



# اشتراطات البقالات و التموينات والأسواق المركزية

1446 هـ - 2025 م

محررة







## المحتويات

45	5.8 متطلبات النظافة العامة	4	<b>الباب الأول: المقدمة والتعريفات</b>
46	5.9 متطلبات التحكم في النفايات	5	1.1 المقدمة
46	5.10 المتطلبات الخاصة بالعاملين	5	1.2 الأهداف
		5	1.3 نطاق التطبيق
48	<b>الباب السادس: الأحكام العامة والتظلمات</b>	6	1.4 المصطلحات والتعريفات
49	6.1 الأحكام العامة	11	<b>الباب الثاني: متطلبات الترخيص</b>
49	6.2 التظلمات والشكاوى	12	2.1 متطلبات الترخيص
50	<b>الباب السابع: الأدلة المرجعية</b>	12	<b>الباب الثالث: المتطلبات المكانية</b>
51	7.1 الأدلة والأكواد المرجعية	12	3.1 متطلبات الموقع للبقالات، التموينات والأسواق المركزية
		14	3.2 متطلبات الموقع للأكشاك
		15	3.3 متطلبات المساحة
		16	3.4 متطلبات الأنشطة الإضافية والمتجانسة
		18	3.5 متطلبات اللوحات التجارية
		20	<b>الباب الرابع: المتطلبات الفنية</b>
		21	4.1 المتطلبات الفنية العامة
		22	4.2 متطلبات الواجهات والمظهر العام
		23	4.3 متطلبات الدرج والارصفة الخارجية
		24	4.4 متطلبات الحوائط والنوافذ والأبواب الداخلية
		24	4.5 متطلبات الأرضيات
		25	4.6 متطلبات الأسقف
		25	4.7 متطلبات الإضاءة
		26	4.8 متطلبات التهوية والتكييف
		26	4.9 المتطلبات الإضافية الخاصة بالمخزن الملحق
		26	4.10 متطلبات الوقاية والحماية من الحريق
		27	4.11 متطلبات دورات المياه
		28	<b>الباب الخامس: المتطلبات التشغيلية</b>
		29	5.1 المتطلبات التشغيلية العامة
		30	5.2 متطلبات اللوحات الداخلية
		31	5.3 متطلبات كاميرات المراقبة الأمنية
		31	5.4 متطلبات التجهيزات الأساسية
		37	5.5 متطلبات إدارة سلامة الغذاء
		43	5.6 متطلبات الدفع الإلكتروني
		45	5.7 متطلبات الصيانة العامة

الباب الأول

## المقدمة والتعريفات

1.1 المقدمة

1.2 الأهداف

1.3 نطاق التطبيق

1.4 المصطلحات والتعريفات

## المقدمة والتعريفات

### 1.1 المقدمة:

تمثل هذه الاشتراطات تنظيماً لقطاع البقالات و التموينات و الأسواق المركزية لتشجيع الاستثمار وتسهيل الاشتراطات للمستثمرين والمستفيدين وذلك من خلال توفير البيئة النظامية المناسبة للاستثمار التجاري وضبط عملية التطوير ورفع معدل الامتثال بالاشتراطات البلدية مما سيكون له أثراً إيجابياً على البيئة العمرانية والنسيج الحضري للمدينة والسلامة الغذائية والحفاظ على صحة المجتمع.

### 1.2 الأهداف:

تم إصدار هذه الاشتراطات لتحقيق الأهداف التالية:

1. تطوير وتحسين بيئة الأعمال بطريقة تحقق الطموحات والأهداف العامة للفرد والمجتمع سوياً.
2. رفع معايير السلامة الغذائية.

### 1.3 نطاق التطبيق:

تطبق هذه الاشتراطات على الأكشاك والبقالات و التموينات و الأسواق المركزية.

## 1.4

### المصطلحات والتعريفات:

#### الوزارة:

وزارة البلديات والإسكان.

#### الأمانة/البلدية:

شخصية اعتبارية ذات استقلال مالي وإداري تمارس الوظائف الموكلة إليها بموجب نظام البلديات والقرى ولوائحه التنفيذية.

#### كود البناء السعودي:

مجموعة الاشتراطات وما يتبعها من أنظمة ولوائح تنفيذية وملاحق متعلقة بالبناء والتشييد لضمان السلامة والصحة العامة.

#### الكود العمراني:

هو مجموعة الضوابط التفصيلية والاشتراطات لتنظيم الشكل العمراني للمباني، وربط محيطها العام من خلال هوية محددة، تساهم في رفع مستوى البيئة العمرانية، وتحقيق أعلى درجات التوازن بين الإنسان والمباني والبيئة.

#### الترخيص البلدي:

موافقة مكتوبة من الأمانة/البلدية لشخص ذي صفة طبيعية أو اعتبارية لبناء أو فتح محل لأي نشاط على موقع معين وفق الشروط المحددة في النظام ونظام البلديات والقرى واللوائح المتعلقة به ويشمل الترخيص التجاري والترخيص الإنشائي.

#### المستثمر:

شخص ذو صفة طبيعية أو اعتبارية يمارس أو يرغب بممارسة عمل تجاري أو مهني.

#### المستفيد:

شخص ذو صفة طبيعية أو اعتبارية يرغب في الحصول على الخدمات أو المنتجات المقدمة من المنشأة.

#### متطلبات التنظيم المكاني:

الاشتراطات البلدية التي توضح الارتدادات، والارتفاعات، ونسبة البناء، ومواقف السيارات، والأسوار، ونحوها.

#### الموجهات التصميمية للهويات العمرانية :

الاشتراطات والأدلة المعمارية الصادرة المقتبسة من المكون التراثي والطبيعي، وتشمل التصميم والمواد والألوان وغيرها من المكونات المستخدمة في الأعمال العمرانية، وتطبق في نطاق جغرافي محدد.

#### الممر:

عنصر الحركة الذي يمكن من خلاله الانتقال من فراغ لآخر.

#### الارتدادات:

المسافات الفاصلة بين حدود المبنى وحدود ملكية الموقع.

#### نظام البناء:

اللوائح البلدية المحلية التي تحدد كيفية تطوير الممتلكات العقارية في حيز عمراني وتشمل نوعية استخدام الأرض، نسبة التغطية، الارتفاع المسموح به، الارتدادات، وغيرها.

#### نسبة البناء:

النسبة المئوية لنتائج قسمة مساحة الحد الأقصى المسموح البناء عليه بالدور الأرضي بالمتر المربع على مساحة الموقع الإجمالية بالمتر المربع بعد التنظيم.

#### مساحة الموقع:

المساحة الكلية لموقع ممارسة النشاط والمحصورة داخل حدوده.

#### المنشأة:

أي منشأة، سواء أكانت تهدف إلى الربح أو لا، وسواء أكانت عامة أو خاصة، تنفذ أي أنشطة متعلقة بأي مرحلة من مراحل إنتاج الأغذية وتصنيعها وتوزيعها.



### إشغال الرصيف:

استغلال المحل/المنشأة للمساحات المتوفرة على الأرصفة، أو إشغالها بالأثاث، أو المظلات، أو الجلسات.

### الحاوية:

تستخدم لتجميع أو نقل المواد أو فرز النفايات وعادة ما تكون مصنوعة من المواد المعدنية أو غيرها.

### الأنشطة المتجانسة:

هي الأنشطة التي تمارس في نفس موقع المنشأة ولها نفس طبيعة النشاط المرخص له ولا تتطلب مساحة إضافية.

### الأنشطة الإضافية:

هي الأنشطة التي تمارس في نفس موقع المنشأة وليس لها نفس طبيعة النشاط المرخص له وتتطلب إضافة مساحة لممارستها.

### بطاقة النشاط:

البيانات التعريفية المختصرة لنشاط الآيزك (رقم، النشاط، اسم النشاط، الوصف التفصيلي للنشاط) مع بيان أهم الاشتراطات المكانية والخاصة لممارسة النشاط ومسمى لائحة الاشتراط التي تنظم ممارسة النشاط، والتي تمكن المستفيد من الحصول على أهم البيانات لممارسة النشاط.

SFDA

الهيئة العامة للغذاء والدواء.

### المنظفات:

عوامل تنظيف لا تحتوي على خصائص مطهرة، وتستخدم للتنظيف العام مثل إزالة الدهون وبقايا الأغذية.

### التطهير:

عملية استخدام المواد الكيميائية لتقليل الكائنات الحية الدقيقة المسببة للأمراض المنتشرة على الأسطح أو المعدات للوصول بها إلى مستوى آمن.

### المواصفات القياسية المعتمدة:

هي المواصفات القياسية الصادرة عن الهيئة السعودية للمواصفات والمقاييس والجودة، والهيئة العامة للغذاء والدواء.

### الرمز الإلكتروني الموحد:

خدمة رقمية يقدمها المركز السعودي للأعمال بالتكامل مع الجهات الحكومية المعنية، تتيح وصول المستهلكين والمراقبين للبيانات الرئيسية المحدثة للمنشآت الاقتصادية، عبر رمز الاستجابة السريعة (QR-Code).

### درجة الحرارة المحيطة:

درجة حرارة البيئة المحيطة، وتستخدم عادةً لتعني درجة حرارة الغرفة.

