

وزارة الشؤون البلدية والقروية

Ministry of Municipal & Rural Affairs

الإدارة العامة للشؤون المهنية



الموضوع : اعتماد اشتراطات البقالات والتموينات والأسواق المركزية

قرار وزاري

إن وزير الشؤون البلدية والقروية.

وبناء على الصلاحيات المخولة له نظاماً.

وبناء على المادة (٤٨) من نظام البلديات والقري الصادر بالمرسوم الملكي رقم (م/٥) وتاريخ ١٣٩٧/٢/٢١هـ بشأن إصدار اللوائح والتعليمات التنفيذية لهذا النظام .

وبناء الأمر السامي رقم ٣١٦٢٣ وتاريخ ١٤٤٠/٦/٩هـ القاضي بالموافقة على توصيات اللجنة المشكلة لتولي تنسيق الجهود وتوحيدها لمكافحة ظاهرة التستر التجاري ، حيث نصت التوصية (سابعاً) "قيام وزارة الشؤون البلدية والقروية بتحديث الاشتراطات البلدية لنشاط البقالات والتموينات بما يكفل تطوير البيئة المكانية لها خلال (٩٠) يوماً واعتماد الاشتراطات المحدثة على طلبات الترخيص الجديدة لجميع البقالات والتموينات خلال (٣٠) يوماً من تاريخ إقرارها مع إعطاء مهلة (٢٤) شهراً لأصحاب البقالات والتموينات المرخصة قبل إقرار الاشتراطات الجديدة لتصحيح أوضاعهم بما يتوافق معها"

وبعد الاطلاع على عرض سعادة وكيل الوزارة للشؤون البلدية المكلف رقم ٢٤٩٣١ وتاريخ ١٤٤٠/١١/٨هـ بشأن طلب طب اعتماد الاشتراطات الخاصة بالبقالات والتموينات والأسواق المركزية .

يقرر ما يلي:

اولاً : اعتماد الاشتراطات الخاصة بالبقالات والتموينات والأسواق المركزية .

ثانياً : استبدال الاشتراطات الخاصة بالبقالات والتموينات والأسواق المركزية الصادرة بالقرار الوزاري رقم ٤٩١٣٤ وتاريخ ١٤٤٠/٩/٢١هـ .

ثالثاً : تعطى مهلة لمدة (٢٤) شهراً لأصحاب البقالات والتموينات والأسواق المركزية المرخصة مهلة لتصحيح أوضاعهم بما يتوافق معها.

رابعاً : يبلغ هذا القرار لمن يلزم لإنفاذه.

وزير الشؤون البلدية والقروية المكلف

١٤٤٠/١١/١١هـ

د. ماجد بن عبدالله القصبي

١٤٤٠/١١/١١هـ



وزارة الشؤون البلدية والقروية

Ministry of Municipal & Rural Affairs

وحدة الأنظمة والسياسات والشؤون القانونية
الإدارة العامة للشؤون القانونية

الرقم

التاريخ

المرفقات





وزارة الشؤون
البلدية و القروية
Ministry of Municipal & Rural Affairs

اشتراطات البقالات والتموينات والأسواق المركزية



الفهرس

الباب الأول: الأهداف والتعاريف

- ١-١ الأهداف ونطاق التطبيق ٥
- ٢-١ التعاريف ٥

الباب الثاني : التصميم الموحد

- ١-٢ الشعار والعلامة التجارية ٨
- ٢-٢ الموقع والمساحة ٩
- ٣-٢ التصميم الخارجي ١٣
- ٤-٢ التصميم الداخلي ٢٤
- ٥-٢ المرافق والخدمات ٤١
- ٦-٢ التجهيزات ٤٥

الباب الثالث: اشتراطات التشغيل

- ١-٣ عرض وثائق الترخيص ٥٢
- ٢-٣ الحركة في الممرات داخل المحل ٥٢
- ٣-٣ عرض السلع والأسعار ٥٣
- ٤-٣ التخزين (المستودع) ٥٦
- ٥-٣ خدمة إيصال الطلبات ٥٦
- ٦-٣ العاملون ٥٧
- ٧-٣ نظافة المحل ٥٨
- ٨-٣ الصيانة وتعليمات التشغيل ٥٩
- ٩-٣ أنظمة العمل ٦٠
- ١٠-٣ المولد الكهربائي ٦٠

الباب الرابع: اشتراطات الترخيص

- ١-٤ إجراءات الحصول على الترخيص ٦٢
- ٢-٤ متطلبات الحصول على الترخيص ٦٢
- ٣-٤ سجل الرقابة الصحية ٦٢
- ٤-٤ الهيكل الإداري للعاملين ٦٣
- ٥-٤ مراقبة تنفيذ لائحة الاشتراطات ٦٣

تمهيد

وفقاً لما تشهده المملكة العربية السعودية من تقدم وتطور، في ظل رؤية «٢٠٣٠»، وبغرض تطوير البقالات والتموينات والأسواق المركزية وما في حكمها، وإعادة تنظيم هذا القطاع وفقاً للمعايير المطبقة عالمياً، حيث تعتبر محلات البيع بالتجزئة من أهم المصادر الرئيسة لحصول معظم المستهلكين على احتياجاتهم من المواد الغذائية بأصنافها المختلفة، ولذلك تم إعداد هذه اللائحة الشاملة بالتعاون مع الجهات الحكومية المختلفة، والتي تحتوي على اشتراطات ولوائح واجبة التطبيق بالإضافة إلى الرسومات التوضيحية؛ بهدف تنظيم القطاع ورفع جودته عن طريق تحسين الخدمة المقدمة للعملاء، بالإضافة إلى تأكيد معايير الصحة والسلامة في حفظ وعرض ونقل وتخزين المواد الغذائية، وتسعى اللائحة أيضاً إلى تطوير المظهر الخارجي والداخلي للبقالات والتموينات والأسواق المركزية؛ مما سيساهم -بإذن الله- إلى أن تكون مثالا يحتذى به للقطاعات الأخرى محلياً وعالمياً.



الباب الأول
الأهداف
والتعاريف

١-١

الأهداف ونطاق التطبيق

تهدف هذه اللائحة إلى تحديد اشتراطات التصميم الموحد والتشغيل والترخيص للبقالات والتموينات والأسواق المركزية وما في حكمها في المملكة العربية السعودية بطريقة واضحة وسهلة القراءة والاتباع من قبل المستثمرين، وبغرض تحقيق أعلى جودة في معايير الصحة والسلامة الغذائية، وتحسين مستوى الخدمة، وسهولة التسوق داخل المحلات للمستهلكين، وتطوير المظهر الخارجي والداخلي لهذا القطاع.

تسري أحكام هذه اللائحة على جميع محلات البقالات والتموينات والأسواق المركزية، وما في حكمها. كما تعتبر جميع الاشتراطات المنصوص عليها في هذه اللائحة مُلزمة للحصول على الرخصة التجارية أو تجديدها، إلا إذا كان من ضمن هذه الشروط ما هو اختياري).

٢-١

التعاريف

مع الأخذ في الاعتبار جميع التعاريف الصادرة عن اللوائح التنفيذية لوزارة الشؤون البلدية والقروية في المملكة العربية السعودية، يكون للكلمات والعبارات الآتية المعاني الواردة قرين كل منها، ما لم يدل سياق الجملة على خلاف ذلك المعنى.

بقالة (Minimarket):

محلات مرخص لها بمزاولة نشاط بيع المواد الغذائية المعبأة وأدوات العناية بالجسم والمنظفات والمطهرات وأدواتها والمنتجات البلاستيكية والورقية على ألا تقل مساحة المحل عن ٢٤م^٢.

تموينات (Supermarket):

محلات مرخص لها بمزاولة نشاط بيع المواد الغذائية المعبأة وأدوات العناية بالجسم والمنظفات والمطهرات وأدواتها والمنتجات البلاستيكية والورقية على ألا تقل مساحة المحل عن ١٠٠م^٢، ويسمح لها بممارسة أنشطة أخرى حسب جدول الأنشطة الإضافية الموجود في ص (١١).

الأسواق المركزية (Hypermarket):

محلات مرخص لها بمزاولة نشاط بيع المواد الغذائية المعبأة وأدوات العناية بالجسم والمنظفات والمطهرات وأدواتها والمنتجات البلاستيكية والورقية على ألا تقل مساحة المحل عن ٢٥٠٠م^٢، ويسمح لها بممارسة أنشطة أخرى حسب جدول الأنشطة الإضافية الموجود في ص (١١).

المحل أو المنشأة:

أي كيان نظامي يقوم بعمل يتعلق بتداول المواد الغذائية خلال مراحل السلسلة الغذائية، أو يقدم خدمات ذات علاقة بالصحة العامة.

الهوية التجارية:

مجموعة من الأدوات المرئية التي توظفها المؤسسات التجارية، والتي تقوم بتعزيز الإدراك والتميز لجميع العملاء والموظفين والموردين، وتكون بشكل عام هي الشخصية الاعتبارية للمحل أو المنشأة، مثل: (الشعار والعلامة التجارية والتصميم الخارجي والداخلي وتشكيلة الألوان، إلخ...).

مساحة المحل:

المساحة الإجمالية للمحل، بما فيها المخزن وغيره من المساحات الواقعة ضمنه، وتشمل دورات المياه والمكاتب وجميع المرافق الأخرى الواقعة ضمن نطاق الترخيص.

الغذاء

كل ما هو مُعدّ للاستهلاك التدمي، سواءً أكان خاماً، أم طازجاً، أم مصنعاً، أم شبه مصنع، ويُعد في حكم الغذاء أي مادة تدخل في تصنيع الغذاء، أو تحضيره، أو معالجته.

أقسام الغذاء:

يقسم الغذاء إلى ثلاثة مجموعات حسب المحتوى المائي ودرجة تعرضه لاحتمالات الفساد الميكروبي: (الأغذية الثابتة، الأغذية نصف الطازجة، الأغذية الطازجة).

المنتج:

أي سلعة طبيعية أو معالجة أو مصنعة في شكلها النهائي لغرض وضعها للتداول.

تاريخ انتهاء الصلاحية (يستعمل قبل تاريخ...):

التاريخ الذي يدل على انتهاء الفترة التقديرية التي قد يفقد المنتج بعدها -في ظل ظروف التخزين المحددة- بعض صفات الجودة التي يتوقعها المستهلك، على ألا يُسوّق المنتج بعد هذا التاريخ.

تداول الأغذية:

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

الأغذية الثابتة:

أغذية تتميز بمحتواها المائي المنخفض، ولا تتعرض بسهولة للفساد بالميكروبات، مثل: الحبوب، والبقوليات، والمكرونات، والدقيق، والسمن، والزيت، والشاي، والبن، والسكر، والبهارات، والتوابل، ويمكن تخزينها في المستودعات العادية عند درجة حرارة الغرفة ٢٥ درجة مئوية (أو حسب ما هو مدون في البطاقة التعريفية المعتمدة).

الأغذية نصف الطازجة:

أغذية محتواها المائي متوسط، مثل: البطاطس، والجزر، والبصل، والثوم، وتُخزّن في المستودعات العادية جيدة التهوية عند درجة حرارة ٢٥ درجة مئوية، أو حسب ما هو مدون في البطاقة التعريفية المعتمدة للمنتج.

٢-١ التعاريف

الأغذية الطازجة:

أغذية محتواها المائي مرتفع، وتكون عرضة للفساد بالميكروبات أكثر من غيرها، مثل: اللحوم والأسماك والبيض والدواجن والألبان ومنتجاتها، والخضار والفواكه بأنواعها، وتخزن بالتبريد عند درجة حرارة لا تزيد عن ٤ درجات مئوية، أو بالتجميد عند درجة حرارة ١٨- درجة مئوية.

سلامة الأغذية:

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

التعبئة والتغليف:

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

التلوث:

فعل أو عملية جعل الشيء ضاراً أو غير ملائم، مثل: وجود مواد دخيلة وخاصةً المعدية منها، الأمر الذي يجعل مادة أو مستحضر ما غير نقي أو ضار.

التلوث الخلطي

انتقال الجراثيم من صنف طعام إلى آخر عن طريق الأيدي أو المعدات أو الأواني الملوثة.

النشاط الرئيسي للمحل:

بيع المواد الغذائية المعبأة وأدوات العناية بالجسم والمنظفات والمطهرات وأدواتها والمنتجات البلاستيكية والورقية.

التجهيزات:

جميع الاحتياجات الضرورية للمنشأة لتتلاءم مع طبيعة نشاطها سواء كانت هذه المنشأة غذائية أو لها علاقة بالصحة العامة.

الممارسات الصحية:

الاشتراطات والتدابير الضرورية للتحكم بالمخاطر، لضمان صلاحية الغذاء للاستهلاك الآدمي في جميع مراحل السلسلة الغذائية، مع الأخذ في الاعتبار الاستخدام المتوقع للغذاء.

التنظيف:

إزالة المواد العالقة (كبقايا الأغذية أو التربة وغيرها) باستخدام الوسائل الفيزيائية، أو الكيميائية.

التطهير:

عملية تستخدم للتخلص أو خفض أعداد الميكروبات للحدود المسموح بها على الأسطح، أو مُعدّات الغذاء وغيرها، باستخدام الوسائل الفيزيائية، أو الكيميائية.

التعقيم:

القضاء على جميع أشكال الحياة الميكروبية بما فيها الأبواغ البكتيرية باستخدام الوسائل الفيزيائية، أو الكيميائية.

المُعدّات:

الوعاء، والأواني، والآلات، والأدوات، والأجهزة، والسلع (كلها أو جزء منها) التي تستخدم في صناعة، أو إعداد، أو حفظ، أو بيع، أو توزيع الغذاء.

الآفات:

أي حيوانات أو حشرات غير مرغوب فيها، بما في ذلك الطيور والذباب والقوارض واليرقات، أو أي أنواع أخرى من الديدان.

مكافحة الآفات:

الأساليب المختلفة المستخدمة في مقاومة أو الوقاية من جميع الآفات والحشرات وإفرازاتها أو أجزائها، والتخلص منها بالطرق الصحية المناسبة.

تداول الأغذية:

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

منتجات التبغ:

هي جميع منتجات التبغ المصنعة والمغلّفة والمرخصة من الهيئة العامة للغذاء والدواء (السجائر العادية والألكترونية والمعسل وما في حكمها).

الترخيص:

وثيقة نظامية تصدر عن الجهة المختصة (الأمانة، أو البلدية)، تُجيز تشغيل ومزاولة النشاط بالمنشأة بعد استيفاء الشروط المطلوبة، لمدة زمنية محدّدة يلزم تجديدها دورياً.



الباب الثاني

التصميم الموحد

- الشعار والعلامة التجارية
- الموقع والمساحة
- التصميم الخارجي
- التصميم الداخلي
- المرافق والخدمات
- التجهيزات

١-٢

التصميم الموحد الشعار والعلامة التجارية



الشكل (1)

تطبق بالكامل جميع الأنظمة والقواعد المعمول بها بخصوص استخدام العلامات التجارية داخل المملكة العربية السعودية على الشعار والعلامة التجارية الموضحة في الشكل (1)، حيث أن هذه العلامة التجارية مُسجلة لصالح وزارة الشؤون البلدية والقروية، ومخصصة لنشاط البقالات والتموينات والأسواق المركزية (التي لا تمتلك علامة تجارية خاص بها) و يُمنع نسخ أو تقليد أو استخدام هذا الشعار والعلامة التجارية لغير ما خصصت له بأي طريقة بدون موافقة خطية مسبقة من الجهة المعنية التابعة للوزارة.

الخط المستخدم للشعار



لتحميل الملفات
امسح الكود

كما يتم تحديد جميع ألوان العلامة التجارية والشعار وأي نصوص كتابية أخرى، طبقاً للمواصفات المذكورة في هذه اللائحة، والتي تعتبر ضرورة لإظهار الهوية التجارية الموحدة، من حيث اللون المستخدم ونوع ومقاس ولون الخط، وجميع العناصر البصرية المكونة لها.

الألوان المستخدمة للشعار



٢-٢ الموقع والمساحة

١-٢-٢ الموقع

يجب أن يتوفر في اختيار موقع المحل المتطلبات التالية:

- أن يكون الموقع مُجَازاً للاستخدام التجاري (طبقاً لضوابط وأنظمة البناء الصادرة من وزارة الشؤون البلدية والقروية ورخصة البناء الصادرة من الأمانة للمبنى).

- أن يكون الموقع غير معرّض بشكل مباشر أو غير مباشر لأي مصدر تلوث (مثل النفايات الصناعية ومناطق الصرف الصحي ومكب النفايات أو غيرها من مصادر التلوث).

- توافر مواقف سيارات تناسب مساحة المحل، طبقاً لاشتراطات الأمانات والبلديات المحلية.

