

## الهيئة العامة للغذاء والتغذية

### قرار وزاري رقم (5) لسنة 2021

#### بلائحة الاشتراطات الصحية بالمقاصف المدرسية

وزير الصحة:

بعد الاطلاع على القانون رقم 112 لسنة 2013 بإنشاء الهيئة العامة للغذاء والتغذية والمعدل بالقانون رقم 16 لسنة 2019، وعلى قرار مجلس إدارة الهيئة العامة للغذاء والتغذية باجتماعه الخامس والستون المنعقد بتاريخ 12/10/2021 بالموافقة على لائحة الاشتراطات الصحية بالمقاصف المدرسية.

- قرر -

مادة (1)

في تطبيق أحكام هذه اللائحة يكون للكلمات والعبارات التالية المعنى المبين قرين كل منها:

- الهيئة العامة للغذاء والتغذية.

- مقصف المدرسة: المكان المجهز لتوزيع وبيع الأغذية المسموح بها داخل المدرسة وأماكن تحضيرها.

- متداول الأغذية: كل شخص يشارك في إنتاج، نقل، تعبئة، تخزين، وتجهيز أو بيع المواد الغذائية.

- مقصف المدرسة للتجهيز والتوزيع: المكان المخصص للقيام بإعداد أنواع محددة من المأكولات مثل السندويشات والقيام بتوزيعها أو بيعها داخل المدرسة وما يلحق به من مكان مخصص لتناول الطعام.

- الأغذية: أي مادة أو مركب سواء كانت كاملة الصنع أو مصنعة جزئياً أو غير مصنعة مقصود منها أو متوقع لها استعمالها للاستهلاك الآدمي بتناولها عن طريق الأكل أو الشرب أو المضغ سواء كانت ذات قيمة غذائية أو لا.

- البطاقة الصحية: بطاقة تصدر لمتداول الأغذية بعد فحصه تثبت لياقته لتداول الأغذية.

- وسائل النقل: مركبة تستخدم لنقل المواد الغذائية أيا كان نوع المركبة أو حجمها سواء كانت مبردة أو مجمدة أو عند درجة حرارة الغرفة العادية وتكون مزودة بمجهاز القياس وتسجيل درجة الحرارة داخلها، يكون لها مؤشر الجهاز مثبتاً في مكان بحيث يسهل قراءته دون الحاجة إلى فتح باب المركبة.

- أغذية للحالات الخاصة: أغذية معدة للحالات الخاصة التي تعاني من الحساسية لبعض المنتجات الغذائية مثل اللاكتوز، وبروتين القمح (الجلوتين).

مادة (2)

يجب أن يتم تشغيل المقصف المدرسي عن طريق مستثمر لديه الخبرة الكافية في مجال المواد الغذائية، وحاصل على ترخيص صحي من الهيئة

وعلى موافقتها لاستثمار المقصف بعد التأكد من مطابقته للاشتراطات المطلوبة.

مادة (3)

يحظر بيع أي مواد غذائية خارج المقصف المدرسي.

مادة (4)

يجب توافر الاشتراطات التالية في المقصف:

- 1- أن تكون مساحة المقصف كافية لعرض وبيع وتداول الطعام.
- 2- أن يكون المقصف بعيداً عن أي مصدر من مصادر التلوث.
- 3- أن يكون بناء المقصف مانعاً لدخول الغبار أو تسرب المياه أو دخول الحشرات.
- 4- أن تكون أرضية المقصف ذات لون فاتح وجودة عالية وسهلة التنظيف ومائلة ميلاً كافياً باتجاه فتحة الصرف الصحي لتسمح بالتخلص من السوائل، وأن يتم صيانتها بشكل دوري.
- 5- أن تدهن الجدران بلون فاتح.
- 6- أن تكون الجدران والأسقف وجميع الأسطح سهلة التنظيف وخالية من الشقوق والثقوب.
- 7- أن تكون جميع تمديدات الماء والكهرباء والصرف الصحي داخل الجدار.
- 8- أن تكون التهوية كافية في مختلف أقسام المقصف وصالة تناول الطعام.
- 9- أن تكون درجة حرارة المقصف أقل من 25 درجة على أن يثبت مؤشر حراري إلكتروني لقياس درجة حرارة المكان.
- 10- توفير مبردات (ثلاجات) كافية لا تزيد درجة حرارتها الداخلية (4 س) وتكون مزودة بمقياس مراقبة درجة الحرارة ووجود سجلاً لمتابعة درجة الحرارة.
- 11- تحفظ الأغذية الجافة على أرفف صلبة غير قابلة للصدأ وترتب الأغذية دون تكديس وتكون الأرفف مرتفعة عن الأرض بقدر 20 سم على الأقل.
- 12- أن يحتوي المقصف المدرسي على عدد كاف من النوافذ للتوزيع يتناسب مع عدد الطلبة وبارتفاع مناسب لعدد الطلبة وأعمارهم.
- 13- تزويد صالة تناول الطعام بالعدد الكافي من الطاولات والكراسي على أن تكون ذات جودة عالية وسهلة التنظيف.
- 14- تزويد المقصف وصالة تناول الطعام بالعدد الكافي من مغاسل الأيدي على أن تكون مجهزة بصابون مطهر للأيدي.
- 15- تزويد المقصف وصالة تناول الطعام بالعدد الكافي من حاويات القمامة.
- 16- في حالة وجود غرفة تحضير طعام يجب توفير شفاطات للأبخرة أو مراوح تهوية على أن تغطي المنافذ بشبك لمنع دخول الحشرات.

## مادة (8)

يجب توافر الاشتراطات التالية في الأغذية والمشروبات:

- 1- توريد المنتجات الطازجة من الحليب ومنتجاته والسندويشات والفطائر والمعجنات في يوم إنتاجها.
- 2- عدم استلام المواد الغذائية التي تزيد فترة صلاحيتها على شهر بعد انقضاء نصف فترة الصلاحية.
- 3- أن تكون جميع الأغذية والمشروبات مطابقة لمعايير التغذية المدرسية الصحية التي تحددها الهيئة.
- 4- عدم عرض أو بيع أو تخزين الأغذية والمشروبات المعبأة أو سابقة التجهيز التي تعرضت عبوتها لأي تلف أو تمزيق أو طمس للبيانات المسجلة عليها.
- 5- أن تكون جميع الأغذية مغلقة في عبوات مطابقة للمواصفات القياسية الخليجية لعبوات المواد الغذائية 2013-1863 KWSGSO .
- 6- عدم إدخال العبوات الزجاجية والعبوات البلاستيكية ذات الحواف أو الأجزاء أو الشظايا الحادة.
- 7- الالتزام بشروط اللائحة الفنية الخليجية (GSO 2013/9) بشأن بطاقة المواد الغذائية المعبأة، واللائحة الفنية الخليجية (GSO 2012/2233) بشأن البيانات التغذوية على البطاقة فيما يتعلق بالبيانات الإيضاحية الإلزامية بما في ذلك مقدار الطاقة، والبروتين، والكربوهيدرات، والدهون، والدهون المشبعة، والصوديوم، والمجموع الكلي للسكريات، وذلك لجميع المواد التي يتم بيعها بما في ذلك الأطعمة والمشروبات التي يتم تحضيرها يوميا كالسندويشات، والفطائر، والمعجنات، والعصائر.
- 8- تسجيل الغذاء وفقا لمحتواه من العناصر الغذائية (Nutrient Profiling) بألوانه الثلاثة ذات الدلالات الكمية لكل من السعرات والسكريات والدهون الإجمالية والدهون المشبعة والسكريات والصوديوم أو ملح الطعام على أن يكون ذلك على الواجهة الأمامية للعبوة لجميع الأغذية والمشروبات المباعة.
- 9- تحديد الحالات الصحية التي قد يكون الغذاء غير مناسب لها لاحتوائه على مكون مسبب لحساسية غذاء: كالجولتين، واللاكوز، والبقول، والمكسرات، وغيرها.
- 10- تسجيل اسم الشركة والمكونات وتاريخ الإنتاج على الأغذية والمشروبات التي يتم إنتاجها يوميا بما في ذلك السندويشات، والفطائر، والمعجنات، والسلطات، والعصائر الطازجة.
- 11- التخلص من فائض المنتجات الطازجة في نهاية كل يوم دراسي.