### التنظيف:

إزالة بقايا الأغذية والأوساخ المرئية وجزيئات الأغذية ومخلفاتها من الأسطح والمعدات والتركيبات باستخدام الماء الساخن والمنظفات والطاقة (مثل الغسل بالفرشاة).

### مشغل المنشأة :

هو الشخص الطبيعي أو القانوني المسؤول عن ضمان استيفاء اشتراطات نظام الغذاء في المنشأة الغذائية الخاضعة لإدارته.

### التلوث الخلطي:

يحدث التلوث الخلطي عندما تنتشر البكتيريا بين الأغذية أو الأسطح أو المعدات.

### 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 25 درجة مئوية (أو حسب ما هو مدون في البطاقة التعريفية المعتمدة).





## التلوث:

وجود مصدر خطر أو التسبب في ظهوره في الأغذية، ويشمل المواد غير المرغوب فيها، أو الكائنات الحية الدقيقة، أو أي تلوث قد يؤثر في سلامة الغذاء أو صحته.

## الغذاء:

أي مواد أو منتجات، سواء أكانت معالجة كلياً أم جزئياً أم غير معالجة، مُعدّة لأن يتناولها الإنسان أو يتوقع لها ذلك على نحو معقول؛ وتشمل المشروبات والثلج.

## حماية الأغذية:

هي حماية المنتجات الغذائية من التلوث أو الإفساد المتعمد من خلال عوامل بيولوجية أو كيميائية أو فيزيائية أو إشعاعية لا توجد عادةً في هذه المنتجات أو بيئة معالجتها، ولديها القدرة على إلحاق الضرر.

## الأغذية الجاهزة للأكل:

المواد الغذائية أو المكونات المعدّة للاستهلاك من دون الحاجة إلى إخضاعها لمزيد من المعالجة الحرارية أو التحضير، وتكون معرضة بشكل كبير لخطر التلوث من الأغذية غير المطهورة ومن البيئة المحيطة.

## مسببات الأمراض:

أي كائن حي دقيق يمكنه إلحاق الضرر بالإنسان.

## الآفات:

أي حيوانات أو حشرات أو طيور غير مرغوب فيها تدخل إلى أماكن الأغذية أو المواد الغذائية وتستوطن فيها.

## المياه الصالحة للشرب:

المياه التي تستوفي الاشتراطات التشريعية من حيث صلاحيتها للشرب واستخدامها في تحضير الأغذية، وتكون عديمة اللون وخالية من الشوائب والروائح ومسببات الأمراض، ومتوافقة مع الأنظمة والتعليمات الصادرة من الجهات ذات العلاقة.

## العبوة الأصلية:

هو المنتج الأولي الذي يتم استخدامه في التحضير داخل المنشأة.

## المخاطر:

أي مادة قد تلحق الضرر بالمستهلك، مثل الكائنات الحية الدقيقة، أو الملوثات البيولوجية، أو الأجسام المادية، أو المواد الكيميائية، أو مسببات الحساسية.

## الأغذية ذات المخاطر العالية:

الأغذية التي تساعد على نمو الكائنات الحية الضارة، ولا تخضع لأي معالجة أخرى من شأنها القضاء على تلك الكائنات.

## الصرف الصحي:

أي نظام مُصمم لنقل مياه الصرف من أماكن الأغذية إلى نظام الصرف الصحي؛ والذي يمكن أن يكون "نظاماً مغلقاً" لا يمكن الوصول إليه لفحصه أو صيانته من دون إزالة غطاء كوة التفريش، أو يكون "نظاماً مفتوحاً" يمكن رؤية المياه والمحتويات الأخرى وهي تتدفق خلاله، بينما يجمع "النظام المغلق جزئياً" بين ميزات النظام المفتوح والنظام المغلق.

## المراقبة:

عملية تتمثل في إجراء سلسلة من الملاحظات أو القياسات المخطط لها لمعايير التحكم؛ من أجل تقييم ما إذا كان التدبير الوقائي خاضعاً للتحكم أم لا.

## مدة صلاحية المنتج:

هي الفترة الزمنية التي يحتفظ المنتج فيها بصفاته الأساسية ويظل حتى نهايتها مستساغاً ومقبولاً وصالحاً للاستهلاك الآدمي وفق الظروف المحددة للتعبئة والنقل والتخزين.

## المعقم:

مادة كيميائية لتطهير المعدات وأسطح العمل والأيدي والخضراوات ومكونات السلطة، وتحتوي بعض المعقمات على منظفات تساعد على التنظيف.

## 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 25 درجة مئوية (أو حسب ما هو مدون في البطاقة التعريفية المعتمدة).





### الأسواق المركزية:

منشآت مرخص لها بمزاولة نشاط بيع المواد الغذائية المعبأة وأدوات العناية بالجسم والمنظفات والمطهرات وأدواتها والمنتجات البلاستيكية والورقية على ألا تقل مساحة المنشأة عن 2م500، ويسمح لها بممارسة أنشطة أخرى حسب جدول الأنشطة الإضافية.

### منتجات التبغ:

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

### الكشك:

هو منشأة صغيرة قائمة بذاتها وقد تكون بلا جدران ذات تصميم خاص متواكب مع الهوية العمرانية للمدينة يتم فيها ممارسة نشاط البقالات، على أن لا تقل مساحة الكشك عن 4م2 ولا تتجاوز 6م2.

### التموينات:

منشأة مرخص لها بمزاولة بيع المواد الغذائية المعبأة والطازجة والاحتياجات اليومية على ألا تقل مساحة المنشأة عن 100م2 ولا تزيد عن 499م2 ويسمح لها بممارسة أنشطة أخرى حسب جدول الأنشطة الإضافية.

### الزائرون:

أفراد لا يعملون لدى المنشأة مثل المتعهدين أو الموردين أو موظفي المقر المركزي.

### العاملين:

القائم على تداول الأغذية : أي شخص يتعامل بشكل مباشر أو غير مباشر مع الأغذية المعبأة أو غير المعبأة أو مع المعدات أو الأدوات الغذائية أو مع الأسطح الملامسة للأغذية وبذلك يكون مطالباً بالامتثال لتطبيق شروط سلامة الغذاء.

### التعقيم:

المعالجة بالحرارة أو المواد الكيميائية للقضاء على جميع الكائنات الحية الدقيقة والفيروسات.

### الأغذية غير الصالحة للاستهلاك:

مثل الأغذية الفاسدة أو السامة أو التي تحتوي على مواد غريبة غير محببة على الإطلاق. ولا يجوز عرض الأغذية غير الصالحة للاستهلاك وغير الآمنة للبيع؛ حسبما ينص عليه النظام.

### العلامات التجارية:

العلامات التجارية هي الإبداعات التي تكون على شكل أسماء، كلمات، إمضاءات، حروف، رموز، وأرقام، عناوين، وأختام، وكذلك التصميمات والرسوم والصور، والنقوش المميزة، أو طريقة تغليف عناصر تصويرية؛ أو أشكال، أو لون أو مجموعة ألوان أو مزيج من ذلك أو أية إشارة أو مجموعة إشارات إذا كانت تستخدم أو يراد استخدامها في تمييز سلع أو خدمات منشأة ما.

### البقالات:

محلات مرخص لها بمزاولة نشاط بيع المواد الغذائية المعبأة وأدوات العناية بالجسم والمنظفات والمطهرات وأدواتها والمنتجات البلاستيكية والورقية على ألا تقل مساحة المنشأة عن 24م2.

الباب الثاني

## متطلبات الترخيص

2.1 متطلبات الترخيص

## متطلبات الترخيص

### 2.1

#### متطلبات الترخيص:

1. يجب أن تكون إجراءات الإصدار والتجديد والتعديل والإيقاف والإلغاء للترخيص وفقاً لنظام إجراءات التراخيص البلدية ولائحته التنفيذية.
2. يجب الحصول على موافقة الدفاع المدني قبل إصدار الترخيص.
3. يجب تقديم سجل تجاري ساري المفعول يحتوي على النشاط/الأنشطة المطلوب ترخيصها.

مثال:

The screenshot displays the 'رخصة بناء' (Building License) application interface on the Balaady portal. The main form is titled 'رخصة نشاط تجاري' (Commercial Activity Licence). It includes several input fields and sections:

- Header:** Balaady logo and navigation tabs for 'رخصة بناء' (Building License) and 'رخصة نشاط تجاري' (Commercial Activity Licence).
- Form Fields:**
  - Shop Name (اسم المحل التجاري)
  - Shop ID (رقم المحل التجاري)
  - Shop Classification (تصنيف المحل التجاري)
  - Shop Address (عنوان المحل التجاري)
  - Shop Municipality (بلدية المحل التجاري)
  - Shop District (منطقة المحل التجاري)
  - Shop's Sign's Area (منطقة لافتة المحل التجاري)
  - Shop's Total Area (إجمالي مساحة المحل التجاري)
  - Shop's Plot Area (مساحة قطعة الأرض)
  - Shop's Plot Number (رقم قطعة الأرض)
  - Shop's Plot State (حالة قطعة الأرض)
  - Shop's Plot Number (رقم قطعة الأرض)
  - Shop's Plot State (حالة قطعة الأرض)
- Additional Information:**
  - Shop's Plot Area (مساحة قطعة الأرض)
  - Shop's Plot Number (رقم قطعة الأرض)
  - Shop's Plot State (حالة قطعة الأرض)
  - Shop's Plot Number (رقم قطعة الأرض)
  - Shop's Plot State (حالة قطعة الأرض)
- Contact Information:**
  - Phone Number: 199099
  - Website: www.balady.gov.sa

## المتطلبات المكانية

3.1 متطلبات الموقع للبقالات، التموينات والأسواق المركزية

3.2 متطلبات الموقع للأكشاك

3.3 متطلبات المساحة

3.4 متطلبات الأنشطة الإضافية والمتجانسة

3.5 متطلبات اللوحات التجارية



## المتطلبات المكانية

### 3.1

#### متطلبات الموقع للبقالات، التموينات والأسواق المركزية :

1. يجب الالتزام بالمتطلبات والمعايير التخطيطية الموضحة أدناه.