٢-٢-٢ المساحة

يجب أن تتوفر في مساحة المحل المتطلبات التالية:

لا تقل المساحة الكلية للمحل عن الحد الأدنى الموضح في الجدول التالي، بحيث تسمح بمزاولة النشاط دون إعاقة أو تزاخم في المَعْدَّات والتجهيزات أو العاملين، مع وجود انسيابية وسهولة في العمليات التي تتم في المحل.



الحد الأدنى للمساحة

اسم النشاط

٢م٢٤ للنشاط الرئيسي

بقالة
(Minimarket)

٢م١٠٠ للنشاط الرئيسي

تموينات
(Supermarket)

٢م٥٠٠ للنشاط الرئيسي

الأسواق المركزية
(Hypermarket)

بقالة نموذجية بمساحة ٢٣م (مثال توضيحي)



تموينات نموذجية بمساحة ٢١٢م (مثال توضيحي)



تتناسب مساحة المحل مع الخدمات المقدمة طبقاً لجدول (الخدمات المسموح بممارستها)
و أن تخصص مساحة لكل نشاط وتضاف على مساحة النشاط الرئيسي:

الباب الثاني

التميز الموحّد

الأنشطة (الأقسام)	بقالة (Minimarket)	تموينات (Supermarket)	الأسواق المركزية (Hypermarket)
النشاط الرئيسي للمحل (التعريف في الصفحة التالية)	لا يقل عن ٢٤ م²	لا يقل عن ١٠٠ م²	لا يقل عن ٥٠٠ م²
الأنشطة الإضافية			
أسلاك الشواحن وبطاقات الشحن مسبقة الدفع	✓	✓	✓
الوكالة المصرفية	✗	✓*	✓*
ركن الخدمة الذاتية الغذائية (مكائن المشروبات واليسكريم ومايكرويف التسخين) (الحد الأدنى ٨ م²) لا يسمح بوضع الجلسات	✗	✓	✓
المكسرات والبين والتوابل غير المعبأة (الحد الأدنى ١٦ م²)	✗	✓	✓*
الخضار والفواكه والتفاح (الحد الأدنى ١٦ م²)	✗	✓	✓*
الأجبان والسلطات والمخللات وما في حكمها غير المعبأة (الحد الأدنى ١٦ م²)	✗	✓	✓
ملحمة - طازج - مبرد (الحد الأدنى ١٦ م²)	✗	✓	✓*
الأسماك الطازجة والمبردة (الحد الأدنى ١٦ م²)	✗	✓	✓*
أواني منزلية	✗	✓	✓
منتجات التبغ	✗	✓	✓
مخبز عادي (الحد الأدنى ٣٥ م²)	✗	✓	✓*
مخبز نصف آلي (الحد الأدنى ١٥٠ م²)	✗	✓	✓*
مخبز آلي (الحد الأدنى ٢٠٠ م²)	✗	✓	✓*
أدوات الترفيه غير الإلكترونية ولوازم الرحلات	✗	✓	✓
الأجهزة الكهربائية والألكترونية (الحد الأدنى ٢٤ م²)	✗	✗	✓
مستحضرات التجميل والعطور (الحد الأدنى ١٦ م²)	✗	✗	✓*
أجهزة الهواتف النقالة (الحد الأدنى ١٦ م²)	✗	✗	✓*
الملابس الجاهزة	✗	✗	✓
مطعم (الحد الأدنى ٥٠ م²) لا يسمح بوضع جلسات	✗	✗	✓*
الأنشطة الصيدلانية (الحد الأدنى ٢٥ م²)	✗	✗	✓*

يُعتمد نوع النشاط بناءً على الحد الأدنى للنشاط الرئيسي ويسمح بإضافة الأنشطة الأخرى بشرط توفير مساحة إضافية لكل نشاط مضاف على مساحة النشاط الرئيسي (بقالة - تموينات - أسواق مركزية) حسب ماهو موضح في الجدول أعلاه بحيث تكون المساحة الإجمالية = مساحة النشاط الرئيسي + مساحة الأنشطة الإضافية.

✗ لا يسمح بإضافة وممارسة النشاط

✓ يسمح بإضافة وممارسة النشاط

* يتطلب إصدار ترخيص مستقل

ملاحظة: يحق للوزارة إضافة أنشطة جديدة بعد دراستها والتأكد من عدم تعارضها مع بنود شروط اللائحة المنظمة للنشاط

تعريف النشاط الرئيسي للمحل

يجب أن يكون المحل مخصصاً لنشاط بيع المواد الغذائية المعبأة وأدوات العناية بالجسم والمنظفات والمطهرات وأدواتها والمنتجات البلاستيكية والورقية؛ على ألا تقل مساحة هذا النشاط عن ٢٢م^٢ لمحلات البقالة، وألا تقل عن ١٠٠م^٢ للتموينات، وألا تقل عن ٢٥٠م^٢ للأسواق المركزية.

يمنع منعاً باتاً التغيير في مساحة المحل بالزيادة أو النقصان، أو دمج المساحة مع محل مجاور، أو تغيير الخدمات المسموحة، إلا بعد موافقة البلدية على أن يتوافق التغيير مع الآتي:

- رخصة فتح محل
- رخصة الدفاع المدني
- رخصة البناء
- المخطط المعتمد
- أية متطلبات واردة في البوابة الإلكترونية لوزارة الشؤون البلدية والقروية

رسم توضيحي عن حالة تغييرات المحل



٣-٢ التصميم الخارجي

١-٣-٢ اشتراطات خاصة بالمبنى

يجب أن يكون المبنى مستوفياً لجميع التراخيص اللازمة وفقاً لـ كود البناء السعودي www.sbc.gov.sa



٢-٣-٢ واجهة المحل

تكون واجهة المحل من الزجاج الشفاف السيکوریت ومافي حكمه بسماكة لا تقل عن ١٢ ملم، ممايسمح بالرؤية الواضحة من الداخل والخارج، وخاليًا تمامًا من العيوب (كالخدوش واللامات أو الثقوب)، أو حسب المخططات المعتمدة للمبنى .

رسم توضيحي للزجاج السيکوریت



رسم توضيحي لسماكة الزجاج اللازمة



٣-٣-٢

لافتة المحل
(علامة تجارية مسجلة)

في حالة وجود علامة تجارية مسجلة للمحل، يجب أن يكون حجم اللافتة مناسباً للواجهة الخارجية، بارتفاع لا يقل عن ٨٠ سم وعرض لا يقل عن ٣٠٠ سم، ولا يتجاوز واجهة المحل. وبالنسبة للبروز أن لا يزيد عن ٥٠ سم من جدار المحل، وأن تشمل لافتة المحل كتابة المعلومات الآتية، بحجم خط ١٠٠ PT ويمكن اختيار مكانها حسب ما يتناسب مع تصميم لافتة المحل.

١ - اسم المنشأة حسب السجل التجاري

٢ - رقم السجل التجاري

✓ اسم المنشأة حسب السجل التجاري

✓ رقم السجل التجاري

٣٠٠ سم
على الأقل

علامة تجارية مسجلة

٨٠ سم
على الأقل

توضيح: عرض المتجر
يكون متساوياً مع عرض
اللافتة وليس أقصر

٣-٣-٢

لافتة المحل

(عدم وجود علامة تجارية مسجلة)

في حالة عدم وجود علامة تجارية مسجلة للمحل، يجب أن تكون لافتة المحل مطابقة للتصميم والهوية البصرية في هذه اللائحة بالألوان و بحجم ونوع الخط والعلامة التجارية الموحدة بارتفاع لا يقل عن ٨٠ سم وعرض لا يقل عن ٣٠٠ سم، ولا يتجاوز واجهة المحل. وبالنسبة للبروز أن لا يزيد عن ٥٠ سم من جدار المحل، ويُحظر استخدام أي لافتات غير مطابقة. أو غير مطابقة للمواصفات أو التغيير في أماكن وأبعاد وأحجام التصميم المعتمد.

أنظر الى ١-٢ التصميم الموحد الشعار والعلامة التجارية



٣-٣-٢ لافتة المحل

توضيح يظهر مقاسات مختلفة للافتات المحلات مع حجم الخط والشعار المناسبين لكل لافتة.

لافتة بقالة بعرض ٣ م



صورة توضيحية للافتة تموينات بعرض ٦ م



صورة توضيحية للافتة الأسواق المركزية بعرض ١٢ م



٢-٣-٤

التركيبات الخارجية للمحل

يجب أن يُراعى في التركيبات الخارجية للمحل الآتي:

أن يتم تغطية جميع الأسلاك والأنابيب الخارجية بطريقة تسمح بسهولة أعمال الصيانة والتنظيف، وأن تكون نوعية المواد المستخدمة عالية التحمل للحرارة والرطوبة والأتربة ومحكمة بما يضمن أن لا تكون مأوى للحشرات والآفات والقوارض.

أن يتم اعتماد أماكن وحدات التكييف والتبريد الخارجية طبقاً لرخصة البناء وفي حال تعذر ذلك في البقالات التي تقل مساحتها عن ١٠ م^٢، يسمح بتركيبها على ارتفاع ٢٢٠ سم - على الأقل - وتقاس المسافة من سطح الرصيف الخارجي إلى أسفل وحدة التكييف مع المحافظة على المظهر العام.

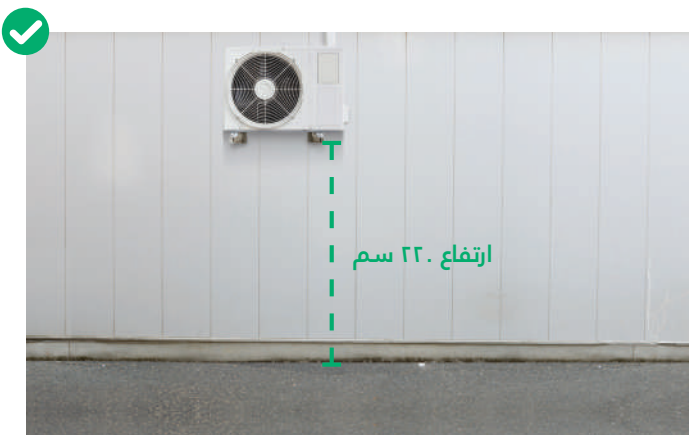
تغطية جميع الأسلاك والأنابيب الخارجية



الأسلاك والأنابيب الخارجية مكشوفة



تركيب المكيف على ارتفاع فوق ٢٢٠ سم



تركيب المكيف على ارتفاع منخفض



- أن يتم تركيب شبك ناعم على مراوح الشفط والنوافذ الخارجية للمحل لمنع دخول الحشرات والقوارض.

النوافذ الخارجية



مراوح الشفط الخارجية



٢-٣-٥

أبواب مدخل المحل

الجنب أو الداخل، وبعرض لا يقل عن ٩٠ سم للأبواب المفردة، و ١٦٠ سم للأبواب المزدوجة، ويسمح بالرؤية الواضحة من الداخل والخارج، وخالياً تماماً من العيوب على أن تكون الأبواب محكمة وتغلق ذاتياً.

يجب أن يُراعى في أبواب مدخل المحل الآتي:

أن يكون مدخل المحل مصنوعاً من الزجاج الشفاف السيکوريت وما في حكمه بسماكة لا تقل عن ١٢ ملم و يُفْتَح مدخل ومخرج المحل على

باب مفرد ٩٠ سم



سماكة الزجاج



باب مزدوج ١٦٠ سم



إغلاق تلقائي



أن يكون باب المحل خاليًا من الرفوف والسلع المعروضة، وأي ملصقات باستثناء الملصقات المذكورة في التصميم الموحد في هذه اللائحة والتي تشير إلى طريقة الدخول والخروج وأوقات العمل بالإضافة إلى ملصقات طرق الدفع الإلكترونية وخدمة شبكة السداد.

يمنع فتح أبواب خارجية للأنشطة المضافة.

أن يتم توفير ستائر هوائية على أبواب المداخل الخارجية لمنع دخول الأتربة والحشرات، ويمنع استخدام الستائر البلاستيكية.

أوقات العمل



أوقات العمل

الأحد	00:00 ص - 00:00 ص
الاثنين	00:00 ص - 00:00 ص
الثلاثاء	00:00 ص - 00:00 ص
الأربعاء	00:00 ص - 00:00 ص
الخميس	00:00 ص - 00:00 ص
الجمعة	00:00 ص - 00:00 ص
السبت	00:00 ص - 00:00 ص

الرفوف على الواجهات الرئيسية



ستائر هوائية كهربائية



ستائر بلاستيكية



٦-٣-٢

الجدران الخارجية

يجب أن تكون جميع الجدران الخارجية مطلية بالدهان أو مكسوة بالحجر أو الرخام أو الجرانيت وما في حكمه وفقاً لـ كود البناء السعودي www.sbc.gov.sa (الكود السعودي العام SBC ٢٠١)، وأن تكون خالية من الملصقات والعيوب والتشققات والشروخ والالتزام بصيانتها دورياً.

شكل توضيحي للجدران الخارجية للمحل



جدران خارجية مكسوة بالحجر



جدران خارجية متشققة



٧-٣-٢

العازل الحراري للزجاج الخارجي

يجب تركيب عازل حراري شفاف على الزجاج الخارجي لمواجهة المحل بهدف تقليل معدل انتقال الحرارة داخل المحل ولخفض استهلاك الطاقة.

٨-٣-٢

الباب السحاب الخارجي

يجب تركيب باب سحب للحماية من الخارج (للأبواب التي تفتح على الشارع مباشرة)، ويُراعى أن يكون نافذًا بحيث يسمح بالرؤية من الخارج بشكل واضح، وخاليًا من الصدأ، ويمنع استخدام أي نوع آخر غير مطابق للمواصفات المذكورة طبقًا للشكل التوضيحي التالي.

باب سحب نافذ



باب سحب غير نافذ



لوحة الإعلانات

يسمح بتركيب لوحة أو ملصق دعائي على واجهة المحل على أن تستوفي (الاشتراطات الفنية للوحات الدعائية والإعلانية) www.momra.gov.sa مع ضرورة أخذ موافقة البلدية

الدرج والأرصفة الخارجية ومنحدر ذوي الإعاقة

يجب أن يُراعى في التموينات والأسواق المركزية اشتراطات ومواصفات الدرج والأرصفة الخارجية ومنحدر ذوي الإعاقة ومنها:

يمنع استخدام الأرصفة أو الارتدادات أو المساحات المجاورة بأي شكل من الأشكال.

يجب أن تكون الأرصفة المحيطة بالمحل نظيفة.

عدم التعدي على الأرصفة العامة والمساحات المجاورة.

أن يكون الدرج الخارجي للمحل مصنوعاً من مواد آمنة ومقاومة للانزلاق وشديدة التحمل، كالجرانيت والرخام المعالج أو الطلاء الخشن بمادة الإيبوكسي والسيراميك والبورسلان ومافي حكمها حسب كود البناء السعودي www.sbc.gov.sa (الكود السعودي العام SBC ٢٠١).
أن يتم تنفيذ منحدر خاص بذوي الإعاقة خالياً من العيوب، ولا يؤثر على الرصيف الخارجي، ولا يسبب أي تشويه في المظهر العام. ولا يسمح بأن تتجاوز زاوية انحناء المنحدر ١٥ درجة.

منحدر ذوي الإعاقة



١١-٣-٢

الدرج والمصاعد الكهربائية

يجب أن تكون جميع السلالم والمصاعد -في حال وجودها- مطابقة لكوود البناء السعودي www.sbc.gov.sa (الكوود السعودي الكهربائي SBC ٤٠١)، بحيث تكون مستوفية للمتطلبات الفنية الأساسية ومكونات السلامة، كالآتي:

الدرج

يكون من الرخام أو الجرانيت أو الموزايكو عالي التحمل ومانع للانزلاق، ليسهل تنظيفه وتطهيره باستمرار.

المصاعد والسلالم الكهربائية

تكون من الصلب غير القابل للصدأ، أو من الحديد المطلي بدهان مانع للصدأ، على أن يُحافظ على نظافتها وتطهيرها باستمرار.

