 لكل ذبيحة	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة
8/18	ذبح المواشي المريضة في غير الأماكن المخصص لها في المسلخ	4000 لكل ذبيحة	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة
9/18	الخطأ في تسليم الذبائح أو فقدانها أو فقدان جزء منها	2000	تحسب الغرامة على كل رأس أو جزء من الذبيحة لم يتم تسليمه. وفي حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة عن كل ذبيحة
10/18	قيام المستثمر بإضافة جزء من بناء المسلخ أو إزالته من دون موافقة "مدن"	10000	مع ازالة المخالفة. وفي حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة
11/18	نقل الذبائح بوسائل غير مطابقة للاشتراطات الصحية	2000	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة

المادة	نوع المخالفة	مخالفات	الملاحظات
19	مخالفات علامات الجودة أو شعاراتها		
1/19	وضع المنشأة الغذائية إحدى علامات الجودة أو شعارات معينة على منتجاتها بدون الحصول عليها، أو يكون وضعها مخالفًا للمواصفات القياسية المعتمدة ونظام الغذاء ولائحته التنفيذية، أو لم تعد سارية	2000	يلزم بالتوقف عن إضافة العبارات الممنوعة وسحب المنتجات المخالفة. وفي حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة مع إلزامه بسحب المنتج
20	مخالفات السيارات المتجولة لبيع الأغذية		
1/20	عدم الالتزام بتجهيزات العربة الفنية أو الصحية أو التشغيلية	1000	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة وتحجز العربة لمدة لا تتجاوز أسبوعًا. وفي حال تكرار المخالفة للمرة الثانية يوقف الترخيص إلى حين تعديل المخالفات
2/20	وضع رسومات أو أشكال على العربة غير مسموح بها	1000	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة وتحجز العربة لمدة لا تتجاوز أسبوعًا. وفي حال تكرار المخالفة للمرة الثانية يوقف الترخيص إلى حين تعديل المخالفات
3/20	وجود خدوش أو خلل أو تكسير في العربة	1000	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة وتحجز العربة لمدة لا تتجاوز أسبوعًا. وفي حال تكرار المخالفة للمرة الثانية يوقف الترخيص إلى حين تعديل المخالفات

المادة	نوع المخالفة	مخالفات البيع	الملاحظات
4/20	عدم توفر أدوات السلامة	500	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة وتحجز العربة لمدة لا تتجاوز أسبوعًا. وفي حال تكرار المخالفة للمرة الثانية يسحب الترخيص إلى حين تعديل المخالفات
5/20	ممارسة البيع في موقع غير مسموح به أو مرخص له لممارسة النشاط	1000	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة وتحجز العربة لمدة لا تتجاوز أسبوعًا. وفي حال تكرار المخالفة للمرة الثانية تحجز العربة لمدة شهر، وفي حال التكرار يلغى الترخيص بشكل نهائي
6/20	إعداد وجبات خارج العربة	2000	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة وتحجز العربة لمدة لا تتجاوز أسبوعًا. وفي حال تكرار المخالفة للمرة الثانية تحجز العربة لمدة شهر، وفي حال التكرار يلغى الترخيص بشكل نهائي
7/20	عدم تركيب جهاز التتبع (GPS (TRAKER) أو تشغيله	1000	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة وتحجز العربة لمدة لا تتجاوز أسبوعًا. وفي حال تكرار المخالفة للمرة الثانية يسحب الترخيص إلى حين تعديل المخالفات
8/20	عدم تركيب جهاز التتبع (GPS (TRAKER) أو تشغيله	1000	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة وتحجز العربة لمدة لا تتجاوز أسبوعًا. وفي حال تكرار المخالفة للمرة الثانية يوقف الترخيص إلى حين تعديل المخالفات

المادة	نوع المخالفة	محللات البيع	الملاحظات
9/20	عدم الالتزام بالتعليمات والأنظمة المبلغة لصاحب العربة من الجهات المعنية	1000	في حال تكرار المخالفة تضاعف الغرامة وتحجز العربة لمدة لا تتجاوز أسبوعًا. وفي حال تكرار المخالفة للمرة الثانية تحجز العربة لمدة شهر، وفي حال التكرار يلغى الترخيص بشكل نهائي
21	مخالفات الدقيق		
1/21	في حال ثبت لمراقبي الجهة المختصة قيام المنشأة التي تستخدم الدقيق بأي مما يأتي : أ- الهدر في الدقيق أو العجين أو الخبز بنسبة تتجاوز 5% من الكمية المخصصة للمنشأة أسبوعيًا. ب- إعادة تعبئة الدقيق أو استخدامه في غير ما خصص له في المنشأة التي تعتمد في إنتاجها على الدقيق المدعوم من الدولة	1000	1- إنذار خطي في المرة الأولى. -2 فرض غرامة في المرة الثانية بحسب حجم المنشأة ونوع المخالفة. 3- إغلاق المنشأة في المرة الثالثة لمدة لا تتجاوز تسعين يومًا، وتبلغ المؤسسة العامة للحبوب بإيقاف صرف كمية الدقيق المخصصة لها أثناء مدة الإغلاق