موقع مستقل	جزء من مبنى قائم	التصنيف
ضمن المواقع المخصصة للاستخدام التجاري، وفق المواقع المسموح بها وفق الأنظمة والتعليمات	أن يكون ضمن المباني التجارية أو الاستخدام المختلط (تجاري سكني)، وفق المواقع المسموح بها وفق الأنظمة والتعليمات	داخل وخارج النطاق العمراني
أن يكون على شارع تجاري وفق الأنظمة والتعليمات.		المنطقة/ الشارع
وفق نظام البناء المعتمد في المنطقة الواقع بها النشاط	لا ينطبق	الارتدادات المطلوبة
	لا ينطبق	الارتفاعات المسموح بها
وفق ضوابط التشجير المعتمدة من الوزارة.	لا ينطبق	التشجير
وفق نظام البناء المعتمد في المنطقة الواقع بها النشاط	لا ينطبق	نسبة التغطية
	لا ينطبق	المواقف المطلوبة



## 3.2

### متطلبات الموقع للأكشاك :

1. يجب الالتزام بالمتطلبات والمعايير التخطيطية الموضحة أدناه:

الأكشاك	
<p>1. المجمعات التجارية</p> <p>2. الأسواق الشعبية أو الأراضي ذات الاستخدام التجاري أو المختلط (تجاري سكني).</p> <p>3. المواقع المسموح بها وفق الأنظمة و التعليمات.</p>	داخل النطاق العمراني
<p>1. ضمن المواقع المخصصة للاستخدام التجاري.</p> <p>2. المواقع المسموح بها وفق الأنظمة و التعليمات.</p>	خارج النطاق العمراني
<p><b>في المجمعات التجارية:</b></p> <p>1. يجب ألا تقل المسافة من مدخل أي مبنى أو مكان للتجمع عن 6 م على الأقل.</p> <p>2. يجب ألا تقل المسافة المتاحة للمشاة عن (1.8م).</p> <p><b>في الأراضي ذات الاستخدام التجاري أو المختلط:</b></p> <p>1. حسب نظام البناء المعتمد في المنطقة الواقع بها النشاط.</p> <p>2. ألا يزيد ارتفاع الكشك عن 4 م.</p>	الارتدادات المطلوبة والارتفاعات المسموح بها
لا ينطبق.	المواقف
يسمح بإقامة الأكشاك في مواقف السيارات في المجمعات التجارية بعد الحصول على موافقة الأمانة/البلدية على أن تتم مراعاة عدم تأثر الطاقة الاستيعابية للمواقف.	متطلبات أخرى



### 3.3

## متطلبات المساحة :

- يجب أن تتوفر في مساحة المنشأة المتطلبات التالية:

التصنيف	الحد الأدنى للمساحة
كشك (Kiosk)	4 م <sup>2</sup> للنشاط الرئيسي
بقالة (Minimarket)	24 م <sup>2</sup> للنشاط الرئيسي
تموينات (Supermarket)	100 م <sup>2</sup> للنشاط الرئيسي
أسواق مركزية (Hypermarket)	500 م <sup>2</sup> للنشاط الرئيسي



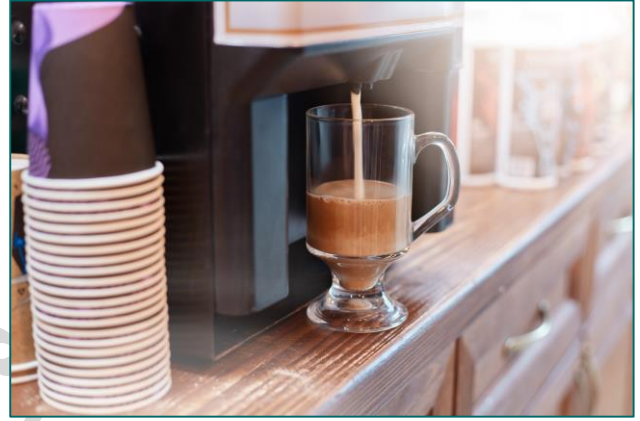


## 3.4

### متطلبات الأنشطة الإضافية والمتجانسة:

1. يسمح بممارسة الأنشطة الإضافية المعتمدة من الوزارة والجهة المشرفة -ان وجدت - و موافقة الدفاع المدني وفق الشروط التالية:
  - ألا يتجاوز مجموع مساحات الأنشطة المضافة عن 50 % من المساحة الإجمالية الواردة في الترخيص.
  - المحافظة على الحد الأدنى لمساحة النشاط الرئيسي.
  - ألا تقل مساحة النشاط الإضافي عن 6م2 باستثناء الكشك أو وفق الجدول (رقم1).
2. يسمح بممارسة الأنشطة المتجانسة المعتمدة من قبل الوزارة مع الالتزام بالمساحات في الجدول (رقم 1) وأن تكون ضمن المساحة الواردة في الترخيص.

مثال



جدول ( رقم 1)

الأنشطة المسموح ممارستها (الأقسام)	بقالة (Minimarket)	تموينات (Supermarket)	الأسواق المركزية (Hypermarket)
الحد الأدنى لمساحة النشاط الرئيسي	24 م <sup>2</sup>	100 م <sup>2</sup>	500 م <sup>2</sup>
أسلاك الشواحن وبطاقات الشحن مسبقة الدفع	✓	✓	✓
المكسرات والبن والتوابل غير المعبأة 16 م <sup>2</sup>	✗	✓	✓
الخضار والفواكه والتمور 16 م <sup>2</sup>	✗	✓	✓
الأجبان والسلطات والمخللات وما في حكمها - غير المعبأة 16 م <sup>2</sup>	✗	✓	✓
ملحمة ( طازج-مبرد) 16 م <sup>2</sup>	✗	* ✓	* ✓
المنتجات البحرية الطازجة 16 م <sup>2</sup>	✗	* ✓	* ✓
منتجات التبغ	✗	✓	✓
مخبز عادي 35 م <sup>2</sup>	✗	* ✓	* ✓
مخبز نصف آلي 150 م <sup>2</sup>	✗	** ✓	** ✓
مخبز آلي 200 م <sup>2</sup>	✗	** ✓	** ✓
الأجهزة الكهربائية والالكترونية 16 م <sup>2</sup>	✗	* ✓	* ✓
مستحضرات التجميل والعطور 16 م <sup>2</sup>	✗	* ✓	* ✓
أجهزة الهواتف النقالة 16 م <sup>2</sup>	✗	✗	* ✓
مطعم 16 م <sup>2</sup>	✗	✗	* ✓
الأنشطة الصيدلانية 25 م <sup>2</sup>	✗	✗	* ✓

• توضيح لرموز جدول رقم 1

\* يتطلب إضافة نشاط على الرخصة  
\*\* يتطلب ترخيص مستقل

لا يسمح بإضافة  
وممارسة النشاط



يسمح بممارسة  
النشاط دون اضافته



| ملاحظة: ما ذكر أعلاه جزء من الأنشطة الإضافية المعتمدة في منصة بلدي.

## 3.5

### متطلبات اللوحات التجارية:

1. يجب التقيد بمتطلبات اللوحات التجارية حسب نطاق تطبيقها و وفقاً لتسلسل الأولويات التالي:
  - الكود العمراني أو الموجهات التصميمية للهويات العمرانية للمنطقة الواقع فيها النشاط (إن وجد).
  - الدليل التنظيمي الصادر من الأمانة التي يقع النشاط في حدود نطاقها.
  - الدليل الإرشادي للوحات التجارية الصادر من الوزارة.
2. يجب أن تكون بيانات اللوحة مطابقة لبيانات الترخيص.
3. يجب إزالة اللوحات التجارية بعد إلغاء الترخيص وتسليم الموقع بحالة جيدة وإعادة الوضع لما كان عليه قبل التركيب.
4. في حال عدم وجود علامة تجارية مسجلة للمنشأة يجب أن تكون لوحة المنشأة مطابقة للتصميم والهوية البصرية الموضحة في هذه الاشتراطات بالعلامة التجارية الموحدة.