المصعد



سلالم كهربائية



درج من الجرانيت



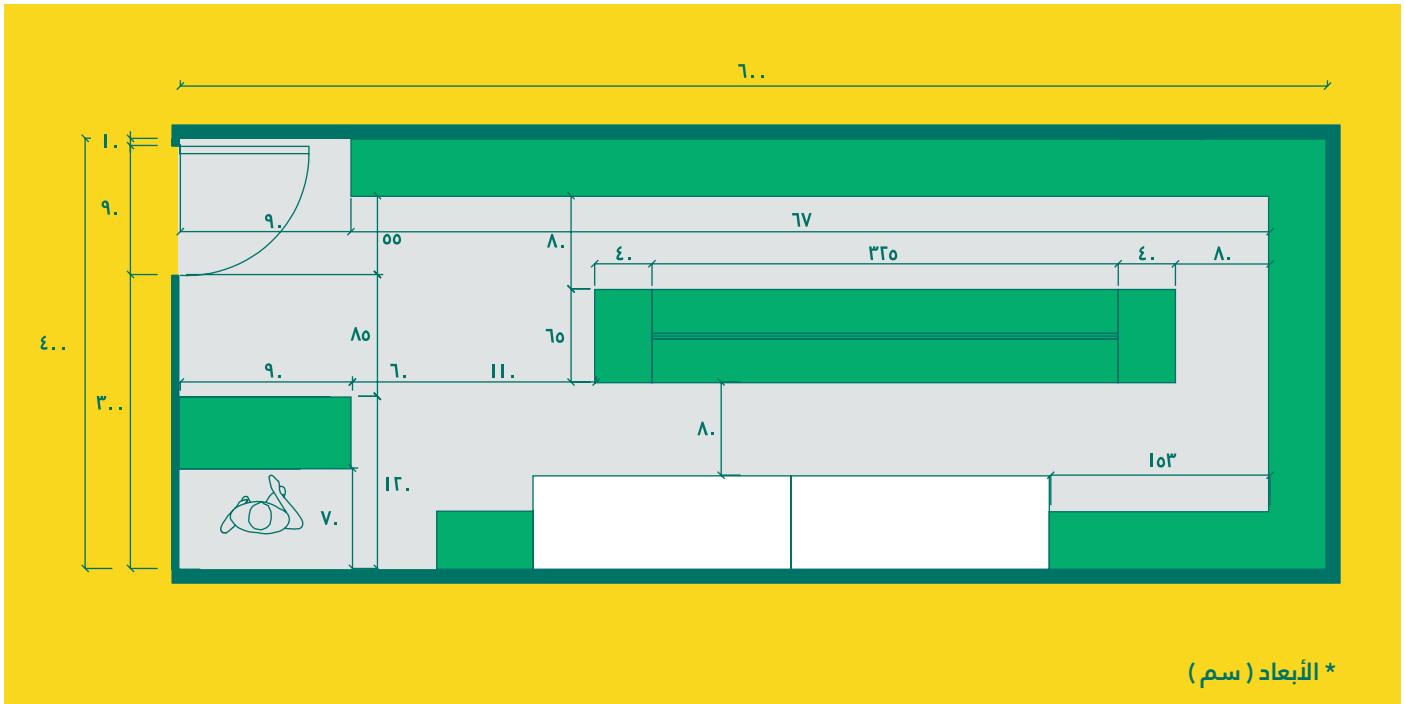
٤-٢ التصميم الداخلي

١-٤-٢ أقسام المحل

تُقسّم البقالات داخليًا لعدد من الأماكن حسب مساحتها، وطبقًا لكمية المنتجات التي تحويها، على أن يخصص كل مكان لعرض مجموعة من المنتجات التي تتشابه في خصائصها ومواصفاتها، وأن يتم تزويد كل مكان بوسائل للعرض والبيع.

تُقسّم التموينات (السوبر ماركت) والأسواق المركزية (الهايبر ماركت) وما في حكمها إلى عدد من الأقسام، يخصص كل منها لنوع مستقل من الأنشطة التي تضمها هذه المحلات، وهي كالآتي:

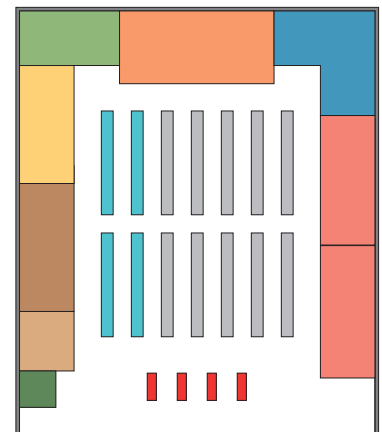
نموذج تصميم محل مساحته ٢٤ م² *



مثال لنموذج توضيحي للأنشطة الإضافية داخل تموينات مساحتها أعلى من ١٠٠ متر مربع

- ملحمة - طازج - مبرد 2م 16
- الأسمك 2م 16
- المكسرات والبين والتوابل غير المعبأة 2م 16
- أواني منزلية 2م 16
- النشاط الرئيسي 2م 100
- وحدات المحاسبة 2م 16

- الصراف الآلي 2م 8
- ركن الخدمة الذاتية 2م 16
- الخضار والفواكه و التمر 2م 35
- مخزن عادي 2م 16
- الأجبان والسلطات والمخللات وما في حكمها 2م 16
- أدوات الترفيه غير الإلكترونية ولوازم الرحلات 2م 16



أ . النشاط الرئيسي للمحل

يجب أن يكون المحل مخصصاً لنشاط بيع المواد الغذائية المعبأة وأدوات العناية بالجسم والمنظفات والمطهرات وأدواتها والمنتجات البلاستيكية والورقية، على ألا تقل مساحة هذا النشاط عن ٢٢م^٢ لمحلات البقالة، وألا تقل عن ١٠٠م^٢ للتموينات، وألا تقل عن ٢٥٠م^٢ للأسواق المركزية، ويجب أن يُراعى الآتي:

أن يُخصص لكل منتج من هذه المنتجات جزء مستقل يزود بالأرشف طبقاً للمواصفات الفنية المذكورة في بند رقم ٢-٤-٥.

أن يزود الجزء الخاص بعرض الأغذية المبردة والمجمدة بثلاجات تبريد وتجميد ، ويجب أن تكون وفق اشتراطات مذكر في قسمي التبريد والتجميد في هذه اللائحة.



ثلاجات تبريد وتجميد رأسيّة



ب. منطقة الفرز

يجب توفير مكان لفرز واستلام السلع والمنتجات في التموينات والأسواق المركزية ويتناسب حجمها مع حجم العمل ويراعى فيها الآتي:

أن يكون تشطيب الأرضية بمادة الإيبوكسي طبقتين لا تقل سماكتها عن ٢ ملم، وما في حكمها بما يتوافق مع كود البناء السعودي www.sbc.gov.sa (مجموعة الأكواد الإنشائية SBC ٣٠١ - ٣٠٦)، وتتم معالجة أماكن الالتقاء مع الجدران بشكل منحنٍ، وارتفاع لا يقل عن ١٠ سم، طبقاً للشكل التوضيحي.

يمنع استخدام الطبليات الخشبية في منطقة العرض والتخزين ويسمح فيها فقط في منطقة الفرز.

أرضية إيبوكسي



شكل توضيحي لإلتقاء الأرضية مع جدار المحل الداخلي
تشطيب الأرضية بمادة الإيبوكسي طبقتين لا تقل سماكتها عن ٢ ملم



ج. قسم الإدارة

في حال وجود قسم الإدارة، يجب أن يكون مخصصاً بشكل مستقل ومتفصل عن بقية أقسام المحل، ويُراعى التالي:

أن يكون مؤثثاً بالتجهيزات (مكاتب، خزائن، ... إلخ) اللازمة لتسهيل سير العمليات بالمحل.

ألا يكون مغلقاً وقت التفتيش.

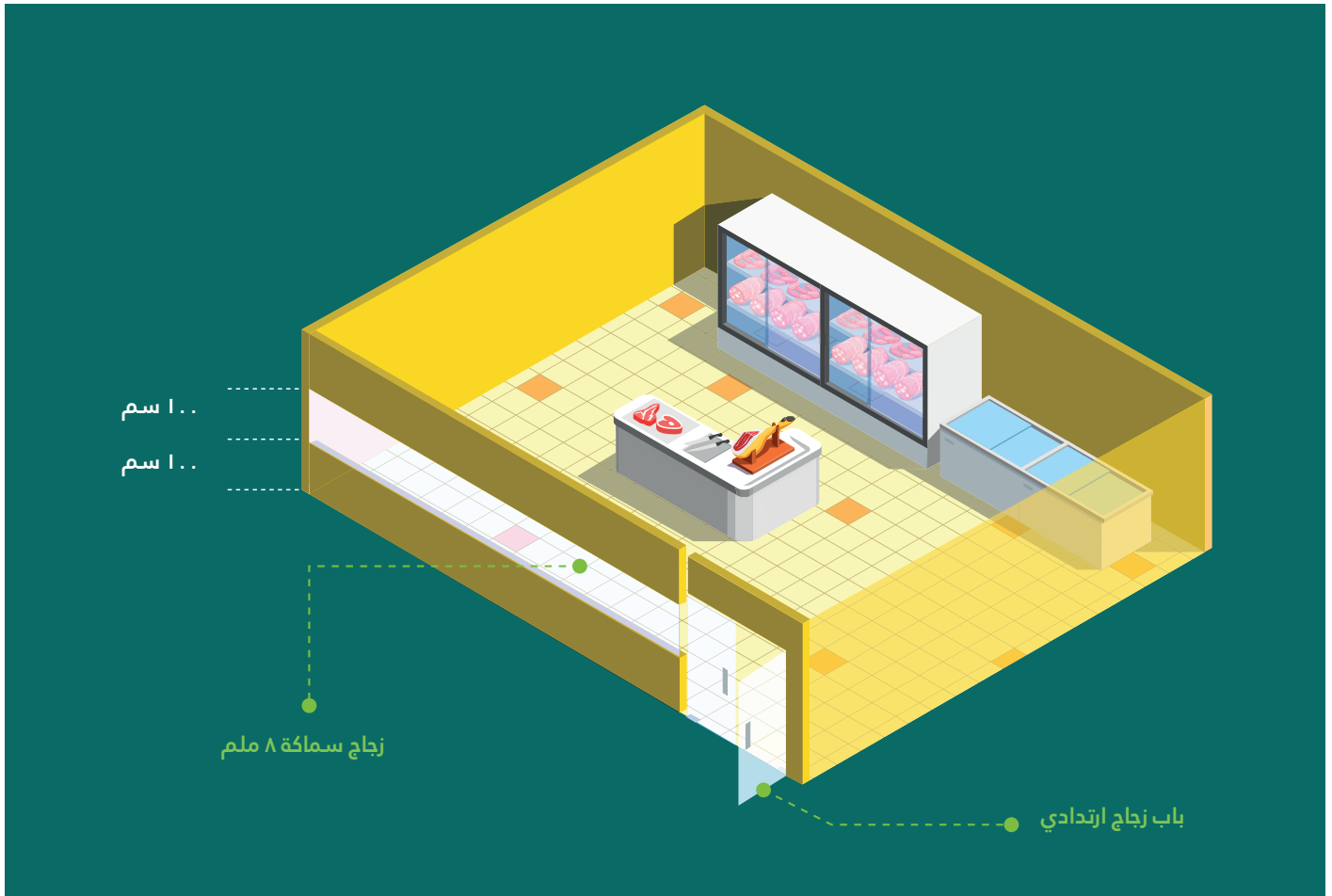
د. قسم الملحمة

يجب أن يكون المكان مخصصاً بشكل مستقل لعرض وبيع اللحوم الطازجة والمبردة، ولا تقل مساحته عن ١٦ م^٢، ويجب أن يتم الفصل في طريقة العرض بين كل نشاط لبيع اللحوم والتخزين بشكل واضح، ويقسم داخلياً إلى جزئين:

الجزء الأول: التجهيز والتقطيع

يجب أن يفصل عن الجزء الثاني (العرض والبيع) بفاصل من الزجاج الشفاف، أو الطوب المكسو بالبورسلين أو السيراميك أو مايمثلها من حيث الجودة والمظهر، بارتفاع لا يزيد عن ١٠٠ سم، ويكمل باقي الارتفاع بفاصل من الزجاج، بحيث يسمح بالرؤية وتقديم الخدمة أمام الزبائن مع وجود باب زجاجي ردّاد.

يزود هذا الجزء بثلاجة تخزين الذبائح، وعدد كاف من الأدوات والمعدات اللازمة التي تستخدم في تجهيز وتقطيع اللحوم.

رسم توضيحي لفصل جزء التجهيز والتقطيع

الجزء الثاني: العرض والبيع

يزود هذا الجزء بثلاجات عرض أفقية أو رأسية ذات واجهة زجاجية شفافة، من ناحية البائع والمستهلك، على ألا تقل عن (صفر درجة مئوية ولاتزيد عن ٤ درجات مئوية)، وتكون مزودة بأجهزة لقياس وتعقب درجة حرارتها بدقة في مكان مناسب، بحيث يسهل قراءتها والمحافظة على نظافة ماتحتها.

جزء العرض والبيع في الملحمة

- يجب أن تكون جميع منتجات اللحوم وما في حكمها، مختومة بختم البلدية ومعلومة المصدر عن طريق توضيح المعلومات الآتية:
- نوع اللحم : غنم ، بقر ، ماعز، جمل... إلخ
- تاريخ الإنتاج وإنهاء الصلاحية
- حالة اللحم المحلي : طازج أو مبرد
- بلد المنشأ (في حال كان مستورد)
- حالة اللحم المستورد : مبرد أو مجمد
- سعر الكيلو

يجب استيفاء كافة الاشتراطات الواردة في لائحة هذا النشاط.



ثلاجات عرض رأسية

ثلاجات عرض أفقية



هـ. قسم الأسماك

يجب أن يكون المكان مخصصًا بشكل مستقل لحفظ وعرض وبيع الأسماك والقشريات والمحاريات الطازجة، بمساحة لا تقل عن ١٦ م^٢، وأن يكون هذا القسم مغلقًا تمامًا بفاصل من الزجاج الشفاف، أو الطوب المكسو بالبورسلين أو السيراميك أو مايمثلها من حيث الجودة والمظهر، بارتفاع لا يزيد عن ١.٠ سم، ويكمل باقي الارتفاع بفاصل من الزجاج، بحيث يسمح بالرؤية وتقديم الخدمات للزبائن، مع وجود باب زجاجي رَدَاد محكم الغلق.

تكون ثلاجة العرض بواجهة زجاجية على ألا تقل عن (صفر درجة مئوية ولا تزيد عن ٤ درجات مئوية).

يجب استيفاء كافة الاشتراطات الواردة في لائحة هذا النشاط.

قسم مستقل مخصص لحفظ وعرض وبيع الأسماك والقشريات والمحاريات الطازجة

و. قسم الخبز:

يجب أن يكون المكان مخصصاً بشكل مستقل لتجهيز وإعداد الخبز ومنتجات المخابز، ولا تقل مساحته عن ٢٣٥م^٢ للمخبز العادي، ويقسم داخلياً إلى جزئين:

١. الجزء الأول: الإعداد

يجب أن يكون مزوداً بجميع المعدات والأدوات اللازمة لعملية الإنتاج، مثل: العجانات وأجهزة التخمير وأفران التسوية التي تعمل بالكهرباء أو الغاز أو الكيروسين وغيرها من الأدوات، حسب حاجة العمل ويمنع استخدام وقود الديزل.

٢. الجزء الثاني: العرض والبيع

يجب أن يفصل عن الجزء الأول (الإعداد) بفاصل من زجاج شفاف بسماكة ٨ ملم، أو الطوب المكسو بالبورسلين أو السيراميك أو مايمثلها من حيث الجودة والمظهر، بارتفاع لا يزيد عن ١.٥٠م، ويكمل باقي الارتفاع بفاصل من الزجاج، بحيث يسمح بالرؤية وتقديم الخدمة أمام الزبائن، مع وجود باب ردأ.

توفير أرفف معدنية مضادة للصدأ لعرض المنتجات .

توفير الأدوات والمعدات اللازمة لعملية البيع وكذلك مواد التعبئة والتغليف.

يجب استيفاء كافة الاشتراطات الواردة في لائحة هذا النشاط.

قسم مستقل لتجهيز و إعداد الخبز ومنتجات المخابز

ز. قسم الأجبان والمخللات والسلطات وما في حكمها

يجب أن يكون المكان مخصصاً بشكل مستقل بمساحة لا تقل عن ١٦م^٢، ويراعى الآتي:

يزود بثلاجات التخزين وثلاجات العرض الأفقية أو الرأسية المبردة مرفوعة على قواعد مصنوعة من مواد غير قابلة للصدأ، ومغطاة بالزجاج من ناحية البائع والمستهلك، على ألا تقل عن (صفر درجة مئوية ولاتزيد عن ٤ درجات مئوية)، مع مراعاة التنظيف المستمر في أسفل الثلاجات وما حولها.

أن يكون مزوداً بجميع المعدات والأدوات اللازمة لعملية البيع، مثل: الموازين ومواد التعبئة والتغليف وماكينات التغليف والتقطيع حسب حاجة العمل.

أن يزود القسم بحوض لغسيل الأيدي وآخر للأدوات والمعدات.

ثلاجات عرض مغطاة بالزجاج من ناحية البائع والمستهلك



ميزان إلكتروني



ميزان يدوي



ج. قسم الخضار والفواكه والتمور

يجب أن يكون المكان مخصصاً بشكل مستقل لعرض وبيع الخضار والفواكه بمساحة لا تقل عن ١٦م^٢، ويراعى الآتي:

أن يكون مزوداً بأرفف من مواد غير قابلة للصدأ، على هيئة مُدرجات مرتفعة عن الأرض بما لا يقل عن ١٥ سم لعرض الخضار والفواكه التي لا يحتاج عرضها للتبريد.