17- المحافظة على نظافة المقصف وصالة تناول الطعام مع مراعاة استعمال مواد التنظيف الملائمة.

18- توفير وسائل مكافحة الآفات والحشرات.

## مادة (5)

يلتزم من يعمل في المقصف بما يلي:

- 1- أن يكون لديه بطاقة صحية سارية لتداولي الأغذية بالمقصف.
- 2- الالتزام بالنظافة الشخصية.
- 3- الالتزام بالزي الموحد.
- 4- المحافظة على أظافر نظيفة ومقلمة.
- 5- عدم الحضور إلى العمل إذا كان مصاب بمرض من الأمراض المعدية، أو يعاني من ارتفاع درجة الحرارة، أو جرح متقيح أو ملتهب، أو طفح جلدي أو حرق، أو إفرازات من العين أو الأنف أو الأذن.
- 6- ارتداء القفازات وأغطية الرأس التي تغطي كامل الشعر.
- 7- عدم لبس الخواتم والأساور والحلي طوال فترة العمل.
- 8- عدم الخروج بملابس العمل أو الحضور بها، ويتم ارتداؤها داخل المقصف.
- 9- تبديل القفازات المتسخة أو المتهالكة عند القيام بمهمة جديدة، وبعد كل عودة من خارج المقصف.
- 10- عدم التدخين أثناء تداول الأغذية أو التواجد بالمقصف.
- 11- عدم الصق في أماكن العمل، وعدم لمس الأنف أو الفم أو الأذن أثناء العمل.

## مادة (6)

يجب نقل المواد الغذائية في وسائل مرخصة لنقل الأغذية ومطابقة لاشتراطات وسائل نقل المواد الغذائية المقررة من الهيئة. ويلتزم السائقون وعمال النقل بحمل بطاقات صحية سارية وارتداء زي نظيف.

## مادة (7)

يشترط في تخزين وحفظ المواد الغذائية ما يلي:

- 1- عدم إدخال أي مادة للمقصف قبل تسجيل بياناتها بالسجلات المخصصة لهذا الغرض.
- 2- تخزين المواد الغذائية مباشرة بعد استلامها.
- 3- تخزين كل مادة غذائية بما يتناسب مع طبيعتها، ووفقا للمواصفات القياسية الخليجية GSO323 بشأن الاشتراطات العامة لنقل وتخزين الأغذية المبردة والمجمدة.
- 4- عدم تكديس المواد الغذائية في التلججات بدرجة أكبر من الطاقة التخزينية لها بما قد تؤثر على قدرة التلاجة وكفاءة التخزين.
- 5- عدم تخزين أي مواد على أرضيات المقصف أو أرضيات المخازن التابعة له.
- 6- عدم تخزين مواد وأدوات التنظيف بجانب المواد الغذائية.

## مادة (9)

الأغذية والمشروبات التي يجب توافرها بالمقاصف المدرسية هي:

الجموعة	الأصناف	المواصفات	العوة	الوزن/الحجم	شروط خاصة
الألبان	-الحليب السادة. -الحليب المطعم بالنكهات. -شراب اللبن. -الروب السادة. الروب المطعم بالفواكه.	مبستر أو معالج بالحرارة العالية (طويل الأمد - قليل الدسم)	عوة كرتونية محكمة العلق وسهلة الفتح مع عود للمص مغلقة. أو عوة بلاستيكية محكمة العلق وسهلة الفتح مع ملقعة مغلقة.	الحليب: 125 - 250 ملليتر الروب: 170 - 180 جرام	-كافة الأصناف تكون مبردة. -يتم توزيعها في نفس يوم إنتاجها.
العصائر	-عصير الفاكهة بأنواعه. -نكتار الفاكهة.	يسمح بالعصائر الطبيعية (100%) وإحالية من المواد الملونة والحافظة. -يسمح بتكرار الفاكهة على أن تكون نسبة الفاكهة لا تقل عن (30%) ويكون مخفض في نسبة السكر المضاف، وأن تكون خالية من المواد الملونة والحافظة. لا يسمح بشراب الفاكهة إطلاقاً بكافة أنواعها.	-عصيرة كرتونية أو بلاستيكية: محكمة العلق وسهلة الفتح مع عود للمص مغلقة. لا يسمح بالعصائر الرجاجية.	125 - 250 ملليتر	تقدم العصائر مبردة.
الفواكه	الفاكهة الطازجة الموسمية: - تفاح - موز - عرموط - أفندي - تمر سلطة الفواكه	الفاكهة الطازجة الموسمية والناضجة.	حبة الفاكهة: مغلقة ونظيفة.	متوسطة الحجم: 100 - 150 جرام	تقدم الفاكهة - معسولة جيداً. - تحفظ قبل التغليف.
الحضروات	الحضروات الطازجة: -خيار - جزر صغير -قطع فلفل بارد	خضروات طازجة مقطعة أو صغيرة الحجم.	عوات بلاستيكية: شفافة ومحكمة العلق وسهلة الفتح مع ملقعة بلاستيكية مغلقة. ومغلقة بدون إضافة عصير.	الفواكه 100 - 150 جرام فاكهة مقطعة ومغلقة بدون إضافة عصير.	تقدم سلطة الفواكه: - مبردة يتم توزيعها في نفس يوم الإنتاج. - لا يسمح بإضافة السكر أو شراب أو مخليات صناعية.
القطائر	الحشوة: -جينة (بيضاء أو صفراء قليلة الدسم والملح). -لبنة - زعتر. -فلافل - سبانخ. - خليط أكثر من صنف من الأصناف المذكورة.	-تكون الحشوات طازجة. -لا تقل الحشوة عن 15 - 20% من الوزن الصافي. -لا يسمح بإضافة البيض أو اللحوم المبردة والمصنعة.	أكياس بلاستيكية شفافة مغلقة وعليها تاريخ الصلاحية.	إجمالي الوزن: 100 جرام	-يتم توزيعها في نفس يوم الإنتاج. -يتم تسليمها للمقصف من بداية اليوم الدراسي حتى ساعة قبل القصة.
السندوتشات	الحشوة: -جينة (بيضاء أو صفراء قليلة الدسم والملح). - لبنة - لبنة بالزعتر. - جينة بالزعتر. - فلافل - حصص. - خليط أكثر من صنف من الأصناف المذكورة أعلاه.	-صمون (أسمر أو أبيض) أو -توست (أسمر أو أبيض) -تكون الحشوات طازجة. - لا يسمح بإضافة البيض أو اللحوم المبردة أو المصنعة.	-أكياس بلاستيكية شفافة مغلقة وعليها تاريخ الصلاحية.	وزن التوست والصمون: 50 جرام. وزن الحشوة: 15 - 20 جرام	يتم توزيعها في نفس يوم الإنتاج. يتم تسليمها للمقصف من بداية اليوم الدراسي حتى ساعة قبل القصة.
المكسرات والفواكه الجففة	- مشكلة. - نوع واحد.	- بدون ملح. أو - نكهات.	عوات صغيرة مغلقة آلياً وبدون ملونات صناعية ومواد حافظة.	إجمالي الوزن: 10 - 15 جرام	-الصلاحية لا تقل عن (6) شهور عند البيع.
البسكويت أو الويفر	- سادة. - محشوة بالكاكاو. - محشوة بالتمر. - محشوة بالفواكه الجففة. - بالسمن. - معمول التمر. - معمول التين.	- مصنوع من الطحين الأبيض أو - مصنوع من طحين كامل القشرة أو - مصنوع من نخالة أو - مصنوع من الشوفان.	عوات صغيرة مغلقة آلياً وبدون مواد حافظة أو مخليات صناعية.	إجمالي الوزن: 20 - 25 جرام كحد أقصى	-الصلاحية لا تقل عن (6) شهور عند البيع.
المقرمشات الفتشار	- سادة	قليل الملح	عوات صغيرة مغلقة آلياً	لا تزيد على 20 جرام	