#### 3.5.1 التصميم الموحد

في حال عدم وجود علامة تجارية مسجلة :

1. يجب استخدام الشعار و العلامة التجارية الموضحة في الموضحة في الشكل (1)، حيث أن هذه العلامة التجارية مسجلة لصالح وزارة البلديات والإسكان، ومخصصة لنشاط الأكشاك، البقالات والتموينات والأسواق المركزية التي لا تمتلك علامة تجارية خاصة بها ويمنع نسخ أو تقليد أو استخدام هذا الشعار والعلامة التجارية لغير ما خصصت له بأي طريقة بدون موافقة خطية مسبقة من الجهة المعنية التابعة للوزارة.

الشكل 1 :



## 13.5.2 الخط المستخدم للشعار



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

## 3.5.3 الألوان المستخدمة للشعار



## مثال توضيحي للعلامة التجارية في التموينات



## المتطلبات الفنية

- 4.1 المتطلبات الفنية العامة
- 4.2 متطلبات الواجهات والمظهر العام
- 4.3 متطلبات الدرج والارصفة الخارجية
- 4.4 متطلبات الحوائط والنوافذ والأبواب الداخلية
- 4.5 متطلبات الأرضيات
- 4.6 متطلبات الأسقف
- 4.7 متطلبات الإضاءة
- 4.8 متطلبات التهوية والتكييف
- 4.9 المتطلبات الإضافية الخاصة بالمخزن الملحق
- 4.10 متطلبات الوقاية والحماية من الحريق
- 4.11 متطلبات دورات المياه

## المتطلبات الفنية

### 4.1

#### المتطلبات الفنية العامة:

1. الالتزام بتطبيق متطلبات كود البناء السعودي (والتي تشمل على سبيل المثال لا الحصر: المتطلبات الإنشائية، المتطلبات الكهربائية، المتطلبات الميكانيكية، متطلبات التهوية والتكييف، المتطلبات الصحية، متطلبات ترشيد الطاقة، وغيرها) مع تنفيذ جميع الأعمال والتجهيزات والمواد طبقاً للمواصفات القياسية المعتمدة.
2. الالتزام باعتماد كافة أعمال التصميم والإشراف على التنفيذ من قبل مكاتب هندسية معتمدة لدى الوزارة.
3. يسمح بإضافة خدمة طلبات السيارات (Drive through) شريطة أن تكون مضافة في رخصة البناء.

### 4.2

#### متطلبات الواجهات والمظهر العام:

1. يجب أن يكون تصميم مكونات واجهة المحل/المنشأة وفقاً للكود العمراني أو الموجهات التصميمية للهويات العمرانية للمنطقة التي يقع بها النشاط وفي حال عدم وجوده، يكون تصميم الواجهة وفقاً لما تم اعتماده في الترخيص الصادر من الأمانة/البلدية.
2. يمنع تركيب الأسلاك الكهربائية والأبواب الصحية وغيرها من تمديدات الخدمة ووحدات التكييف الخارجية على واجهة المبنى أو بشكل ظاهر على السطح.

مثال:



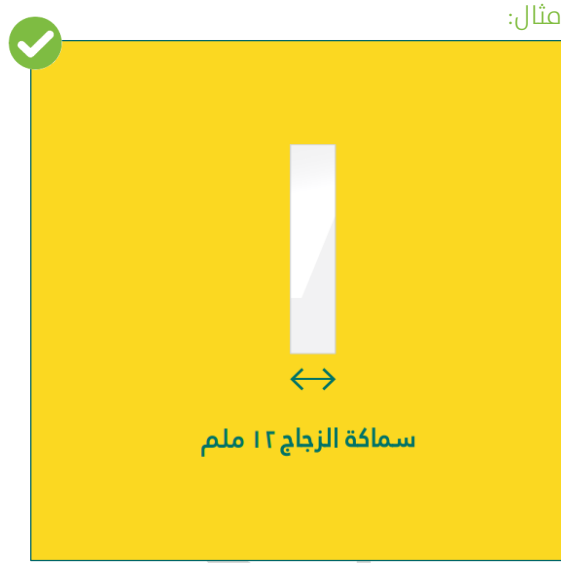


3. يجب أن يكون باب مدخل المنشأة مصنوعاً من الزجاج الشفاف السيکوریت وما في حكمه بسماكة لا تقل عن 12 ملم.

4. يجب أن تكون الأبواب بعرض لا يقل عن 90 سم للأبواب المفردة، وبعرض لا يقل عن 160 سم للأبواب المزدوجة، ويجب أن تكون الأبواب محكمة وتغلق ذاتياً.

5. في حال عرض المنتجات على الواجهة، يجب أن تكون المواد المعروضة غير غذائية و غير حاجبه للرؤية بشكل كامل.

6. يجب أن يكون تصميم الواجهة كاملاً في البقالات والتموينات مصمم من الزجاج الشفاف.



7. يجب أن يكون باب المنشأة خالياً من الرفوف والسلع المعروضة.

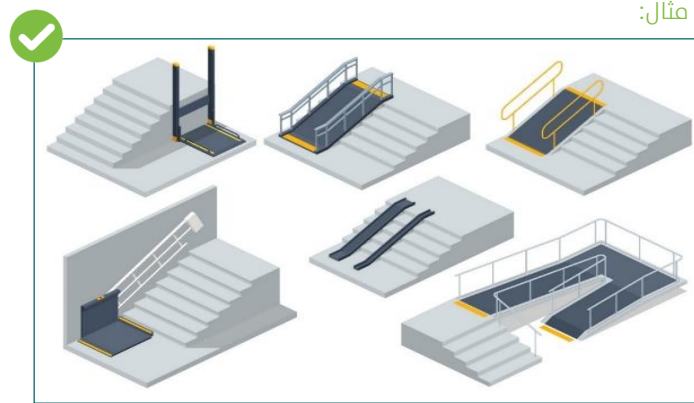
8. يجب توفير ستائر هوائية كهربائية على أبواب المداخل الخارجية لمنع دخول الأتربة والحشرات، ويمنع استخدام الستائر البلاستيكية.



## 4.3

### متطلبات الدرج والأرصفة الخارجية:

1. يجب الالتزام بتحقيق متطلبات الأشخاص ذوي الإعاقة طبقاً للفصل (1009) والباب (11) من كود البناء السعودي (SBC-201) وحسب الدليل المبسط لمعايير الوصول الشامل للمنشآت.



2. يجب أن يكون الدرج الخارجي للمبنى مصنوعاً من مواد آمنة ومقاومة للانزلاق وشديدة التحمل، كالجرانيت والرخام المعالج والطلاء الخشن بمادة الإيبوكسي والسيراميك والبورسلين وما يماثلهم من مواد أخرى.
3. يجب توفير منحدر للأشخاص ذوي الإعاقة في حدود المحل/المنشأة، ويستثنى من ذلك المحلات المتواجدة في مباني توفر متطلبات للأشخاص ذوي الإعاقة.
4. يجب أن يكون المنحدر خالياً من العيوب ولا يؤثر على الرصيف الخارجي ولا يسبب أي تشوه بصري.
5. يجب أن يكون الدرج والمنحدر ضمن حدود المنشأة.
6. يجب أن يخلو الدرج والأرصفة الخارجية ومنحدر للأشخاص ذوي الإعاقة من أي تركيبات أو معدات تعيق دخول المحل/المنشأة أو الخروج منه/أو الإخلاء السريع في حالات الحوادث أو الطوارئ أو الإصابات.
7. يجب الالتزام بالميول المسموح بها -حسب معايير الوصول الشامل للمنشآت- لمنحدر الرصيف للأشخاص ذوي الإعاقة.

## 4.4

### متطلبات الحوائط والنوافذ والأبواب الداخلية:

1. يجب أن تكون أسطح الجدران والفواصل الجدارية مقاومة للرطوبة وللحريق وقابلة للتنظيف.
2. يجب أن تكون الزوايا بين الجدران والأرضيات غير حادة، و أن يكون بها استدارة أو ميل بزاوية 45 درجة ليسهل تنظيفها وتطهيرها، ولمنع تراكم الملوثات.

مثال:



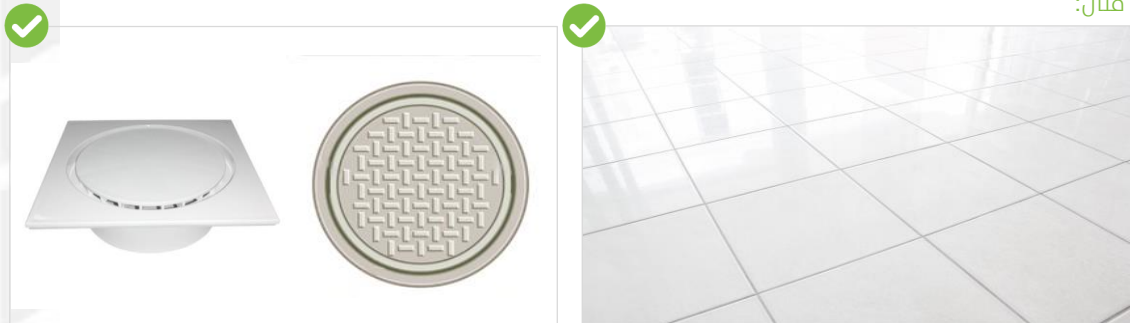
3. يجب أن تكون الحوائط والفواصل الجدارية والأبواب مصنوعة من مواد متينة، ويجب أن تكون الأسطح الداخلية ناعمة لا تسمح بتشرب السوائل وسهلة التنظيف والصيانة.