أن يكون مزوداً بثلاجات تبريد أفقية ورأسية مرفوعة على قواعد مصنوعة من مواد غير قابلة للصدأ لعرض الخضار والفواكه التي تحتاج إلى تبريد، على ألا تزيد درجة حرارتها عن (١٠ درجات مئوية)، مع مراعاة التنظيف المستمر في أسفل الثلاجات وما حولها.

أن يكون مزوداً بجميع المعدات والأدوات اللازمة لعملية البيع، مثل: الموازين ومواد التعبئة والتغليف حسب حاجة العمل .

يجب استيفاء كافة الاشتراطات الواردة في لائحة هذا النشاط.

الخضار والفواكه التي لا يحتاج عرضها للتبريد



ك. قسم الأنشطة الصيدلانية

يجب أن يكون المكان مخصصاً بشكل مستقل وبمساحة لا تقل عن ٢٥م^٢، ويُراعى الآتي:

أن يكون مزوداً بخزانات خاصة لحفظ الأدوية.

أن يكون مزوداً بكاشير منفصل.

يجب استيفاء كافة الاشتراطات الواردة في لائحة هذا النشاط.

ط. قسم المكسرات والبن والتوابل

يجب أن يكون المكان مخصصاً بشكل مستقل لعرض وبيع التوابل والبهارات والدقيق والقهوة والمكسرات وما في حكمها بمساحة لا تقل عن ١٦م^٢، ويُراعى الآتي:

أن يكون مزوداً بأرفف وأدراج معدنية مضادة للصدأ والرطوبة ومغطاة بالزجاج أو بالبلاستيك ومزودة بأبواب تفتح عند الطلب، ويمنع استخدام الخشب.

أن يكون مزوداً بجميع المعدات والأدوات اللازمة لعملية البيع، مثل: الموازين ومواد التعبئة والتغليف حسب حاجة العمل.

يجب استيفاء كافة الاشتراطات الواردة في لائحة هذا النشاط.

ي. قسم المطعم

يجب أن يكون المكان مخصصاً بشكل مستقل لقسم المطعم ويُراعى الآتي:

يجب تطبيق الفاصل الزجاجي والذي يفصل بين منطقة الاستقبال ومنطقة التحضير والطبخ والمكون من جزئين: الجزء السفلي عبارة عن جدار لا يزيد ارتفاعه عن ١ م ومكسي بالبورسلين أو السيراميك أو مايمثلها من حيث الجودة والمظهر.

الجزء العلوي فيجب أن يكون من الزجاج الذي يسمح بالرؤية بسماكة ٨ ملم.

يمنع حجب الرؤية أو تظليل الزجاج.

يجب استيفاء كافة الاشتراطات الواردة في لائحة هذا النشاط.

أرفف وأدراج معدنية مضادة للصدأ والرطوبة ومغطاة بالزجاج أو بالبلاستيك



أرفف وأدراج مكشوفة



٢-٤-٢ أرضية المحل

يجب أن تكون أرضية المحل لجميع الأقسام مصنوعة من مواد يُراعى فيها الآتي:

- آمنة ومقاومة للانزلاق.

- شديدة التحمل ضد الكسور والصدمات.

- غير ممتصة للسوائل.

- قابلة للغسيل وتسمح بالتنظيف في أماكن الالتقاء مع الجدران.

- تسمح بتصريف المياه عن سطحها طبقاً للميول المنفذة في الأرضية إلى فتحات التصريف.

- تغطية جميع فتحات تصريف المياه، وأن تكون مزودة بغطاء شبكي ومدمكة الغلق.

- يجب أن تكون مادة تشطيب الأرضية فاتحة اللون.

- خالية من التشققات والكسور وصيانتها أولاً بأول.

ويفضل أن يتم اختيار مادة تشطيب الأرضية طبقاً للمواد المقترحة كالتالي:

- فينيل

- إيبوكسي

- بورسلين

غيرها من المواد التي تحقق الشروط المذكورة، بما يتوافق مع كود البناء السعودي ، ويمنع استخدام البلاط الموزايكو أو التيرازو أو الأرضيات الخشبية بجميع أنواعها.

أرضيات فينيل



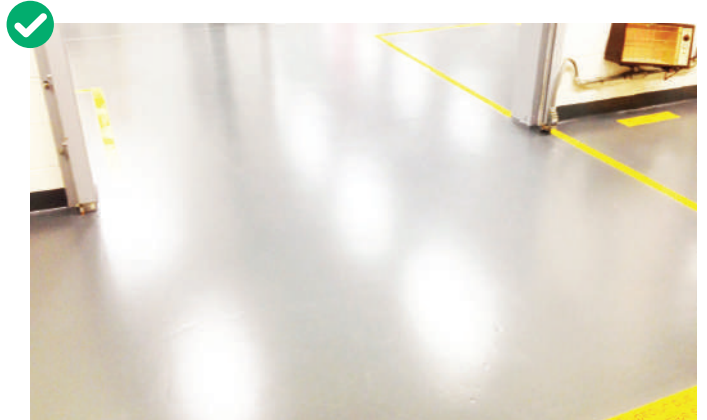
أرضيات بورسلان



فتحات تصريف المياه في الأرضية مدمكة الغلق



أرضيات إيبوكسي



٣-٤-٢

سقف المحل

يجب أن يُراعى في سقف المحل الآتي:

أن يكون سقف المحل من الخرسانة أو ما يماثلها بما يتوافق مع كود البناء السعودي www.sbc.gov.sa وتكون ناعمة التشطيب ومطلية بدهان فاتح اللون وقابل للتنظيف وخالي من العيوب، وألا يوجد به أي بروزات أو ثقوب تسمح بتراكم الأوساخ ومرور الحشرات.

تغطية جميع التوصيلات الصحية والأسلاك الكهربائية بطريقة محكمة بما يضمن ألا تكون مأوى للحشرات والآفات والقوارض كما تسمح بالصيانة.

يُسمح بتركيب سقف مستعار في مناطق عرض السلع وأن يكون من مواد مقاومة للحريق ولا تتأثر بالرطوبة وتضمن عدم إيذاء الحشرات والقوارض.

يجب أن يكون ارتفاع السقف مطابقاً للأنظمة واشتراطات البناء والمخططات المعتمدة وبما يتوافق مع كود البناء السعودي www.sbc.gov.sa.

أن يكون سقف المحل من الخرسانة ناعمة التشطيب ومطلية وتغطية التمديدات الكهربائية



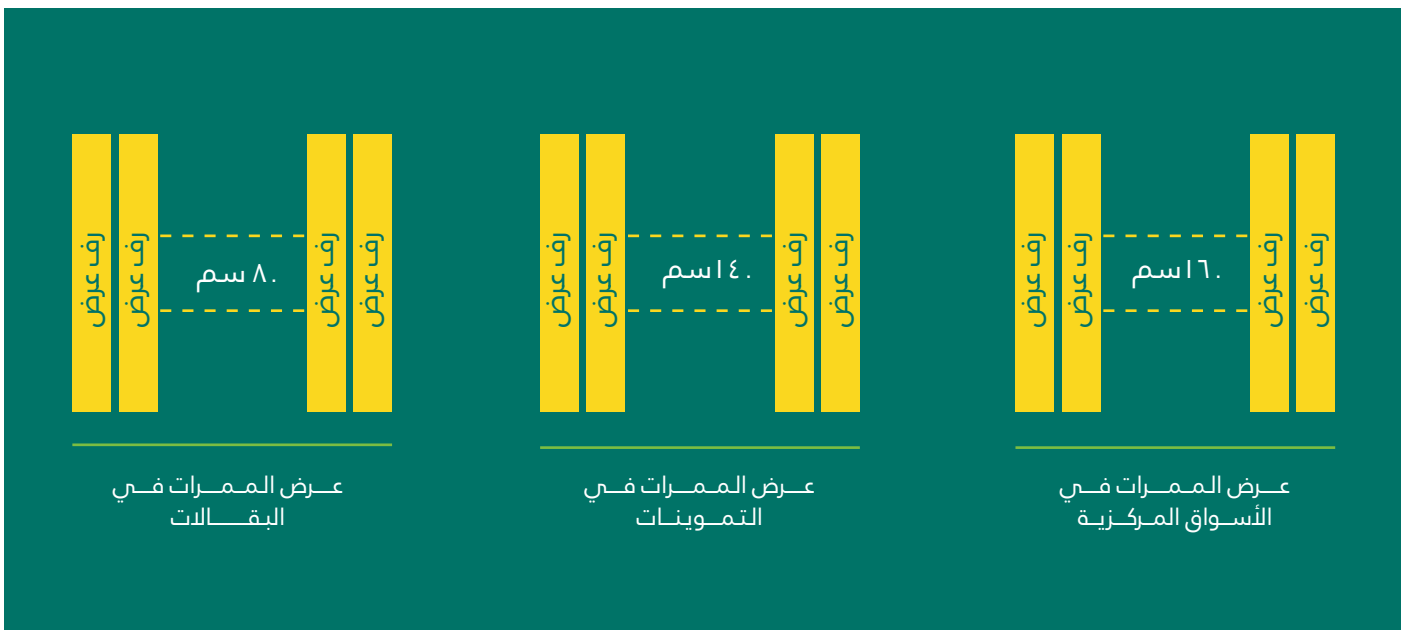
٤-٤-٢

الممرات الداخلية

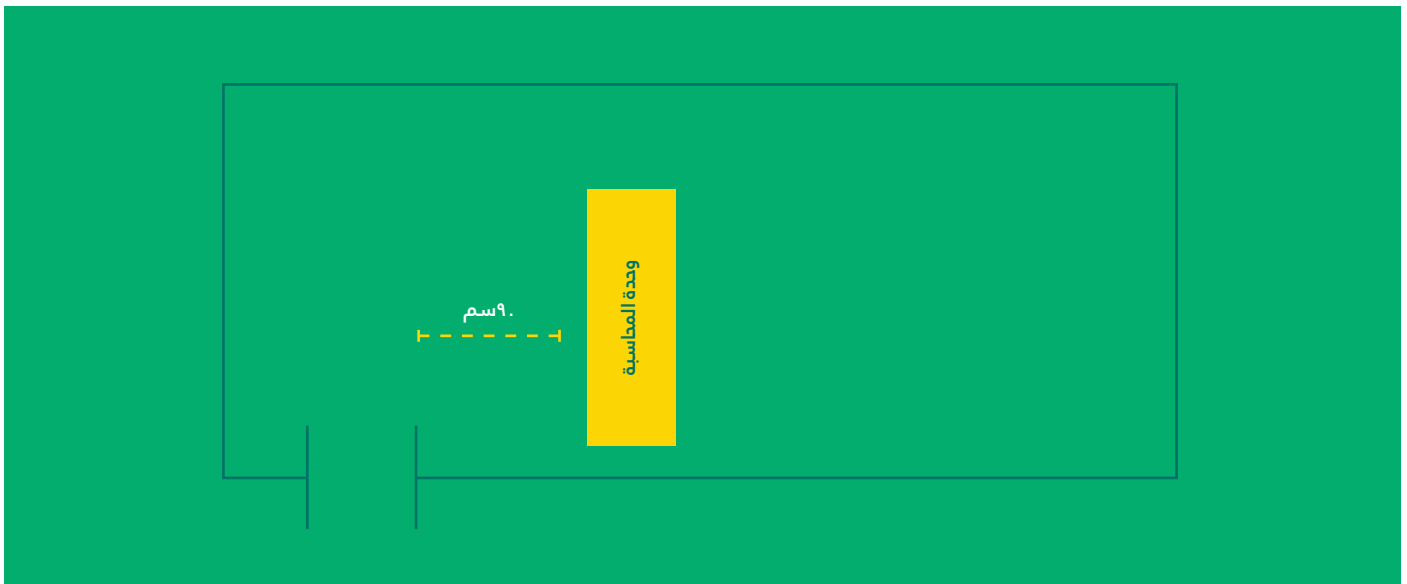
يجب ألا يقل عرض جميع الممرات والمسارات الداخلية للمحل عن ٨.٠ سم للبقالة، ١٤.٠ سم للتموينات، ١٦.٠ سم للأسواق المركزية، وتحسب هذه المسافة من نهاية كل طرف في جانبي الممر طبقاً للرسم التوضيحي.

يجب ألا تقل المسافة بين مدخل المحل ووحدة المحاسبة عن ٩.٠ سم طبقاً للرسم التوضيحي.

رسم توضيحي لعرض الممرات والمسارات الداخلية



يجب ألا تقل المسافة بين مدخل المحل ووحدة المحاسبة عن ٩.٠ سم



٢-٤-٥

وحدات الأرفف وطريقة عرض السلع

يجب أن يُراعى في وحدات الأرفف وطريقة عرض السلع الآتي:

أن تكون وحدات الأرفف مزودة بألواح خلفية لضمان التوازن الجانبي، على ألا يتجاوز ارتفاع العرض على الأرفف عن ٢٠ سم، شاملاً السلع المعروضة، طبقاً للرسم التوضيحي.

عدم وضع أي نوع من السلع والمنتجات على أرضية المحل، وتوضع على أرفف ترتفع عن سطح الأرض بمقدار ١٥ سم على الأقل.

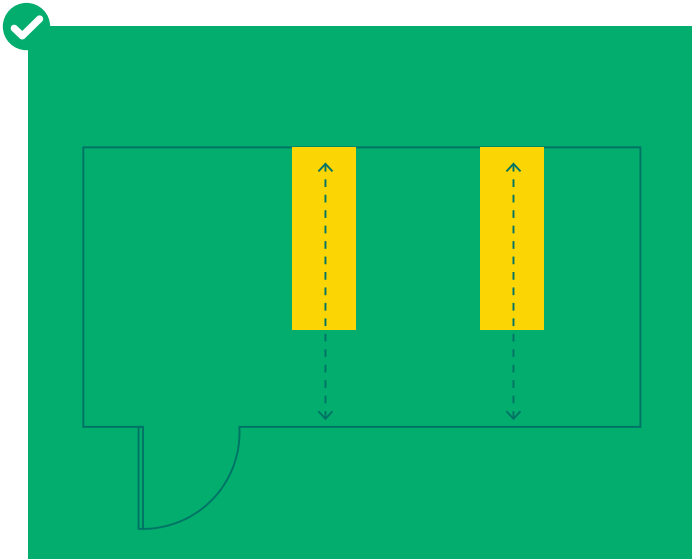
يُمنع منعاً باتاً استخدام الطبلبات الخشبية، ويُسمح بالبلاستيكية، على أن توضع على رف مرتفع بمقدار لا يقل عن ١٥ سم عن سطح الأرض.

أن تكون جميع الأرفف مصنوعة من مواد معدنية وقابلة للغسيل ومقاومة للصدأ والرطوبة وغير سامة، مثل: الألومنيوم أو الزجاج عالي التحمل، ويُمنع استخدام الخشب.

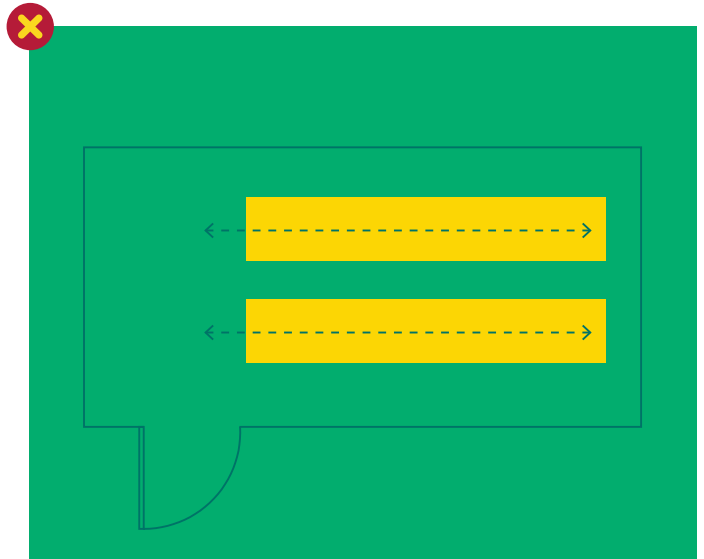
أن يكون توزيع الأرفف بطريقة طولية باتجاه واجهة المحل طبقاً للرسم التوضيحي.

أن تكون الأرفف السفلية أعلى من سطح الأرضية بما لا يقل عن ١٥ سم على الأقل، وأن تكون مفرغة من الأسفل.