## مادة (10)

يجب توفير أغذية مناسبة للحالات التي لديها حساسية غذاء وفقا لأعداد الطلبة الذين لديهم حساسية غذاء بكل مدرسة ومنها على سبيل المثال:

- عدم تحمل اللاكتوز.
- حساسية الجلوتين.

## مادة (11)

يجب الحصول على موافقة الهيئة قبل بيع الأغذية التالية بالمقصف:

- 1- حبوب الذرة المسلوقة.
- 2- البطاطا المشوية.
- 3- ساندويتش اللحوم الروست الباردة أو التركي الروست البارد.
- 4- الكيك الإنجليزي والكب كيك والدانيش بالفواكه المجففة.
- 5- الآيس كريم - العصائر الطازجة - سموثي.

## مادة (12)

يحظر بيع أو تداول الأغذية التالية بالمقصف:

- 1- المشروبات الغازية بأنواعها.
- 2- شراب الفاكهة بكافة أنواعه وصوره والمياه المنكهة.
- 3- مشروبات وأغذية الرياضيين.
- 4- مشروبات وأغذية الطاقة.
- 5- العلك والمصاص والحلوى الجيلاتينية والساكر بأنواعها.
- 6- مقرمشات ومنفوخات الذرة والبطاطا والحبوب عدا المخبوزة وقليلة الملح.
- 7- البطاطا المقلية بأنواعها.
- 8- منتجات الدواجن واللحوم المغطاة بطبقة من فتات الخبز.
- 9- اللحوم المصنعة والمعالجة مثل النقانق، والصوصيح، والسلامي، والبيروني، واللانسون، والبسطرمة.
- 10- المخللات والمايونيز والصلصات الدهنية.
- 11- أي أغذية أو مشروبات يكون ضمن مكوناتها أحد المضافات

الآتية:

- أ- أحاجي جلوتامات الصوديوم.
- ب- المخلبات الصناعية.
- ت- النكهات الصناعية.
- ث- الألوان الصناعية.
- ج- برومات البوتاسيوم.

ح- الدهون المهدرجة جزئيا كالمارجرين والشورتينج.

خ- نيتريت أو نترات الصوديوم.

د- اللحوم المصنعة والمعالجة.

12- الميكوبروتين (Mycroprotein - Quorn).

## مادة (13)

مع عدم الإخلال بأي عقوبة أشد ينص عليها في قانون آخر، يعاقب بالغرامة التي لا تقل عن خمسمائة دينار ولا تزيد على ألف دينار كل من يخالف أحكام المواد (2، 3، 4، 5، 6، 7، 8، 11، 12) من هذا القرار، وتضاعف العقوبة في حالة العود، ويجوز الحكم بالغلق المؤقت لمدة لا تزيد على ثلاثة أشهر.

ويجوز قبول الصلح من المخالف، وعلى محرر المخضر أن يعرض عليه الصلح ويثبت ذلك في محضره، وعلى المخالف الذي يرغب في الصلح أن يدفع خلال شهرين من تاريخ عرض الصلح عليه الحد الأدنى للغرامة.

ويترتب على الصلح حفظ المخالفة أو انقضاء الدعوى الجزائية وكافة ما يترتب عليها من آثار.

## مادة (14)

على المختصين -كل فيما يخصه- تنفيذ هذا القرار، ويعمل به من تاريخ نشره في الجريدة الرسمية.

وزير الصحة

د / باسل حمود حمد الصباح

صدر في: 26 ربيع الأول 1443هـ

الموافق: 1 نوفمبر 2021م