## 4.5

### متطلبات الأرضيات:

1. يجب تشطيب الأرضيات بمواد ملائمة للنشاط، وعلى سبيل المثال:
  - فينيل.
  - إيبيوكسي.
  - بورسلين.
2. يجب إمالة سطح الأرضيات نحو فتحات الصرف في المناطق المنحدرة، حتى يمكن تصريف جميع الماء المتدفق الناتج من الأعمال الروتينية بفعالية.
3. يجب أن تكون جميع فتحات التصريف وخزانات المياه والصرف الصحي وغرف التفتيش محكمة الإغلاق.

مثال:



## 4.6

### متطلبات الأسقف:

1. يجب أن يكون السقف مصنوعاً من مواد مقاومة للحريق ولا تتأثر بالرطوبة لضمان عدم إيواء الحشرات والقوارض.
2. يسمح بتركيب السقف المستعار واستخدام الأسقف المطلية المكشوفة والهياكل الحديدية والألواح المعدنية على أن يتم الأخذ بالاعتبار مراعاة متطلبات الأمن والسلامة الخاصة بالأسقف.
3. يجب أن تكون الألواح المعدنية أو الهياكل الحديدية معالجة بمواد مقاومة للصدأ، في حال استخدامها للأسقف.

مثال:



## 4.7

### متطلبات الإضاءة:

1. يجب تزويد المنشأة ومرافقها بما فيها المخزن بوسائل ومعدات إضاءة مطابقة للمواصفات القياسية المعتمدة.
2. يجب التأكد من كفاءة توزيع الضوء وتغطيته لجميع مساحات المنشأة بما فيها المخزن.
3. يمنع استخدام الإنارة الغازية داخل وخارج المنشأة.

## 4.8

### متطلبات التهوية والتكييف:

1. يجب أن تكون وحدات التكييف مطابقة لما ورد في كود البناء السعودي الميكانيكي (SBC 105) >
2. يجب تجهيز المنشأة بنظام تكييف يضمن بقاء درجة الحرارة مناسبة، بحيث لا تقل عن (16 درجة مئوية) ولا تزيد عن (25 درجة مئوية) في جميع الأوقات.
3. يجب أن تكون أجهزة التكييف متوافقة مع اشتراطات كفاءة الطاقة وأن يكون عليها ملصق بطاقة كفاءة الطاقة.
4. يجب توفير وسائل تهوية مناسبة وكافية مع تجنب أي تدفق ميكانيكي للهواء من منطقة ملوثة إلى منطقة نظيفة.
5. يجب أن تكون الشفافات و الهوايات مزودة بمرشحات أو سياج حماية مصنوعة من مواد مضادة للصدأ وغير قابلة للتآكل.
6. يجب تغطية فتحات التهوية من الخارج بشبك معدني يمنع دخول الحشرات والقوارض.
7. يجب الالتزام "بديل المداخل للأنشطة التجارية" الصادر من الوزارة في حال تركيب مداخل.

## 4.9

### المتطلبات الإضافية الخاصة بالمخزن :

1. يسمح بتوفير مستودع لتخزين المواد (منخفضة الخطورة) والمرتبطة بالنشاط على أن تحقق الشروط التالية:
  - ألا تتجاوز مساحة المستودع 25% من المساحة الاجمالية الواردة في الترخيص أو (150م<sup>2</sup> أو أيهما أقل.
  - أن يكون المستودع ضمن المنشأة، وألا يكون في واجهة المنشأة.

## 4.10

### متطلبات الوقاية والحماية من الحريق:

1. يجب الرجوع لكافة المتطلبات الواردة في كود البناء السعودي للحرائق (SBC-801).

مثال:



مثال:



## 4.11

### متطلبات دورات المياه:

1. يجب توفير دورة مياه بحد أدنى (2) تخدم العملاء والزائرون للجنسين في الأسواق المركزية.
2. يجب في دورات المياه الواقعة داخل المنشأة الغذائية ما يلي:
  - أن تكون بعيدة عن أي مناطق لتداول الأغذية، وفي حال تعذر ذلك يجب أن يُفصل بين دورات المياه ومناطق تداول الأغذية بمساحات متداخلة جيدة التهوية.
  - ألا تفتح مباشرة على غرفة يجري فيها تداول الأغذية.
  - أن تكون مجهزة بأحواض لغسل الأيدي، مع الصابون والمناشف الورقية أو مجفف اليدين بالقرب من دورات المياه.
  - أن تكون مزودة بسلال مهملات تفتح بالقدم لعدم تلوث الأيدي عند فتح السلال.
  - ألا تُستخدم لتخزين الأشياء مثل المآزر أو المواد الغذائية.

محررة

## المتطلبات التشغيلية

- 5.1 المتطلبات التشغيلية العامة
- 5.2 متطلبات اللوحات الداخلية
- 5.3 متطلبات كاميرات المراقبة الأمنية
- 5.4 متطلبات التجهيزات الأساسية
- 5.5 متطلبات إدارة سلامة الأغذية
- 5.6 متطلبات الدفع الإلكتروني
- 5.7 متطلبات الصيانة العامة
- 5.8 متطلبات النظافة العامة
- 5.9 متطلبات التحكم في النفايات
- 5.10 المتطلبات الخاصة بالعاملين



## المتطلبات التشغيلية

### 5.1

#### المتطلبات التشغيلية العامة:

1. يجب الحصول على الترخيص البلدي قبل البدء في أعمال التشغيل.
2. يمنع ممارسة نشاط مخالف لما تم الترخيص له.
3. يمنع مزاوله النشاط بعد انتهاء الترخيص.
4. يمنع ممارسة أي نشاط إضافي غير مدرج في الترخيص.
5. يمنع تغيير مساحة المنشأة بالزيادة أو النقصان بدون تعديل الترخيص.
6. يمنع ممارسة النشاط خارج حدود المحل/المنشأة المرخص له/لها أو استخدام الأرضة العامة أو مناطق الارتداد، إلا في حال وجود ترخيص إشغال رصيف.
7. يمنع نزع أو تغطية ملصق إغلاق المحل/المنشأة.
8. في حالة إغلاق المحل/المنشأة من قبل الأمانة/ البلدية، يمنع إعادة فتح المحل/المنشأة لحين معالجة المخالفة وموافقة الأمانة/البلدية على استئناف ممارسة النشاط.
9. يجب أن تكون واجهة المحل/المنشأة خالية من الملصقات ما عدا الملصقات التي تشير إلى طريق الدخول والخروج، وأوقات العمل، وملصقات طرق الدفع الإلكتروني، وتعليمات الجهات الحكومية.
10. يسمح بتركيب لوحة أو ملصق إعلاني على واجهة المحل/المنشأة وفق الأنظمة والتعليمات المنظمة لذلك.
11. يمنع وضع لافتات تحذيرية أو أي وسيلة كانت لمنع الوقوف أمام المحلات/المنشآت والمواقف العامة.
12. يمنع إغلاق المواقف المعتمدة في رخصة البناء للمحلات/المنشآت التجارية والتي تكون جزء من مبنى قائم.
13. يمنع استخدام المحل/المنشأة في تخزين المواد التي ليس لها علاقة بالنشاط.
14. يجب توفير صندوق الإسعافات الأولية في المنشأة.
15. في حال تقديم خدمة التوصيل المنزلي، يجب الحصول على التصاريح اللازمة وفق الأنظمة والتعليمات المنظمة لذلك.
16. في حال استخدام المياه والثلج، يجب أن تكون مطابقة للمواصفات القياسية المعتمدة وصالح للاستخدام الآدمي.



## 5.2

### متطلبات اللوحات الداخلية:

1. يجب وضع الرمز الإلكتروني الموحد QR على واجهة المحل/المنشأة (ملصق، لوحة) لاستعراض الوثائق النظامية مثل الترخيص والوثائق الحكومية، على أن يكون متاح الوصول له خارج أوقات العمل، ويسمح عرض الرمز في مكان ظاهر في وحدة المحاسبة أو منطقة خدمة العملاء، ولا يلزم طباعة الوثائق الموجودة في الرمز الموحد وتثبيتها أو عرضها داخل المنشأة.
2. يجب أن يكون الرمز بحالة سليمة وخالي من العيوب.

مثال:



مثال:



3. في حال رغبة صاحب المنشأة عرض الوثائق والملصقات، كالإرشادات والتنبيهات ( أرقام البلاغات، منع التدخين، إرشادات الدفع المدني، أوقات العمل الرسمية، أي وثائق أخرى خاصة بالمنشأة وغيرها) يجب عرضها على مستعرض لوحدي أو شاشة أو إطار واحد أو أكثر وأن تكون بحالة سليمة وخالية من العيوب.