الأرفف طولية باتجاه واجهة المحل



الأرفف عرضية



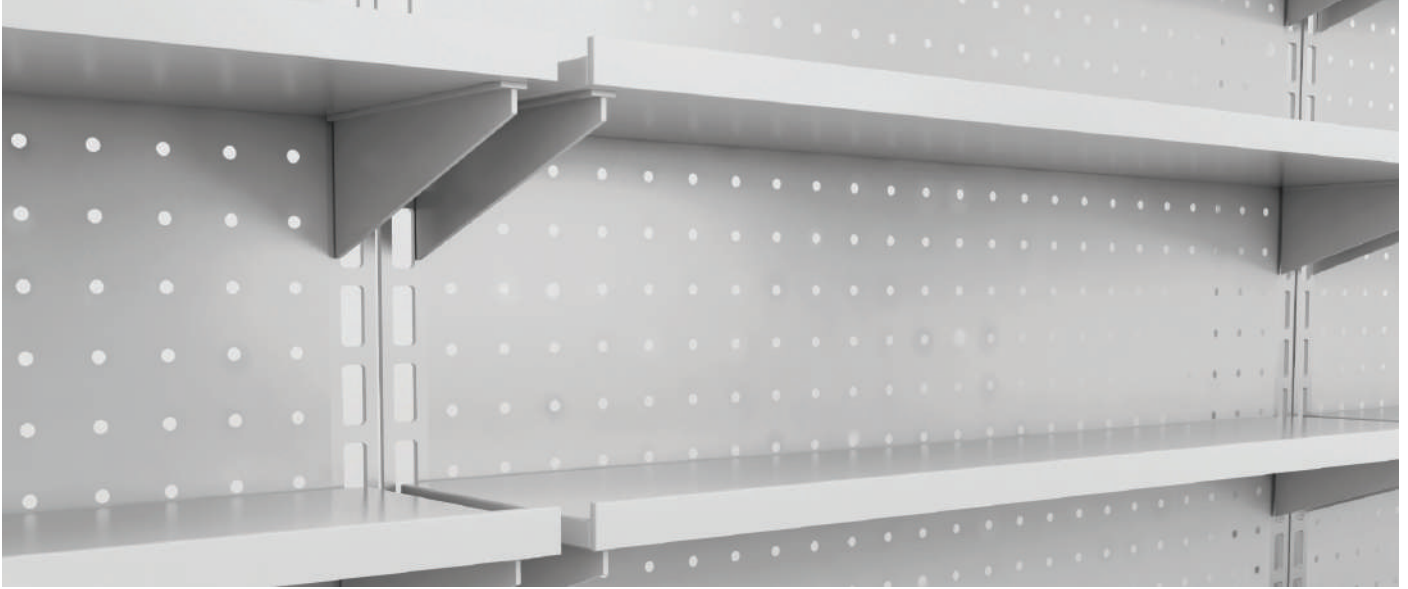
الأرفف مرتفعة عن الأرض مسافة ١٥ سم



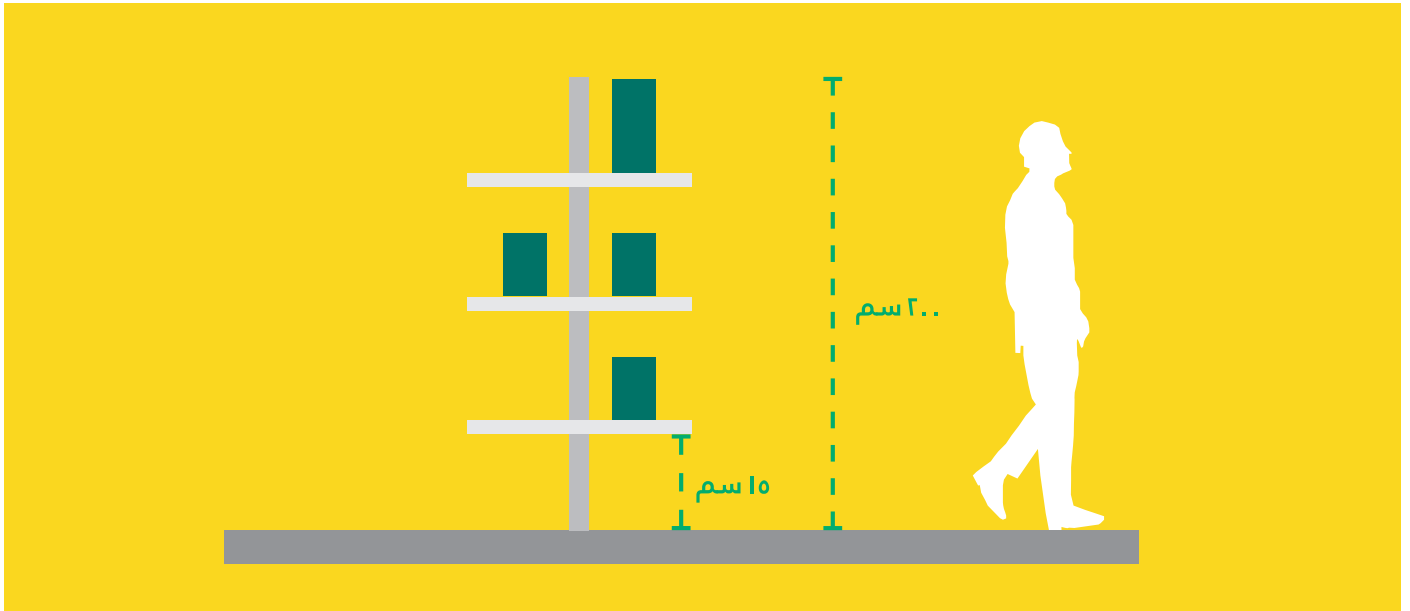
عدم وضع السلع على أرضية المحل



ألواح خلفية لضمان التوازن



ارتفاع العرض على الأرفف عن ٢٠٠ سم، شاملاً السلع المعروضة



٦-٤-٢

وحدة المحاسبة وعربات التسوق

يجب أن يُراعى في وحدة المحاسبة الآتي:

لا يسمح بعرض أي منتجات أو سلع على سطح وحدة المحاسبة ويمكن عرضها عن طريق الاستعانة بأرفف مخصصة لذلك.

لا تقل مسافة الممرات بين وحدات المحاسبة عن متر واحد.

توفير مكان مخصص لعربات التسوق داخل المحل، وأن تكون قريبة من المدخل الرئيسي، ولا يسمح بوضعها خارج المحل أو على الأرصفة المجاورة.

توفير عدد كاف من وحدات المحاسبة على أن تزود جميع وحدات المحاسبة بجهاز حاسب آلي وشاشة وقارئ الباركود وجهاز الدفع الإلكتروني.

أن تكون آمنة ومريحة للمحاسب وتوفر وسائل الراحة وسهولة إجراء معاملات الزبائن، وأن تتم تغطية جميع الكابلات الكهربائية وتوصيلات الهاتف بعيداً عن أماكن الحركة والمرور.

توفير مكان مخصص لعربات التسوق داخل المحل



عربات التسوق خارج المحل



عدم عرض منتجات أو سلع على سطح وحدة المحاسبة



منتجات أو سلع على سطح وحدة المحاسبة



٧-٤-٢

منطقة التخزين

يجب توفير مناطق تخزين السلع والمواد الغذائية في غرفة تخزين منفصلة تتناسب مساحتها مع كمية المواد المخزنة، ويراعى فيها الآتي:

أن تكون الجدران والفواصل من مواد مقاومة للحريق والصدأ وغير سامة، ويمنع استخدام الخشب.

أن يكون باب الغرفة مصنوعاً من مواد مصقولة وسهلة التنظيف وذاتية الغلق.

وضع ملصق أو علامة تحمل كلمة «مخزن» أو «Store»، وتكون واضحة من حيث حجم الكتابة ومكان الملصق، وفي مكان ظاهر.

أن يتم تخزين المواد بحيث تكون منفصلة عن الأرض، على أرفف بارترفاع لا يقل عن ١٥ سم من سطح الأرضية، والحفاظ على مساحة كافية بين صفوف المواد الغذائية المخزنة.

أن تكون جميع الأرفف مصنوعة من مواد قابلة للغسيل ومقاومة للصدأ والرطوبة وغير سامة، مثل: الألومنيوم، أو الزجاج عالي التحمل، ويمنع استخدام الخشب.

التأكد من خلو المستودع من أي مصادر داخلية للرطوبة، مثل صنادير المياه، ويجب عزل دورات المياه عن المستودع لمنع التلوث وأن يكون جيد التهوية والإضاءة.

أن يتم توفير أجهزة فوق الصوتية لمكافحة القوارض في المخزن.

الأرفف مصنوعة من مواد معدنية وقابلة للغسيل



٥-٢ المرافق والخدمات ١-٥-٢ التهوية والتكييف

يجب أن يُراعى في التهوية والتكييف الآتي:

أن يتم توفير وسائل تهوية مناسبة وكافية، مع تجنب أي تدفق ميكانيكي للهواء من منطقة ملوثة إلى منطقة نظيفة.

أن تكون فتحات الهواء مزودة بمرشحات أو سياج حماية مصنوعة من مواد مضادة للصدأ وغير قابلة للتآكل.

أن تكون الفلاتر والأجزاء التي تتطلب التنظيف سهلة الصيانة.

أن يتم تجهيز المحل بنظام تكييف يضمن بقاء درجة الحرارة مناسبة، بحيث لا تقل عن (١٦ درجة مئوية) ولا تزيد عن (٢٤ درجة مئوية) في جميع الأوقات.

يُمنع استخدام وحدات التكييف من النوع الشباك والصحراوي، ويتم استبدالها بوحدات تكييف من النوع (سبليت) أو مركزي، مع مراعاة أن يكون مطابقاً لكود البناء السعودي www.sbc.gov.sa (الكود السعودي الميكانيكي SBC ٥٠١).

يجب أن تكون أجهزة التكييف متوافقة مع اشتراطات كفاءة الطاقة (عليها ملصق بطاقة كفاءة الطاقة).

أن يتم مراعاة الصيانة والفحص الدوري لجميع الوحدات لضمان عدم وجود أي تسريب أو ملوثات أخرى.

وحدات تكييف (سبليت)



وحدات تكييف شبك



٢-٥-٢ الإضاءة

يجب أن يُراعى في الإضاءة الآتي:

أن يتم توزيع الإضاءة على كامل مساحة المحل، بما يحقق بيئة مريحة للتسوق، مع أقل قدر من السطوع والانعكاس البصري، ويمنع الإضاءة الخافتة.

أن يتم توفير الطاقة بما يتوافق مع اشتراطات الاستدامة العالمية وكود البناء السعودي www.sbc.gov.sa (الكود السعودي لترشيد الطاقة SBC ١٠٦-٢٠١٠).

يمنع استخدام الإنارة الغازية داخل وخارج المحل.

أن يتم توفير إضاءة كافية للمحل سواء طبيعية أو صناعية.

يفضل أن تكون الإضاءة من نوع وحدات الصمام الثنائي الباعث للضوء (LED).

أن يكون مصدر الإضاءة مُعطى بما يمنع حدوث إصابات أو أضرار في حالة كسر أو انفجار المصباح.

تكون شدة الإضاءة مناسبة لطبيعة العمل، في جميع مناطق عرض السلع والتجهيز والفرز والتقطيع ومناطق التخزين ودورات المياه طبقاً لكود البناء السعودي www.sbc.gov.sa (الكود السعودي الكهربائي SBC ١٠٤).

٣-٥-٢ التركيبات الكهربائية

يجب أن يُراعى في التركيبات الكهربائية الآتي:

أن تكون جميع الأجهزة والتمديدات والتوصيلات الكهربائية معتمدة ومطابقة حسب (كود البناء السعودي للكهرباء SBC ١٠٤).

أن تكون جميع المفاتيح والتوصيلات والمحولات الكهربائية متوافقة مع متطلبات NFPA-٧٠ (الرابطة الوطنية للحماية من الحرائق).

أن يكون استخدام التوصيلات مع الأجهزة الكهربائية المحمولة فقط وليس كبديل للتمديدات الدائمة.

أن تكون جميع صناديق التوزيع الكهربائية مغلقة بأغطية معتمدة.

أن تكون جميع الثقوب وفتحات الأنابيب وفتحات نقل الهواء ومجاري التمديدات الكهربائية التي تمر عبر الجدران والأسقف والأرضيات محمية ومُغلقة بمواد معتمدة لمنع تسرب الدخان من خلالها.

أن تكون جميع الأسلاك والتوصيلات الكهربائية المستخدمة في المحل مطابقة للمواصفات القياسية المقررة ومغطاة ومحمية بشكل يسمح بالصيانة والتنظيف والوقاية من التلوث.

أن يتم استخدام المآخذ الكهربائية المعزولة ضد المياه في المناطق الرطبة وتحت التجهيزات الكهربائية (مثل وحدات التبريد والتجميد)، ويتم توزيعها في أماكن قريبة، ويسهل الوصول إليها، وتوصيل كل وحدة تبريد بالمآخذ الكهربائي الخاص بها طبقاً لجدول حسابات الأحمال المصمم بناء على اشتراطات ومواصفات كل وحدة.

أن تكون لوحة التوزيع الكهربائية الرئيسية مطابقة للمواصفات القياسية المقررة من حيث خامة الصنع ونوعيات المفاتيح وكافة المكونات الأخرى.

أن يتم تزويد الشبكة الكهربائية بنظام أسلاك أرضية للتأريض لتجنب مخاطر الصعق الكهربائي حسب (كود البناء السعودي للكهرباء SBC ١٠٤).

أن تكون أجهزة التبريد والثلاجات والتجميد مزودة بمنظم تشغيل لحمايتها خلال انقطاع الكهرباء.

٢-٥-٤

أماكن راحة العاملين ودورات المياه ومرافق الغسيل

ألا تكون دورات المياه مفتوحة مباشرة على المناطق التي يتم فيها تحضير وتجهيز وتعبئة وتغليف وتخزين المواد الغذائية.

توفير أحواض لغسيل الأيدي وأخرى منفصلة للأدوات والمعدات في مناطق تحضير الأغذية.

أن يكون باب دورة المياه محكم وذاتي الغلق و مصنوع من مواد معدنية مقاومة للصدأ والرطوبة والحريق مع فصل المغاسل والمراحيض.

أن يتم تركيب شفاط طارد للروائح على ارتفاع لا يقل عن ٢.٠ سم من أرضية دورات المياه.

يُفضل وضع سخانات في المناطق اللازمة بحيث تتناسب مع عدد المستخدمين.

مراعاة المواصفات الخاصة لخدمة ذوي الإعاقة.

يخصص لها مكان مناسب في تصميم وتوزيع المحل بعيداً عن المواد الغذائية، وذلك لضمان إمكانية المحافظة على درجة الصحة الشخصية المطلوبة لمباشرة أنشطة المحل بطريقة آمنة، طبقاً لكود البناء السعودي www.sbc.gov.sa (الكود السعودي العام SBC ٢٠١).

توفير مكان لراحة العاملين وتغيير الملابس.

توفير عدد كاف من دورات المياه ومغاسل الأيدي للعاملين والمتسوقين.

فصل دورات المياه ومغاسل الأيدي للرجال عن النساء.

أن يتم فصل المراحيض عن مغاسل الأيدي، ويكون لكل مرحاض باب خاص به ويفضل استخدام الصابون التي تعمل بالإستشعار.

وضع ملصق أو علامة تحمل كلمة «دورة مياه» و «W.C»، وتكون واضحة من حيث حجم الكتابة ومكان الملصق، وفي مكان ظاهر، مع وضع ملصق يحمل كلمة «اغسل يديك» فوق المغاسل، حيثما كان ذلك مناسباً.

يجب توفير صابون سائل لغسل الأيدي ومناشف ورقية.

باب دورات المياه



لتحميل الملفات
امسح الكود



طرق غسل اليدين حسب منظمة الصحة العالمية
WHO Hand Washing Procedure

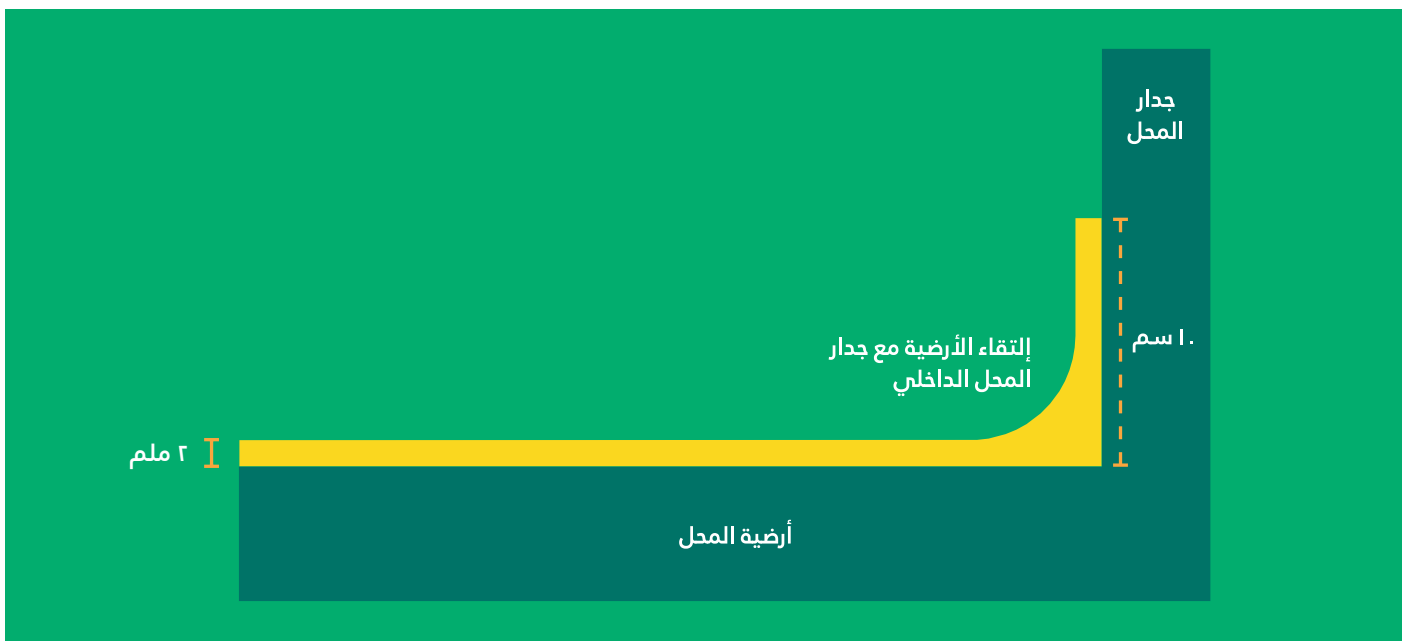
كيف أغسل يدي بصورة صحيحة؟
How do I wash my hands properly?