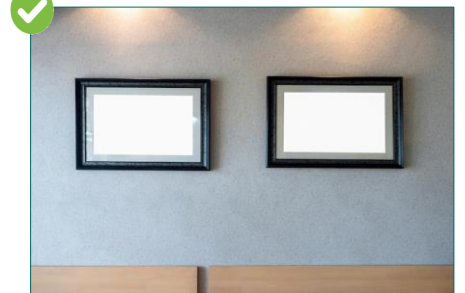
مثال:



مثال:



مثال:



### 5.3

## متطلبات كاميرات المراقبة الأمنية:

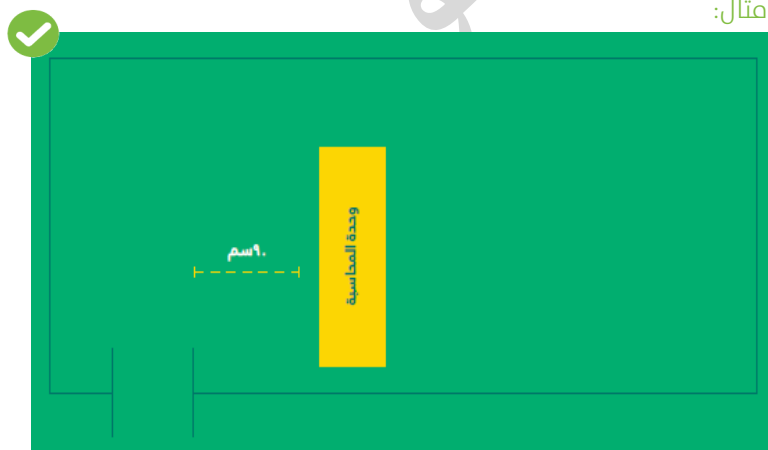
1. يجب تركيب كاميرات أمنية وفقاً لما ورد في نظام استخدام كاميرات المراقبة الأمنية ولأئحته التنفيذية.



### 5.4

## متطلبات التجهيزات الأساسية:

1. يجب توفير وحدة محاسبة على أن تكون جميع وحدات المحاسبة بجهاز حاسب آلي وشاشة وقارئ الباركود وألا تقل المسافة بينها وبين مدخل المنشأة عن (90) سم، وبحد أدنى (1) متر عن أرفف العرض.

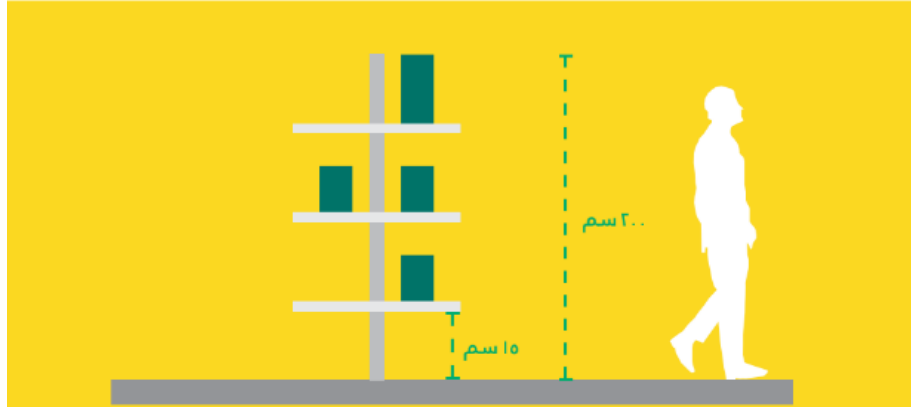


2. لا يسمح بعرض أي منتجات أو سلع على سطح وحدة المحاسبة ويمكن عرضها عن طريق الاستعانة بأرفف مخصصة لذلك.
3. في حال إضافة عربات التسوق، يجب توفير منطقة مخصصة لها داخل المنشأة، ويجب أن تكون قريبة من المدخل الرئيسي.
4. يجب توفير منطقة لفرز واستلام السلع والمنتجات في المنشأة، ويجب أن يتناسب حجمها مع مساحة المنشأة.
5. يجب تخصيص موقع بعيد عن العملاء للمواد التالفة والمنتجئة الصلاحية في منطقة الفرز، مزود بأرفف وعليه لوحة تحذيرية بالنص (مواد تالفة ومنتجئة 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 انتهاء الصلاحية.

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

8. يجب أن تكون وحدات الأرفف مزودة بألواح خلفية لضمان التوازن الجانبي، على ألا يتجاوز ارتفاع العرض على الأرفف عن 200 سم، شاملاً السلع المعروضة.

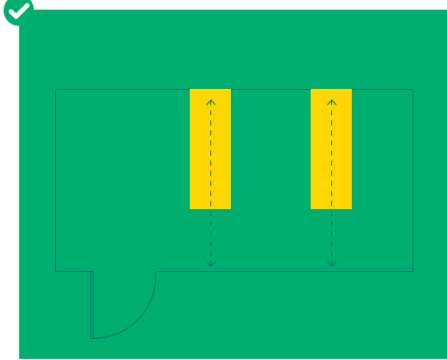
ارتفاع العرض على الأرفف عن 200 سم، شاملاً السلع المعروضة



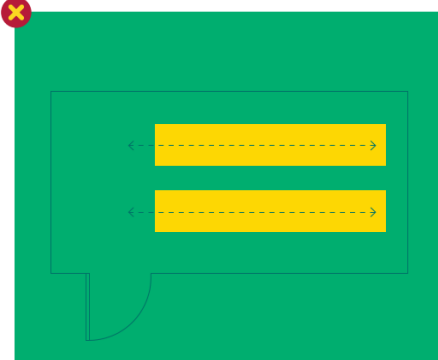
9. يجب أن تكون وحدات الأرفف وعرض السلع مصنوعة من مواد معدنية قابلة للغسيل ومقاومة للصدأ والرطوبة.

10. يجب أن يكون توزيع الأرفف بطريقة طولية باتجاه واجهة البقالات والتموينيات.

الأرفف طولية باتجاه واجهة المنشأة



مثال:



11. يمنع وضع أي نوع من السلع والمنتجات على أرضية المنشأة.

12. يجب أن تكون الأرفف السفلية أعلى من سطح الأرض بما لا يقل عن (15) سم على الأقل، وأن تكون مفرغة من الأسفل.

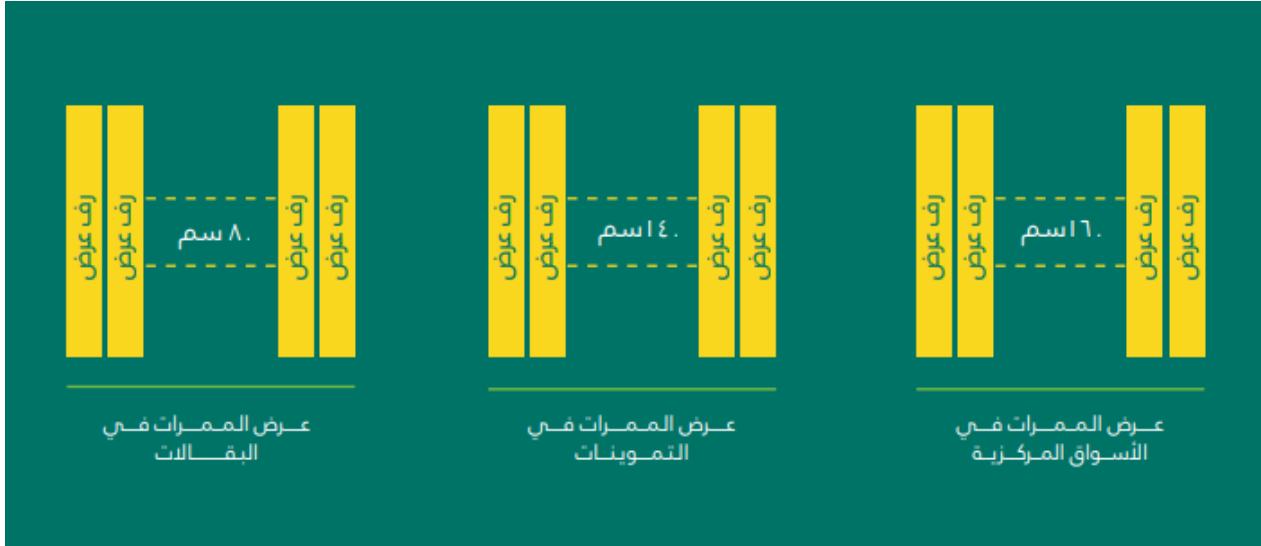
مثال:



13. يجب مراعاة انسيابية الحركة في الممرات على ألا تقل المسافة بين الأرفف عن:

- الحد الأدنى 80 سم في نشاط البقالات.
- الحد الأدنى 140 سم في نشاط التموينات.
- الحد الأدنى 160 سم في نشاط الأسواق المركزية.