الزمن الكلي للإجراء من 40 - 60 ثانية
Duration of the entire procedure 40 - 60 seconds

1. بلل يديك بالماء
Wet hands with water
2. ضع كمية من الصابون بحيث تغطي سطح اليد
Apply enough soap to cover all hand surfaces
3. ادلك باطن اليد بباطن اليد الأخرى
Rub hands palm to palm
4. باطن اليد اليمنى على ظهر اليد اليسرى مع تدليك الأصابع والمخمس
Right palm over left dorsum with interlaced fingers and vice versa
5. باطن اليد بباطن اليد الأخرى مع تدليك الأصابع
Palm to palm with fingers interlaced
6. ظهر الأصابع بباطن اليد الأخرى والأصابع مضمومة
Backs of fingers to opposing palms with fingers interlocked
7. ادلك الدائري للبهام اليسرى ثم اليمنى
Rotational rubbing of left thumb clasped in right palm and vice versa
8. ادلك الدائري للأصابع والخلف بباطن اليد اليمنى بباطن اليد اليسرى والأصابع
Rotational rubbing, backwards and forwards with clasped fingers of right hand in left palm and vice versa
9. شطف اليدين بماء جاري
Rinse hands with water
10. تجفيف اليدين باستخدام فوطة نظيفة واحدة للاستخدام
Dry hands thoroughly with a single use towel
11. أغلق الماء باستخدام فوطة نظيفة واحدة
Use towel to turn off faucet
12. يديك آمنة الآن
Your hands are now safe



شكل توضيحي للأرضيات



٦-٢ التجهيزات

١-٦-٢ وحدات التبريد

يجب أن يراعى في وحدات التبريد والثلاجات الآتي:

أن تكون وحدات التبريد مجهزة بنظام تكثيف مدمج، وأن يكون ضاغط وحدة التبريد بمستوى ضجيج لا يزيد عن ٥٠ ديسيبل.

أن يتم توفير الطاقة بما يتوافق مع اشتراطات الاستدامة العالمية وكود البناء السعودي www.sbc.gov.sa (الكود السعودي لترشيد الطاقة SBC ٦٠٢-١).

أن يتم إبعاد وحدات التبريد عن أي مصدر حراري وعدم فصل التيار الكهربائي عنها لأي سبب من الأسباب طالما كانت محملة بالغذاء.

يُنصح تحميل وحدات التبريد والثلاجات بأكثر من سعتها التخزينية المعتمدة حسب الشركة المنتجة وعدم تكديس السلع فيها.

يجب فرز المنتجات لتجنب التلوث الخلطي.

أن يكون المحل مزودا بعدد كاف من ثلاجات تبريد مطابقة للمواصفات ويفضل استخدام غرفة تبريد ذات واجهة زجاجية أو الثلاجات الرأسية.

توفير عدد وحدات التبريد بما يتناسب مع المساحة والخدمات التي يقدمها المحل.

أن تكون وحدات التبريد مزودة بأجهزة لقياس وتعقب درجة حرارتها بدقة، ألا تقل عن (صفر درجة مئوية ولا تزيد عن ٤ درجات مئوية).

أن تكون الثلاجات مزودة بإنارة كافية من الداخل.

يمنع وضع الرفوف والتخزين فوق الثلاجات.

يجب فرز المنتجات المختلفة وعدم التكديس بما يضمن سريان التيار الهوائي.

أن تعمل الوحدة بنظام دوران الهواء داخلها من خلال مراوح متحركة وجهاز تبخير يضمن الكفاءة في التشغيل والحفاظ على درجة البرودة.

ثلاجات عرض رأسية



جهاز قياس و تعقب درجات الحرارة

٢-٦-٢

وحدات التجميد

يجب أن يراعى في وحدات التجميد الآتي:

أن يكون المحل مزودا بعدد كاف من ثلاجات تجميد مطابقة للمواصفات ويفضل استخدام غرفة تجميد ذات واجهة زجاجية أو ثلاجات التجميد الرأسية.

أن تكون وحدات التجميد مزودة بأجهزة لقياس وتعقب درجة حرارتها بدقة، على ألا تزيد درجة الحرارة عن (١٨- درجة مئوية).

أن تكون الثلاجات مزودة بإدارة كافية من الداخل.

أن تعمل الوحدة بنظام دوران الهواء داخلها من خلال مراوح متحركة وجهاز تبخير يضمن الكفاءة في التشغيل والحفاظ على درجة البرودة.

يمنع وضع الرفوف والتخزين فوق الثلاجات.

توفير الطاقة بما يتوافق مع اشتراطات الاستدامة العالمية وكود البناء السعودي www.sbc.gov.sa (الكود السعودي لترشيد الطاقة SBC ١٠٦٠٢٠٦).

إبعاد وحدات التجميد عن أي مصدر حراري، وعدم فصل التيار الكهربائي عنها لأي سبب من الأسباب طالما كانت محملة بالغذاء.

يُمنع تحميل وحدات التجميد بأكثر من سعتها التخزينية المعتمدة حسب الشركة المنتجة.

يجب فرز المنتجات المختلفة وعدم التكديس بما يضمن سريان التيار الهوائي.

يجب فرز المنتجات لتجنب التلوث الخلطي.

وحدات تجميد رأسية



٣-٦-٢ الميزان

تتضمن الفاتورة التعريفية الصادرة من الميزان الإلكتروني :

- اسم المنشأة
- تاريخ الشراء
- اسم المنتج
- الوزن
- السعر

يجب أن يكون المحل مزوداً بميزان إلكتروني من الفئات التالية: (الثالثة، الثانية، الأولى) وذلك حسب احتياجات المحل، طبقاً لاشتراطات المنظمة الدولية للمقاييس القانونية، والتأكد من الصيانة الدورية لضبط ومعايرة الميزان. على أن يتم تزويد كل قسم من الأنشطة التي تباع بالوزن بميزان خاص بها.

ميزان إلكتروني



ميزان يدوي



٤-٦-٢

جهاز المحاسبة والفاتورة

يجب أن يكون المحل مزوداً بالحلول التقنية لإصدار الفاتورة الإلكترونية بالإضافة إلى وجود حلول السداد الإلكتروني المعتمدة لدى مؤسسة النقد بحيث تكون متوفرة لدى كل وحدة حساب للعمل في منفذ البيع، على أن يتم إصدار وطباعة الفاتورة الإلكترونية لصالح المتسوق طبقاً للمواصفات المحددة من قبل:

١ - وزارة التجارة والاستثمار والمشار إليها في حقوق المستهلك:

www.mci.gov.sa

٢ - التوافق مع متطلبات الفاتورة الضريبية في الهيئة العامة للزكاة والدخل حسب اللائحة التنفيذية للضريبة المضافة: www.gazt.gov.sa

متطلبات الأنظمة التقنية لإصدار الفاتورة الإلكترونية والسداد الإلكتروني:

أ. تفاصيل الأنظمة التقنية لإصدار الفاتورة الإلكترونية:

- جهاز حاسب آلي
- وحدة المحاسبة
- شاشة العميل تظهر اسم المنتج وقيمة المنتج
- طباعة الفواتير باللغة العربية
- قارئ الرمز الشريطي (Bar code)
- برنامج إصدار الفواتير (مع توفير خاصية حفظ الفواتير)

ب. تفاصيل الفاتورة ما يلي:

- معلومات المتجر:
 - الاسم (التجاري + السجل)
 - معلومات الاتصال للمتجر (رقم الهاتف/ الجوال/ إيميل/ إلخ)
 - معلومات الرقم الضريبي
- معلومات العملية:
 - رقم العملية
 - تاريخ العملية
 - وقت العملية
 - الموظف الذي قام بأداء العملية
- تفاصيل الفاتورة:
 - اسم الصنف / الخدمة
 - قيمة الصنف / الخدمة
 - الكمية للصنف / للخدمة
 - الخصم على الصنف (إن وجد)
 - قائمة بالسلع والخدمات التي تم شراؤها
- معلومات قيمة العملية وطريقة الدفع:
 - إجمالي العملية قبل الضرائب
 - إجمالي قيمة الضريبة للعملية
 - إجمالي قيمة الخصم للعملية (إن وجد)
 - إجمالي قيمة العملية بعد إضافة الضريبة والخصم
 - طريقة الدفع (نقدًا/ بالمدفوعات الإلكترونية (تحدد)/ آجل)

ج. تفاصيل وسائل السداد الإلكترونية:

- توفير وسائل الدفع المعتمدة من مؤسسة النقد العربي السعودي.

٥-٦-٢

جهاز الصراف الآلي

يُسمح بتركيب جهاز الصراف الآلي في المحل، بما يتناسب مع (القواعد المنظمة لمزاولة نشاط الوكالة المصرفية) مع ضرورة أخذ موافقة مؤسسة النقد العربي السعودي www.sama.gov.sa.

٦-٦-٢

مكافحة الآفات والحشرات والقوارض

يجب توافر الأجهزة القاتلة للحشرات الطائرة مثل: الصواعق الكهربائية، بحيث يتناسب عددها مع مساحة المكان، فيخصص صاعق لكل ٢٥٠ م^٢ من مساحة المحل على أن تغطي كافة أقسام المحل وتعمل على مدار الساعة، وتوفير أجهزة فوق الصوتية لمكافحة القوارض في المخزن.

مثال توضيحي للصواعق الكهربائية



٧-٦-٢

نظام كاميرات المراقبة

أن يكون المحل مزوداً بكاميرات مراقبة



يجب أن يكون المحل مزوداً بكاميرات مراقبة وتغطي أجزاء المحل من الداخل والخارج ويكون المحل مستوفياً لجميع ما ورد في لائحة (الشروط والمواصفات الفنية العامة لنظام المراقبة التلفزيونية – وزارة الداخلية) www.moi.gov.sa

يجب أن تغطي كاميرات المراقبة كافة أجزاء المحل من الداخل والخارج باستثناء دورات المياه.

أن تغطي كاميرات المراقبة كافة أجزاء المحل



٩-٦-٢

مخارج وإنارة الطوارئ

يجب مراعاة جميع اشتراطات السلامة فيما يخص محلات البقالات والتموينات والأسواق المركزية.

فيما يخص لافتات مخارج الطوارئ

يجب وضع لافتات مخارج الطوارئ عند الأبواب المخصصة للخروج في حالات الطوارئ، وأن تحمل اللافتة سهماً يشير إلى اتجاه الخروج وكلمة (مخرج - EXIT) باللغتين العربية والإنجليزية، وأن تكون مطابقة في عددها ومواصفاتها لكود البناء السعودي www.sbc.gov.sa (الكود السعودي للسلامة من الحرائق SBC ٨٠١).

لا بد من تدريب الموظفين على عمليات الإخلاء وإجراءات الوقاية والحماية من الحريق.

لا بد من سهولة تمرکز ووصول آليات وسيارات الإطفاء إلى الموقع دون عوائق.

أن يكون استخدام حنفيات الحريق سهلاً دون عوائق.

أن يكون الوصول إلى معدات الحماية من الحريق سهلاً وعدم وجود ما يعيق إستخدامها من مخلفات أو مواد تخزينية.

ينبغي أن تكون جميع مقاسات وأبعاد مكونات سبل الخروج مطابقة للمخططات الهندسية ومتوافقة مع متطلبات (كود البناء السعودي ٢٠١) و (كود الحريق ٨٠١).

يجب أن يكون عدد مخارج الطوارئ متوافق مع عدد شاغلي المبنى وطبيعة الاستخدام.

يزود المحل بلوحات إرشادية تدل على سبل الخروج.

تزويد سبل الخروج بالإضاءة المحددة.

يمنع إستخدامها الا في حالات الطوارئ.

لا بد من أن تكون جميع أبواب سبل الخروج بالسعة المطلوبة لمرور الأشخاص ويمكن التعرف عليها بسهولة .

الالتزام بأن تفتح الأبواب باتجاه خروج الأشخاص في حال زاد عدد الأشخاص عن ٥٠ فأكثر أو كان إشغال المحل عالي إلى درجة الخطورة.

فيما يخص نظام إنارة الطوارئ

يجب تفعيل نظام الإنارة في حالات الطوارئ من خلال وحدات ذاتية التغذية ومدمجة للطاقة، وأن تكون قادرة على الإنارة لمدة ٣ ساعات في حالة انقطاع التيار الكهربائي، مع ضرورة وجود وحدة شحن للطاقة قادرة على إعادة شحن البطاريات بالكامل.

لوحة مخرج الطوارئ



٨-٦-٢

السلامة

يجب أن يراعى فيما يخص السلامة الآتي:

أن يتم تجهيز كل محل بأسطوانات إطفاء حرائق متحركة تعمل بالبودرة الجافة، وأخرى تعمل بثاني أكسيد الكربون لكل ٥٠ متراً مربعاً من مساحة المحل على الأقل، وفي حال كان المحل موجوداً ضمن مبنى مجهز فيه رشاشات الحريق وتعقب للدخان، يجب أن تكون الشبكة التي يتم توزيعها مطابقة في عددها وتوزيعها ومواصفاتها لاشتراطات كود البناء السعودي www.sbc.gov.sa (الكود السعودي للسلامة من الحرائق SBC ٨٠١).

يتطلب أن يكون الموقع نظيف وخالي من تراكم نفايات المواد القابلة للاحتراق.

يجب أن تكون المواد القابلة للاحتراق بعيدة عن مصادر الاشتعال.

يمنع تخزين المواد القابلة للاشتعال في غرف الميكانيكا والكهرباء. أن تكون طفايات الحريق يمكن الاستدلال عليها والوصول إليها بسهولة.

تركيب طفايات الحريق بحيث لا يزيد الارتفاع عن ١,٥ متر عندما يكون وزن الطفاية ١٨ كجم ولا يزيد الارتفاع عن ١,١ متر عندما يتجاوز وزن الطفاية ١٨ كجم .

ينبغي أن تكون المسافة بين قاعدة طفاية الحريق وأرضية الطابق لا تقل عن ١٠ سم. تركيب وصلة الدفاع المدني في مكان يمكن الوصول إليه بسهولة من خارج المحل.

ينبغي تركيب لوحة معدنية بحروف بارزة يوضح فيها وصلة الدفاع المدني والأنظمة التي تغذيها كنظام الرش والأنابيب الرأسية ووصلات مضخات الحريق.

يجب استيفاء اشتراطات الدفاع المدني المتعلقة بالسلامة.

أسطوانات إطفاء حرائق متعددة الاستخدامات





الباب الثالث

اشتراطات التشغيل

- عرض وثائق الترخيص
- الحركة في الممرات داخل المحل
- عرض السلع والأسعار
- التخزين (المستودع)
- خدمة إيصال الطلبات
- العاملون
- نظافة المحل
- الصيانة وتعليمات التشغيل
- أنظمة العمل
- المولد الكهربائي

١-٣

عرض وثائق الترخيص

يجب أن يكون المحل مستوفياً لجميع وثائق التراخيص المذكورة في الباب الرابع من هذه اللائحة، على أن يتم تعليق الوثائق الآتية في مكان ظاهر (في وحدة المحاسبة أو في منطقة خدمة العملاء) داخل المحل وبطريقة تسمح بالرؤية المباشرة كاشتراط أساسي لبدء تشغيل المحل، ولا يُسمح بممارسة النشاط إلا بعد استيفاء جميع الوثائق والتراخيص التالية:

السجل التجاري
تصريح الدفاع المدني
الرخصة المهنية لمزاولة النشاط (رخصة البلدية)
شهادة تسجيل في ضريبة القيمة المضافة

يجب وضع لوحة إرشادية تتضمن الأرقام التالية في مكان بارز.