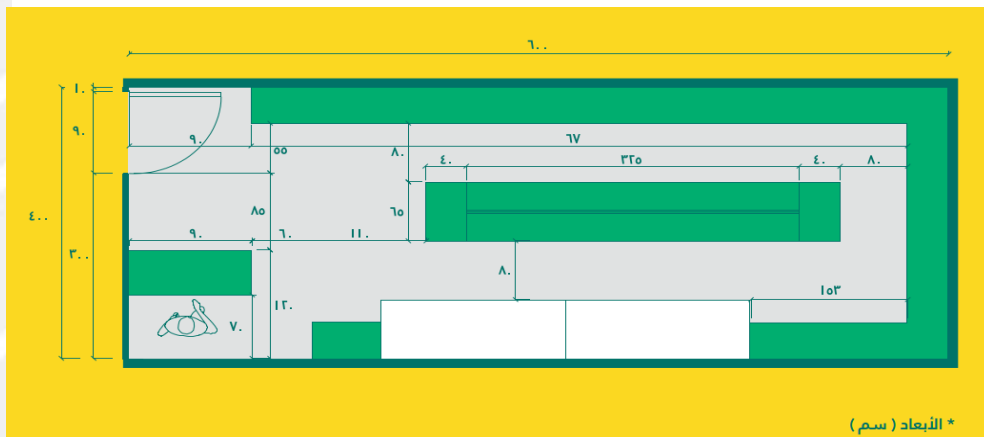
رسم توضيحي لعرض الممرات و المسارات الداخلية



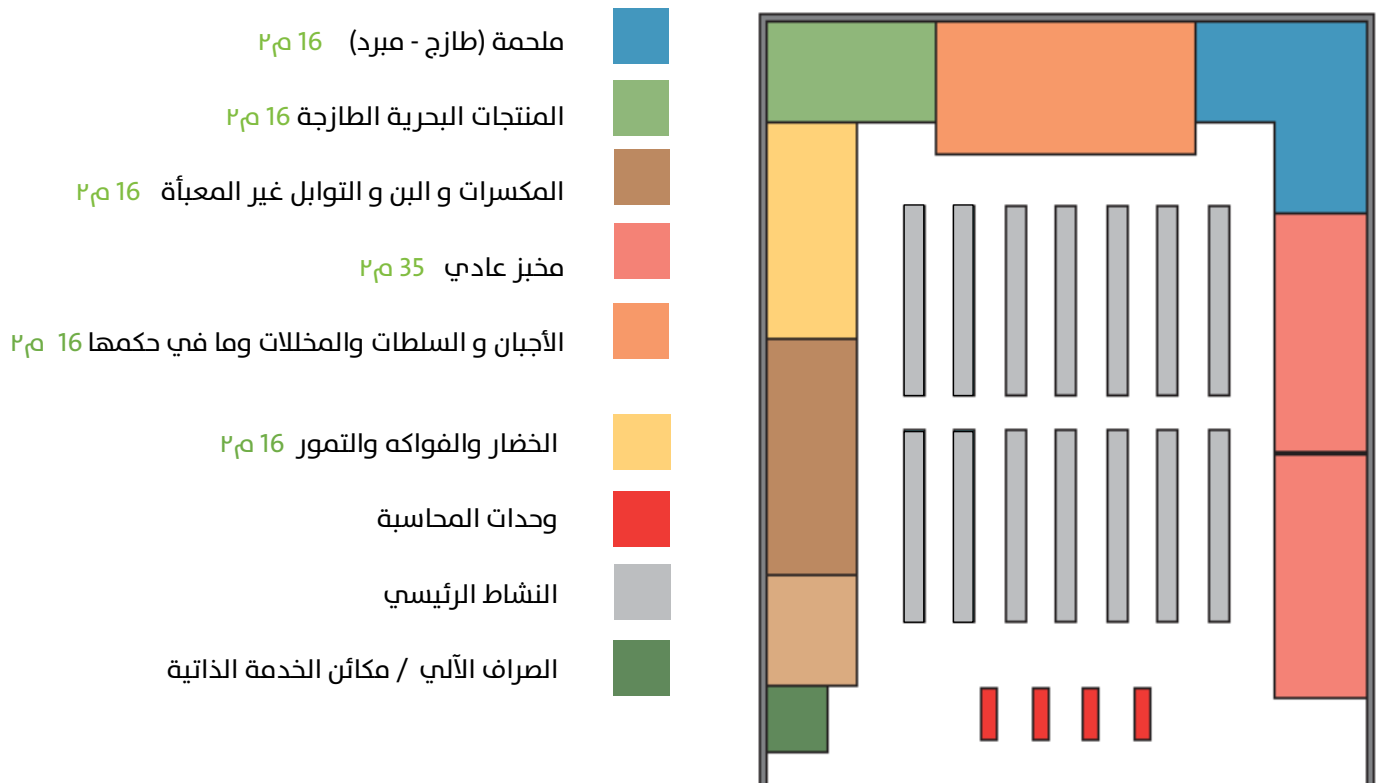
#### 5.4.1 متطلبات أقسام المنشأة الداخلية

1. يجب تقسيم المنشأة داخلياً لعدد من المناطق حسب مساحتها، وطبقاً لكمية المنتجات التي تحتويها، على أن تخصص كل منطقة لعرض مجموعة من المنتجات التي تتشابه في خصائصها ومواصفاتها.
2. يجب توزيع المنتجات في الأقسام و الممرات حسب النوع على ان يتم فصل المنتجات الغذائية عن المنظفات و الأدوات الكيماوية.
3. يجب أن تكون جميع المواد منظمة ومرتبّة، على أرفف وغير ملاصقة للجدران.
4. يسمح بتوفير قسم مخصص لإدارة المنشآت التي تزيد مساحتها عن 400 م<sup>2</sup> ، ويجب أن يكون القسم مخصصاً بشكل مستقل لإدارة المنشأة ومنفصل عن منطقة العرض والبيع.

مثال استرشادي للتصميم



• مثال لمخطط توضيحي لتوزيع الأنشطة الإضافية في المنشأة (الحد الأدنى للمساحات) :



5. في حال وجود مستودع، يقسم المستودع إلى أقسام منفصلة حسب نوع المواد فيه كما يلي:

- قسم الأغذية الثابتة والنصف طازجة-تعريف
  - تخزين فيه المواد الغذائية عند درجة حرارة الغرفة (25 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 5 درجات مئوية)، مزودة بجهاز لقياس وتعقب درجة الحرارة.
- قسم التجميد
  - يزود بعدد كاف من الثلجات ذات كفاءة تبريد عالية درجة حرارة (-18 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.

## 5.4.2 أحكام العرض

يجب اتباع الآتي في عرض السلع داخل المنشأة :

1. عرض السلع بطريقة تسمح بالرؤية الواضحة والوصول إليها بسهولة لمرتادي المنشأة.
2. يمنع استخدام السلالم أو إطارها أو الجدران الملائمة لها في عرض وتخزين السلع أو أي مواد أخرى.
3. يجب وضع لوحات إرشادية توضح أقسام المنشأة حسب تقسيم المنتجات والأنشطة المضافة في التموينات والأسواق المركزية ويجب أن تكون مرئية لمرتادي المحل.
4. يجب أن تعبأ المنتجات في عبوات غذائية حسب نوع الغذاء ويجب الالتزام باللائحة الفنية الخاصة بعبوات المواد الغذائية الجزء الأول والثاني 2018 (SFDA.FD/GSO 839) (SFDA.FD1886) الصادرة من الهيئة العامة للغذاء والدواء [www.sfda.gov.sa](http://www.sfda.gov.sa)
5. عند تحضير المواد الغذائية، يجب الالتزام باللائحة الفنية الخاصة بفترات الصلاحية الإلزامية للمنتجات الغذائية (2018) (SFDA.FD150-1) الصادرة من الهيئة العامة للغذاء والدواء [www.sfda.gov.sa](http://www.sfda.gov.sa)
6. يجب أن يكون عرض منتجات مشروبات الطاقة في ثلاجات أو أرفف مخصصة لها مفصولة عن المشروبات والمنتجات الغذائية الأخرى، ويجب تركيب لوحة على ثلاجة أو أرفف بيع مشروبات الطاقة، ويكتب فيها النص التحذيري المدون على العبوة. ويجب تعليق لوحه تنويه عدم بيع مشروبات الطاقة لمن تقل أعمارهم عن 16 سنة.
7. يمنع وضع أرفف التخزين فوق الثلاجات.
8. يمنع بيع الأدوية والأدوات الطبية.
9. يمنع عرض وبيع العدسات اللاصقة والنظارات الطبية.
10. يجب أن تحمل جميع المنتجات داخل المنشأة بطاقة تعريفية.

لا يسمح باستخدام السلالم لتخزين السلع



يجب وضع علامات إرشادية في مكان واضح على كل قسم







### 5.4.3 التركيبات الكهربائية

1. يجب أن تكون جميع الأسلاك والأجهزة و لوحة التوزيع الكهربائية الرئيسية والتمديدات والتوصيلات الكهربائية المستخدمة في المنشأة مغطاة ومحمية بشكل يسمح بالصيانة والتنظيف والوقاية من التلوث و أن تكون مطابقة للمواصفات القياسية المعتمدة ومطابقة لكود البناء السعودي للكهرباء (SBC 401).
2. يجب أن يتم تزويد الشبكة الكهربائية بنظام أسلاك أرضية للتأريض لتجنب مخاطر الصعق الكهربائي حسب كود البناء السعودي للكهرباء (SBC 401).