أرقام تهتمك في حالة الطوارئ أو الإبلاغ عن أي مخالفة

940	📞	وزارة الشؤون البلدية و القروية
998	📞	الدفاع المدني
997	📞	الهلل الأحمر
19911	📞	وزارة العمل والتنمية الاجتماعية
920000667	📞	وزارة التجارة
8001241616	📞	الغش التجاري
937	📞	اللجنة الوطنية لمكافحة التبغ
000 000 0000	📞	مسؤول المحل

٢-٣

الحركة في الممرات داخل المحل

عدم عرض السلع بطريقة بارزة عن الأرفف مما يؤثر على صافي عرض الممرات ويعوق حركة التسوق أو يعرض المتسوقين للاصطدام بها.

يجب مراعاة انسيابية الحركة في الممرات على ألا تقل المسافة بين الرفوف عن:

- ٨. سم في نشاط البقالة
- ١٤. سم في نشاط التموينات
- ١٦. سم في نشاط الأسواق المركزية

٣-٣ عرض السلع والأسعار

١-٣-٣ اشتراطات عرض السلع

يجب أن يُراعى في طريقة عرض السلع داخل المحل الآتي:

عرض السلع بطريقة تسمح بالرؤية الواضحة والوصول لها بسهولة لمرتادي المحل.

لا يسمح باستخدام السلالم أو إطارها أو الجدران المُلصقة لها في عرض وتخزين السلع أو أي مواد أخرى، طبقاً للشكل التوضيحي.

يجب وضع لوحات توضح أقسام المحل حسب تقسيم المنتجات والأنشطة المضافة في التموينات والأسواق المركزية ويفضل للبقالات على أن تكون مرئية لمرتادي المحل، طبقاً للشكل التوضيحي.

تنطبق التصميمات على المحلات التي ليس لها علامة تجارية، وفي حالة وجود علامة تجارية، يجب الالتزام بوضع اللوحات الموضحة للأقسام مع إمكانية التغيير في طريقة التصميم (ألوان/خطوط/أحجام...الخ).

فرز المنتجات حسب الأصناف و يُمنع التلوّث الخلطي في العرض.

أن تعبأ المنتجات في عبوات غذائية حسب نوع الغذاء، يجب الالتزام باللائحة الفنية الخاصة بعبوات المواد الغذائية الجزء الأول والثاني (١٨ / ٢ / ١٨٦٣ / SFDA.FD) (١٨ / ٢ / ٨٣٩ / SFDA.FD) الصادرة من الهيئة العامة للغذاء والدواء www.sfda.gov.sa

عند تحضير المواد الغذائية، يجب الالتزام باللائحة الفنية الخاصة بفترات الصلاحية الإلزامية للمنتجات الغذائية (١٨ / ٢ / ١٥٠ - SFDA.FD) الصادرة من الهيئة العامة للغذاء والدواء www.sfda.gov.sa.

يجب أن يكون عرض المنتجات ذات الرائحة النفاذة مثل: المنظفات والمطهرات ومبيدات آفات الصحة العامة غير مجاور وملاصق للمواد الغذائية.

يجب أن يكون عرض منتجات مشروبات الطاقة في ثلاجات أو رفوف مخصصة لها مفصولة عن المشروبات والمنتجات الغذائية الأخرى.

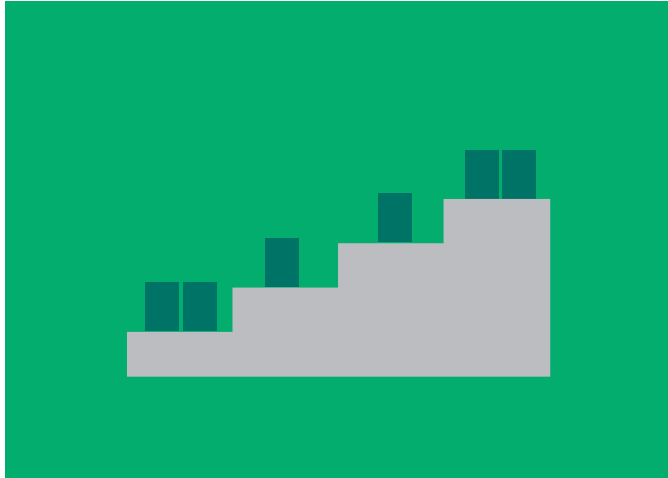
يجب تركيب لوحة على ثلاجة أو رفوف بيع مشروبات الطاقة، ويكتب فيها النص التحذيري المدون على العبوة.

عدم بيع مشروبات الطاقة لمن تقل أعمارهم عن ١٦ سنة.

يمنع بيع الأدوية والمستحضرات والأدوات الطبية.

يمنع عرض وبيع العدسات اللاصقة والنظارات الطبية والشمسية.

لا يسمح باستخدام السلالم لتخزين السلع



يجب وضع علامات إرشادية في مكان واضح على كل قسم



يجب وضع لافتة تحذيرية في مكان بيع مشروبات الطاقة

لتحميل الملفات
امسح الكود



ليس لهذا المنتج أي فائدة صحية وتناول أكثر من عبوتين في اليوم قد يؤدي إلي الإضرار بصحتك. ونحذر أن يتناول هذا المنتج الحوامل والمرضعات ومن هم أقل من 16 سنة، ومن يعانون من أمراض القلب وارتفاع ضغط الدم والسكري، ومن لديهم حساسية من مادة الكافيين، والرياضيون أثناء ممارسة الرياضة.

تحذير

في حال بيع منتجات التبغ (السجائر العادية والألكترونية والمعسل وما في حكمها).

لا تباع المنتجات اعلاه إلا في حال كانت مصنعة ومغلقة ومرخصة من الهيئة العامة للغذاء والدواء.

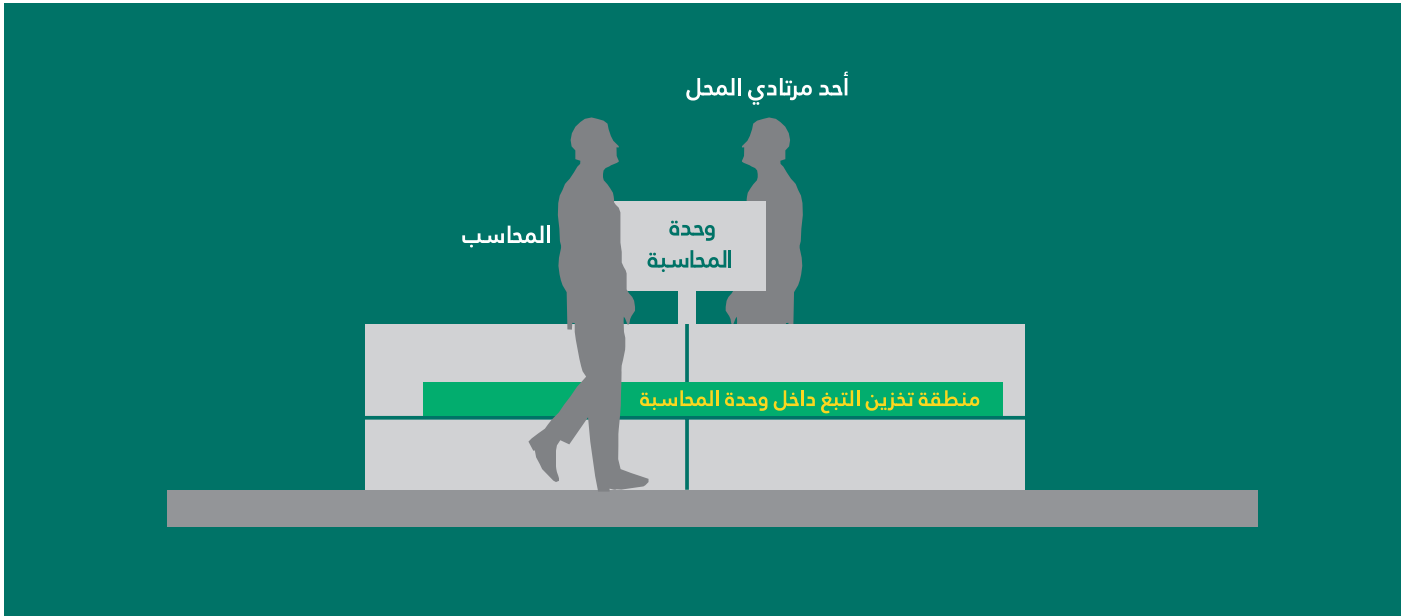
يجب أن تكون منتجات التبغ غير مرئية لمرتادي المحل بنسبة ١٠٪ (يجب وضعها داخل أدراج مغلقة).

يجب وضع لوحة تحذيرية (وفق النموذج أدناه) فوق وحدة المحاسب وأن تكون واضحة الرؤية و أن تتضمن التالي:

١. صور معبرة عن أضرار التدخين.
٢. عبارة تحذيرية (التدخين ومنتجات التبغ سبب رئيسي للأمراض وسرطان الفم والرئة والقلب والشرابيين).
٣. عبارة يمنع بيع منتجات التبغ لمن تقل أعمارهم عن ١٨ سنة.

يمنع الإعلان والترويج لمنتجات التبغ.

منتجات التبغ غير مرئية لمرتادي المحل بنسبة ١٠٪ (داخل أدراج مغلقة أسفل وحدة المحاسبة)



لتحميل الملفات
امسح الكود



النموذج الموحد للوحة التحذيرية

١٤. سم



التدخين ومنتجات التبغ سبب رئيسي للأمراض وسرطان الفم والرئة والقلب والشرابيين

يمنع بيع منتجات التبغ لمن تقل أعمارهم عن 18 سنة

للإبلاغ عن مخالفات نظام مكافحة التدخين عبر تطبيق (مكافحة التدخين) أو رقم البلاغات (937)



٢٠ سم

٢٠ سم

٢-٣-٣

أسعار السلع والمنتجات

يجب أن يراعى في أسعار السلع والمنتجات داخل المحل الآتي:

يجب أن تحمل جميع المنتجات بطاقة تعريفية.

يجب وضع تسعيرة للمنتجات على المنتج أو الرف.

أن تكون أسعار السلع المعروضة بالعملة المحلية «الريال السعودي».

شكل توضيحي لطريقة عرض أسعار المنتجات



٤-٣

التخزين (المستودع)

يجب أن يراعى في تشغيل أماكن التخزين الآتي:

التأكد من فصل المواد الغذائية عن غيرها من المواد، مثل: المنظفات ومستحضرات التجميل والمطهرات ومبيدات آفات الصحة العامة.

التأكد من درجة حرارة مكان التخزين بشكل عام.

يُقسم المستودع إلى أقسام منفصلة حسب نوع المواد فيه كما يلي:

قسم الأغذية الثابتة والنصف طازجة

تخزن فيه المواد الغذائية عند درجة حرارة الغرفة (٢٥ درجة مئوية).

قسم التبريد

يزود بعدد كاف من الثلجات ذات كفاءة تبريد عالية عند درجة حرارة (لا تقل عن صفر درجة مئوية ولا تزيد عن ٤ درجات مئوية)، مزودة بجهاز لقياس وتعقب درجة الحرارة.

قسم التجميد

يزود بعدد كاف من الثلجات ذات كفاءة تبريد عالية درجة حرارة (-١٨ درجة مئوية)، مزودة بجهاز لقياس وتعقب درجة الحرارة.

قسم المنتجات البلاستيكية والورقية

قسم المواد المنزلية

ويشمل المنظفات والمطهرات ومواد النظافة وأدواتها ومبيدات آفات الصحة العامة.

قسم أدوات التجميل والعطور والملابس

قسم الأواني المنزلية والأجهزة الكهربائية

يجب أن تمكّن الوثائق الخاصة بالاستلام أو بطاقات البيان للمواد الغذائية عملية تدوير المخزون بشكل صحيح على قاعدة ما يُخزّن أولاً. يصرف أولاً.

في البقالة (يجب تخصيص موقع مستقل للمواد التالفة والمنتية الصلاحية بعيداً عن متناول الزبائن ومزود برفوف مغلقة وعليها لوحة تحذيرية «مواد تالفة ومنتية الصلاحية غير مخصصة للبيع» ويجب التخلص من هذه المواد التالفة خلال مدة لا تتجاوز أسبوعين من تاريخ إنتهاء الصلاحية.

يراعى أن تكون جدران وأسقف وأرضية المخزن من مادتي الطوب والأسمنت أو الأسمنت المسلح والإيبوكسي أو أي مادة أخرى عازلة للحرارة ومقاومة للحريق، ولا يسمح باستعمال مادة الإسبستوس في أي جزء من المخزن، كما يراعى ألا يقل ارتفاع سقف المخزن عن ٢٥ سم.

يجب أن تكون الإضاءة الطبيعية أو الصناعية بدرجة كافية ومتجانسة وألا تقل عن ١١٠ لوكس.

يجب أن تكون جميع المواد منظمة ومرتبّة على أرفف وغير ملاصقة للجدران.

في التموينات والأسواق المركزية (يجب تخصيص موقع مستقل للمواد التالفة والمنتية الصلاحية في منطقة الفرز ومزود برفوف وعليه لوحة تحذيرية بالنص «مواد تالفة ومنتية الصلاحية غير مخصصة للبيع» مع توفير ثلاجة عند الحاجة للمواد التالفة (المبردة أو المجمدة) ويجب التخلص من المواد التالفة خلال مدة لا تتجاوز أسبوعين من تاريخ إنتهاء الصلاحية.

يجب تخزين المنتجات بطريقة تضمن إتاحة المجال لسريان الهواء بينها والمحافظة على شكلها وقوامها وسهولة الوصول إليها.

يجب تخزين المنتجات ذات الروائح النفاذة في أماكن مخصصة لها.

ألا يقل ارتفاع الحد الأدنى للأرفف عن ١٥ سم وكشف ما تحتها بالإضافة إلى التأكد بنظافة ما تحتها أولاً بأول.

يجب أن تكون المسافة الفاصلة بين مستوى التخزين والسقف لا تقل عن ٦٠ سم أو أكثر في مناطق المبنى غير المزودة بالمرشحات ولا تقل عن ٤٥ سم (من أسفل رأس المرش إلى مستوى التخزين) في مناطق المبنى المزودة بالمرشحات.

٥-٣

خدمة إيصال الطلبات

يسمح للمحل بممارسة خدمة إيصال الطلبات للعملاء طبقاً لشروط لائحة خدمة التوصيل المنزلي، www.momra.gov.sa.

٣-٦-٣ تدريب العاملين

يجب أن يقوم صاحب المحل بتدريب جميع العاملين على المتطلبات الأساسية لسلامة وصحة المنتجات الغذائية وتداولها بالطرق الصحيحة والممارسات الصحية لتقديم الخدمات ذات العلاقة بالصحة العامة.

٤-٦-٣ الاشتراطات الصحية للعاملين

لا يسمح للعاملين بالتواجد في المحل في حالة ظهور أي أعراض مَرَضِيَّة، وعليهم التوقف عن العمل فوراً والتوجه لأقرب وحدة صحية لإتمام الفحوصات اللازمة.

يجب تعليق صندوق الإسعافات الأولية في وحدة سداد الحساب أو منطقة خدمة العملاء.

يجب استبعاد أي عامل يشتبه في إصابته بمرض معدٍ.

الشهادة الصحية

يجب حصول العاملين في مجال تداول وبيع الأغذية والمنتجات ذات العلاقة بالصحة العامة على شهادات صحية، تفيد خلوّهم من الأمراض المُعْدِيَّة.

تُصدر الشهادة الصحية بموجب فحص طبي من أحد المراكز الطبية المعتمدة من الجهة الممثلة بالوزارة.

مدة صلاحية الشهادة الصحية سنة واحدة، وتجدد قبل انتهائها بأسبوعين، ويتم اتباع الخطوات السابقة عند التجديد.

٦-٣ العاملون ١-٦-٣ النظافة الشخصية للعاملين

أن يتم مراعاة النظافة الشخصية للعاملين كالتالي:

يلتزم صاحب المحل بتطبيق أعلى معايير الصحة والنظافة الشخصية للعاملين في المحل.

يجب على جميع العاملين المحافظة على أطراف أصابعهم مقلمة ومهذبة وعلى تقصير الشعر والاهتمام برائحة الجسم.

التأكد من نظافة العامل باستمرار وغسيل الأيدي وتغطية شعر الرأس (بغطاء شبكي) وليس الأحذية وارتداء القفازات المخصصة لتداول الأغذية في حالة تقديمه لخدمات متعلقة بالمواد الغذائية غير المعبأة.

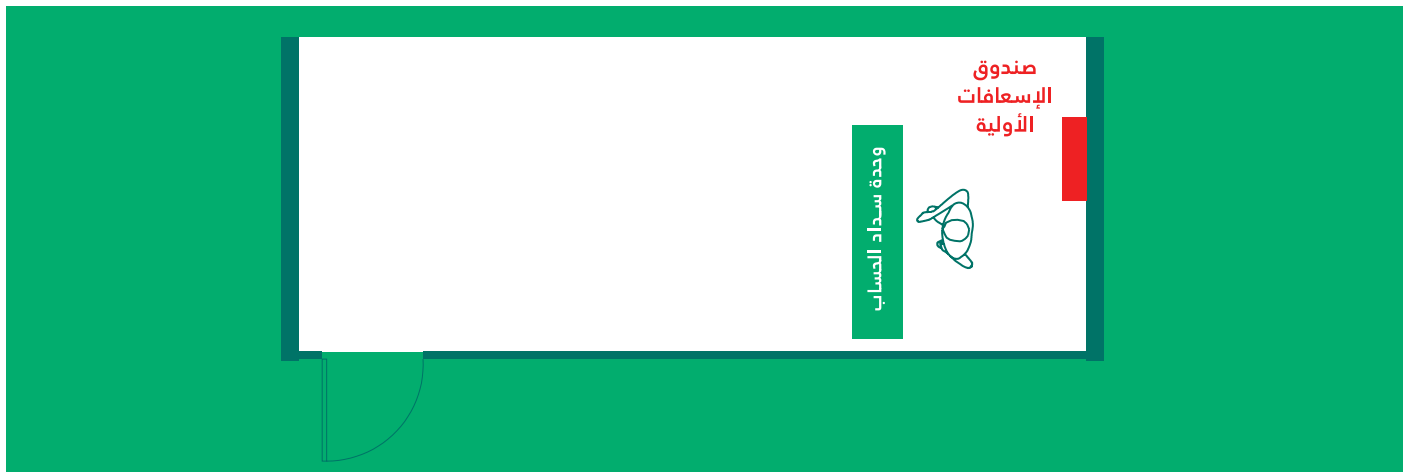
٢-٦-٣ الزي الموحد للعاملين

يجب تقيد جميع العاملين بزي موحد خاص بالعمل مع توضيح اسم المنشأة عليه.

يجب على العاملين في مجال المواد الغذائية والمنتجات ذات العلاقة بالصحة العامة تعليق الشهادة الصحية على الزي أثناء العمل.

يجب على العاملين في المجالات التي ليس لها علاقة بالغذاء والصحة العامة مثل قسم بيع الأجهزة الكهربائية والإلكترونية والمفارش وغيرها، تعليق بطاقة تعريفية موضح فيها: الاسم - رقم الهوية / الإقامة - القسم الذي يعمل به مع تمييزهم بالزي.

صندوق الإسعافات الأولية في منطقة سداد الحساب في البقالات و التموينات والأسواق المركزية



لتحميل الملفات
امسح الكود



٧-٣ نظافة المحل ١-٧-٣ التنظيف

يجب توافر الاشتراطات الآتية في تنظيف المحل:

المحافظة على النظافة الدورية للمحل من الداخل ، وتشمل الأرضيات والسقف والجدران والأرفف وأماكن التخزين والمُعَدَّات والتجهيزات والسلع.

المحافظة على نظافة واجهة المحل من الخارج و الأرضية المحيطة بشكل دوري.

أن تكون مُعدات وأدوات التنظيف متوافرة للاستخدام، ويتم صيانتها وتخزينها بشكل منفصل تماما بحيث لا تؤثر على المواد الغذائية ومعدات الإنتاج.

تخصيص معدات وأدوات لتنظيف الأسطح الملامسة للغذاء واستخدام المناشف الورقية ذات الاستخدام الواحد.

يمنع منعاً باتاً استعمال المعدات والأدوات المستخدمة لتنظيف دورات المياه لأغراض تنظيف أخرى.

وضع الملصقات الإرشادية الخاصة باتباع قواعد النظافة العامة في مختلف أماكن المحل، بحيث تكون ظاهرة لجميع العاملين وبلغاتهم، وعليهم التقيد بها، طبقاً للشكل التوضيحي.

تنظيف وتطهير الثلاجات بشكل دوري وعند الحاجة بعد إخلائها من محتوياتها، وذلك بفصل التيار الكهربائي.

التأكد من نظافة هياكل وحدات التبريد والتجميد ورفوفها الداخلية مع مراعاة استبدال أي وحدات أو أرفف في حال كانت متضررة.

التأكد والاهتمام من تنظيف ما تحت الثلاجات والمناطق المحيطة بها.

التأكد من نظافة المستودع وأماكن التخزين بصفة دورية.

تنظيف وصيانة دورات المياه باستمرار.

٢-٧-٣ مكافحة الآفات

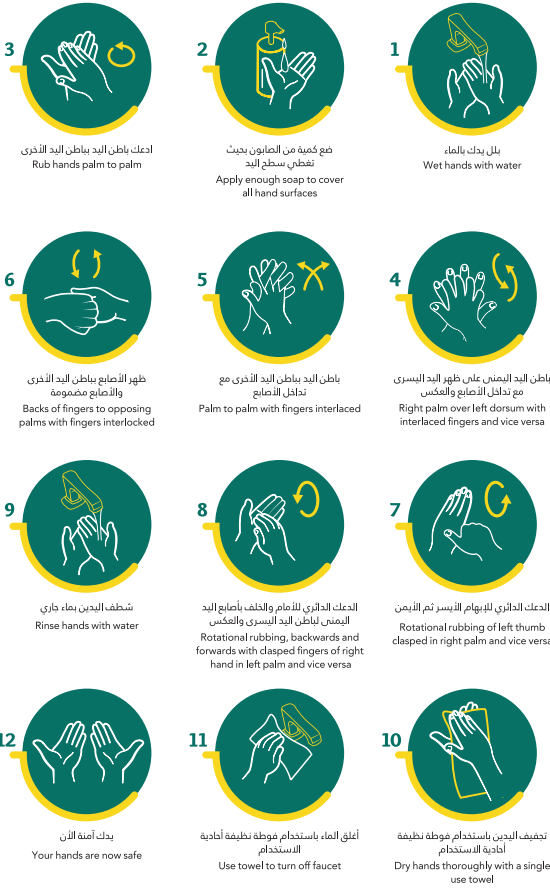
مع مراعاة جميع ما ورد في (طرق مكافحة الحشرات في المنشآت الغذائية) www.sFDA.gov.sa، و(طرق مكافحة الآفات ودورها في المحافظة على سلامة الغذاء) www.momra.gov.sa، يجب توافر الاشتراطات الآتية في مكافحة الآفات:

فحص المواد الخام الواردة بشكل شامل عند وصولها لمنطقة الفرز، لضمان عدم وجود آفات بها، ويجب تخزين المواد الخام والمنتجات شبه المصنعة ومواد التعبئة والمنتجات النهائية بشكل يؤدي إلى تقليل خطر العدوى بالآفات.

طرق غسل اليدين حسب منظمة الصحة العالمية WHO Hand Washing Procedure

كيف أغسل يدي بصورة صحيحة؟ How do I wash my hands properly?

الزمن الكلي للإجراء من 40 - 60 ثانية
Duration of the entire procedure 40 - 60 seconds



استخدام مبيدات الصحة العامة الآمنة المسجلة بالمملكة في حالة عدم فعالية الطرق الطبيعية السابقة في مكافحة بدون تلوث الأغذية والمعدات والتجهيزات. بواسطة شركات أو مؤسسات مرخصة أو ممارسين متخصصين في مكافحة الآفات.

٣-٧-٣

التحكم في النفايات

يجب أن يراعى في التحكم في النفايات الآتي:

وضع النفايات في أكياس داخل حاويات محكمة الغلق وتفتح بواسطة الضغط بالقدم، وذلك بغرض تجنب التلوث أو انبعاث أي روائح أو آفات، طبقاً للشكل التوضيحي.

التأكد من تفريغ الحاويات والنفايات الداخلية والخارجية وغسلها وتطهيرها بشكل مستمر لضمان عدم تكون الروائح الكريهة والآفات.

فرز المخلفات العضوية عن بقية النفايات.

أن يتم ربط أكياس النفايات عند نقلها للحاويات الرئيسية بحيث تكون محكمة الغلق لتجنب الروائح الكريهة.

حاوية تغلق بواسطة الضغط



٨-٣

الصيانة وتعليمات التشغيل

يجب أن يراعى في صيانة وتعليمات تشغيل المحل الآتي:

عمل صيانة دورية للمحل من الداخل وتشمل الأرضيات والأسقف والجدران والأرفف وأماكن التخزين والمعدات والتجهيزات.

عمل صيانة دورية للمحل من الخارج، وتشمل لافتة المحل والواجهة والباب الزجاجي والجدران الخارجية والأرصعة والممرات الخارجية التابعة للمنشأة وأي تركيبات أخرى قد تكون مثبتة على واجهة المحل.

التأكد من نظافة السقف الداخلي وخلوه من أي عيوب أو أضرار.

عمل برامج صيانة وقائية لجميع المرافق والخدمات وتشمل تمديدات المياه والصرف الصحي والكهرباء ووحدات الإضاءة والغاز.

يجب ضمان سلامة المنتج، والتأكيد على عدم تعرضه للمخاطر خلال عمليات الصيانة، وتسجيل التدابير الخاصة بالصيانة وحفظها.

يجب أن تراعى تعليمات التشغيل الخاصة بالجهة المُنْتِجة للأدوات والمعدات والتجهيزات التي تستخدم في المحل.

التأكد من أن مؤشرات درجات الحرارة داخل المحل واضحة، ويتم مراقبتها من قبل مشغل المحل.

مراقبة درجات حرارة وحدات التبريد والتجميد وتسجيل درجة حرارتها من خلال جهاز قياس وتعقب درجة الحرارة.

يمنع منعاً باتاً التدخين داخل المحل سواء من العاملين أو مُرتادي المحل، مع ضرورة وضع لافتات توضيحية مكتوب عليها «ممنوع التدخين»، طبقاً للشكل التوضيحي.

تُغسل الأيدي وألواح التقطيع والأواني باستخدام الماء الحار والصابون بعد ملامستها المواد الغذائية. طبقاً للجدول التالي الخاص بمواد التنظيف والتطهير والتعقيم المستخدمة.

التأكد من تغطية فتحات الصرف الصحي بإحكام.

عدم استخدام المحل للنوم.

عدم الأكل والشرب للعاملين إلا في الأماكن المخصصة لذلك.

عدم استخدام المنشأة لتخزين الأغراض الشخصية في غير الأماكن المخصصة.

الصيانة الدورية للصواعق الكهربائية والأجهزة فوق الصوتية وكافة التجهيزات.

يجب تزويد جميع ثلاجات التبريد والتجميد بأجهزة قياس وتعقب درجة الحرارة.

المكان	المركب	التأثير	التركيز
١ - جدران وأرضيات وأرفف المستودعات والثلاجات	أحد مركبات الأمونيوم الرباعية	مطهر ومعقم	٢-١ %
٢ - الأواني والمعدات والأجهزة والأدوات وأسطح التجهيز والتحضير	كلور الأمونيوم، أو أحد مركبات الأمونيوم الرباعية	مطهر ومعقم ومنظف ومطهر	٨ جم / ٤ لتر ماء ٢-١ %
٣ - دورات المياه ومغاسل الأيدي	أحد مركبات الأمونيوم الرباعية	منظف ومطهر ومعقم	٢-١ %
٤ - أيدي العاملين بعد الخروج من دورات المياه	السفلون، أو أحد مركبات الأمونيوم الرباعية	مطهر ومعقم	٥ % ٢-١ %
٥ - الشطف النهائي التطهير والتعقيم	هيبوكلوريت الصوديوم	معقم	١٠٠ جزء / المليون

مراقبة درجة حرارة المحل بحيث لا تقل عن ١٦ ، ولا تزيد عن ٢٤ درجة مئوية، ويجب تركيب مقياس حرارة في منطقة العرض والتخزين لمتابعة درجة الحرارة (درجة حرارة الغرفة العادية)

تشغيل الستائر الهوائية و صيانتها بشكل دوري.

عدم مباشرة النشاط خارج حدود المحل.

يجب تركيب فلتر لمصادر المياه المستخدمة في إعداد الأغذية والمشروبات.

يجب التقيد بعدم استخدام الألواح الخشبية في التقطيع.

عدم البدء في أعمال الترميم بدون رخصة.

يمنع مواولة النشاط أثناء إجراء أعمال الصيانة.

يجب توفير طفايات حريق حسب (الكود السعودي للحماية من الحرائق SBC ٨.١).



لوحه منع التدخين داخل المحل

No smoking

ممنوع التدخين

٣-١

المولد الكهربائي

يجب توفير مولد كهربائي ذو كفاءة وقدرة تتناسب مع أحمال التشغيل بالمنشأة لاستخدامه في حالة انقطاع التيار الكهربائي في الأسواق المركزية بحيث تكون متوافقة مع متطلبات (UL - ٢٢٠٠).

٣-٩

أنظمة العمل

يجب التقيد بأنظمة وزارة العمل والتنمية الاجتماعية وجميع ما ورد فيها www.mlsd.gov.sa



الباب الرابع

اشتراطات الترخيص

- إجراءات الحصول على الترخيص
- متطلبات الحصول على الترخيص
- سجل الرقابة الصحية
- الهيكل الإداري للعاملين
- مراقبة تنفيذ لائحة الاشتراطات

١-٤

إجراءات الحصول على الترخيص

- تقديم طلب إصدار رخصة من خلال البوابة الإلكترونية.
- موافقة البلدية على الموقع.
- تطبيق اشتراطات النشاط.
- الحصول على موافقة المديرية العامة للدفاع المدني الخاصة بتطبيق اشتراطات وأنظمة السلامة في المحل.
- الحصول على الترخيص البلدي.
- وغيره حسب ما ورد في بوابة وزارة الشؤون البلدية والقروية.

٣-٤

سجل الرقابة الصحية

يجب على صاحب المحل، أو المدير المسؤول للاحتفاظ بصفة دائمة بسجل الرقابة الصحية الذي يصرف مع الترخيص، على أن يقدمه للقائم بعملية الرقابة عند أي زيارة، ما عدا المناطق التي تطبق نظام الرقابة الصحية الإلكترونية.

لا يجوز إحداث أي تغيير فيما يدوّن بالسجل من بيانات أو ملاحظات، سواءً بالكشط أو المحو، أو الإزالة، أو بأي طريقة أخرى.

٢-٤

متطلبات الحصول على الترخيص

- يجب استيفاء المتطلبات الواردة في بوابة وزارة الشؤون البلدية والقروية.
- بطاقة الهوية الوطنية لصاحب الرخصة.
- السجل التجاري.
- رخصة البناء.
- مطابقة الموقع لرخصة البناء ومخطط المبنى المعتمد من البلدية.
- صك الملكية أو عقد إيجار ساري المفعول من مكتب عقار معتمد.
- صورة اللوحة الارشادية / الدعائية للمحل.
- صورة خارجية للموقع.
- صورة داخلية للموقع.
- صورة توضح كاميرات المراقبة في الموقع.
- رسم توضيحي (كروكي) لموقع المحل وإحداثياته.
- الوكالة الرسمية في حال عدم تمكن صاحب الطلب من المراجعة والهوية الوطنية للوكيل.
- تفويض مُصدّق من الغرفة التجارية في حال عدم تمكن صاحب الطلب من المراجعة.
- ترخيص الهيئة العامة للاستثمار لغير السعودي.
- تقديم مخطط يوضح التوزيع الداخلي للمنشأة وفق الاشتراطات والمعايير الواردة في اللائحة.

٤-٤

الهيكل الإداري للعاملين

يفضل وضع هيكل إداري تنظيمي يبين الأدوار والمسؤوليات وخطوط الاتصال بين الإدارة والعاملين في المحل، بحيث يعكس الواقع التشغيلي والمسؤوليات المرتبطة بالمراكز الوظيفية، طبقاً للشكل التوضيحي.

٤-٥

مراقبة تنفيذ لائحة الاشتراطات

تختص وزارة الشؤون البلدية والقروية بمراقبة تنفيذ البنود الخاصة بها الواردة في اللائحة بجميع الأماكن، ماعدا الأماكن التابعة لرئاسة الحرس الوطني ووزارة الدفاع والطيران ووزارة الداخلية ووزارة الصحة ووزارة التعليم، ومدينة الحجاج أو أي وزارة أو جهة أخرى فتقوم الإدارات المختصة في هذه الجهات بمراقبة تنفيذ هذه اللائحة فيها، أما بالنسبة للقرى والمناطق التي لا يوجد بها بلديات أو مجمعات قروية وتوجد بها مراكز للرعاية الصحية الأولية فتقوم تلك المراكز الصحية من خلال ممارسة أعمالها المتعلقة بالصحة العامة، بإبلاغ أقرب جهة تابعة لوزارة الشؤون البلدية والقروية بأي مخالفات لهذه الاشتراطات لاتخاذ الإجراءات اللازمة نحو ذلك.

نموذج للهيكل الإداري التنظيمي