### 5.4.4 وحدات التبريد والتجميد

1. يجب أن تكون المنشأة مزودة بعدد كاف من ثلاجات تبريد حسب احتياج المنشأة وأن تكون مطابقة للمواصفات القياسية المعتمدة ويفضل استخدام غرفة تبريد ذات واجهة زجاجية أو الثلاجات الرأسية.
2. يجب على المنشأة توفير جهاز مستقل لقياس درجة الحرارة لأجهزة التبريد والتجميد.
3. يجب أن تكون الثلاجات مزودة بإدارة داخلية كافية.
4. يجب فرز المنتجات المختلفة وعدم التكديس بما يضمن سريان التيار الهوائي.
5. يجب أن تعمل الوحدة بنظام دوران الهواء داخلها من خلال مراوح متحركة وجهاز تبخير يضمن الكفاءة في التشغيل والحفاظ على درجة البرودة.
6. يجب أن يتم إبعاد وحدات التبريد عن أي مصدر حراري وعدم فصل التيار الكهربائي عنها لأي سبب من الأسباب طالما كانت محملة بالغذاء.

### 5.4.5 متطلبات المعدات والأدوات

1. يجب أن تكون أسطح المعدات ناعمة حتى يكون من السهل تنظيفها، كذلك يجب أن تكون خالية من الفراغات والشقوق والتصدعات، ويجب أن تكون المعدات مصنوعة من مادة غير مسامية، حيثما يقتضي الأمر.
2. يجب أن يكون سير تدفق الماء أو ماء الصرف الناتج من المعدات والأحواض ووحدات المكثف والخزانات والمعدات المشابهة متصلاً بنظام تصريف يُصْرَفُ إليه، ويجب تثبيت أطراف الخرطوم -أيما استُعملت- في حواملها بعد الاستخدام.
3. يجب ألا تخزن معدات تجهيز الأغذية وأدواتها في المناطق التالية (أماكن خزانات العاملين، دورات المياه، مناطق التخلص من النفايات، الغرف الميكانيكية أو الكهربائية، تحت خطوط الصرف، الخزانات الموجودة تحت مرافق الغسل، تحت مواسير المياه، المناطق التي يُحتمل فيها تعرضها للتلوث أو التسريب أو التكثيف، تحت الدَرَج المفتوح).
4. في حال كانت المنشأة مزودة بميزان إلكتروني، يجب أن تستوفي متطلبات الهيئة السعودية للمواصفات والمقاييس والجودة، والتأكد من الصيانة الدورية لضبط ومعايرة الميزان. على أن يتم تزويد كل قسم من الأنشطة التي تباع بالوزن بميزان خاص بها.
5. يجب أن تتضمن الفاتورة التعريفية الصادرة من الميزان الإلكتروني على اسم المنشأة، تاريخ الشراء و اسم المنتج .



## متطلبات إدارة سلامة الغذاء:

متطلبات سلامة الأغذية وفق الأنظمة واللوائح والمواصفات الصادرة عن الهيئة العامة للغذاء والدواء.

### 5.5.1 الفواكه والخضراوات

#### تخزين وعرض وتحضير الفواكه والخضراوات

1. يجب عرض الفواكه والخضراوات بأرشف مصنوعة من مواد مقاومة للصدأ، على هيئة مدرجات مرتفعة عن الأرض بما لا يقل عن 15 سم لعرض الخضار والفواكه التي لا يحتاج عرضها للتبريد.
2. يجب أن تكون ثلاجات التبريد أفقية ورأسية مرفوعة على قواعد مصنوعة من مواد مقاومة للصدأ لعرض الخضار والفواكه التي تحتاج الى تبريد.
3. يجب عرض الخضراوات الجذرية بطريقة لا تعرض الفواكه والخضراوات الأخرى التي يمكن تناولها دون الكثير من التحضيرات لخطر التلوث.
4. يجب التخلص من أي منتجات متضررة أو متعفنة أو فاسدة بطريقة آمنة.
5. يجب غسل الخضار و الفواكه جيداً بالماء الصالح للاستخدام الآدمي، وتعقيمها قبل تقطيعها، ويجب أن يكون تركيز المعقم مطابقاً للتعليمات.
6. يجب تقطيع الفواكه والخضراوات واستخلاص عصائر الفواكه في درجة حرارة لا تزيد عن (16) درجة مئوية.
7. يجب إجراء عملية التعبئة باستخدام حاويات آمنة لملامسة الغذاء، ويجب وضع ملصق البطاقة التعريفية المناسب على كل عبوة.
8. يجب أن يزود القسم بحوض لغسيل الأيدي وآخر للأدوات والمعدات.
9. يجب أن يزود القسم بجميع المعدات والأدوات اللازمة لعملية البيع، مثل: الموازين ومواد التعبئة والتغليف حسب حاجة العمل.

مثال:



## 5.5.2 قسم بيع اللحوم بالتجزئة

### تخزين وعرض وبيع اللحوم

1. يجب أن تكون اللحوم المعروضة مختومة من المسالخ المعتمدة.
2. يجب تخزين أجزاء الذبائح واللحوم في العبوات المخصصة للعرض ويجب إغلاق العبوة بإحكام على أي كميات متبقية، و وضع ملصقات عليها تحتوي على معلومات تحدد نوعية الذبيحة أو الجزء الأساسي.
3. يجب توفير ثلاجة تخزين للذبائح، وعدد كاف من الأدوات والمعدات اللازمة التي تستخدم في تجهيز وتقطيع اللحوم.
4. يجب التحكم في درجات حرارة التخزين.
5. يجب أن تكون جميع منتجات اللحوم وما في حكمها، مختومة ومعلومة المصدر عن طريق توضيح المعلومات الآتية:
  - نوع اللحم: غنم، بقر، ماعز، جمل ...
  - تاريخ الإنتاج وانتهاء الصلاحية.
  - حالة اللحم المحلي: طازج أو مبرد.
  - بلد المنشأ (في حال كان مستورد).
  - حالة اللحم المستورد: مبرد أو مجمد.
6. يجب أن تفصل منطقة التحضير عن منطقة العرض بفاصل من الزجاج الشفاف أو الطوب المكسو بالبورسلين أو السيراميك أو ما يماثلها من حيث الجودة والمظهر، بارتفاع لا يزيد عن 100 سم، ويكمل باقي الارتفاع بفاصل من الزجاج، بحيث يسمح بالرؤية وتقديم الخدمة أمام الزبائن مع وجود باب زجاجي رداً.
7. يجب توفير ثلاجات عرض أفقية أو راسية ذات واجهة زجاجية شفافة، من ناحية البائع والمستهلك، على ألا تقل عن (صفر درجة مئوية ولا تزيد عن (5 درجات مئوية)، وتكون مزودة بأجهزة لقياس وتعقب درجة حرارتها بدقة في مكان مناسب، بحيث يسهل قراءتها والمحافظة على الملحمة نظافة ما تحتها.

مثال



### 5.5.3 قسم المنتجات البحرية الطازجة

#### تخزين وعرض وتجهيز المنتجات البحرية الطازجة

1. يجب تخزين المنتجات البحرية في عبواتها الأصلية التي يزودها بها المورد، ويجب إغلاق العبوة بإحكام على أي كميات متبقية، ووضع ملصقات عليها تحتوي على معلومات إضافية تشير إلى مصدرها أو ماهية الجزء الأساسي.
2. يجب إجراء الفحوصات اللازمة المتعلقة بالصيانة بصفة دورية؛ لضمان خلو خزانات وأرفف العرض من أي مخاطر تلوث.
3. عند عرض الأسماك الطازجة للبيع، يجب الاحتفاظ بها في درجة حرارة ذوبان الثلج و وضع الأسماك داخل طبقة من الثلج المجروش أو فوقها، يجب الحفاظ على التلامس الجيد بين الثلج والأسماك طوال مدة تغطيتها.
4. يجب أن يكون جميع الثلج المستخدم لعرض الأسماك مُعدًا من الماء الصالح للشرب.
5. يجب وضع حواجز وقائية مثل "حواجز الوقاية من العطس" لتقليل احتمالية التلوث بفعل العملاء.

مثال



6. يجب التحكم في عمليات تقشير المنتجات البحرية وتقسيمها ونقعها، ويجب ضمان إمكانية تتبع المنتجات البحرية المقسمة وصولاً إلى التوريدات والموردين، ويجب تسجيل أي عملية تعبئة جديدة للكميات المعروضة وضمان إمكانية تتبع سيرها وصولاً إلى دفعتها الرئيسية، ويجب تسجيل الوقت ودرجة الحرارة عند تقسيم المنتجات البحرية، ويجب الاحتفاظ بالمنتجات البحرية الطازجة وفق متطلبات النظافة.
7. يجب أن تخضع الوصفات أو الخلطات الجاهزة لإعداد مزيج النقع لتقييم المخاطر، ويجب التحكم في زمن النقع ودرجة حرارته.
8. يجب أن تكون قطع المنتجات البحرية قابلة للتتبع إلى مصدرها الأصلي.
9. يجب أن تخلو أدوات التقطيع والتقشير وتوزيع حصص الأطعمة مثل السكاكين والقطاعات من أي ملوثات.



## 5.5.4 تخزين وعرض وتحضير المنتجات الغذائية

### المكسرات والفاكهة المجففة والبهارات وحبوب البن و الحلويات

1. يجب تخزين المنتجات في عبواتها الأصلية التي يزودها بها المورد، ويجب إغلاق العبوة بإحكام على أي كمية متبقية من المنتج، أو نقل تلك الكمية إلى حاوية محكمة الغلق و وضع البطاقات التعريفية للمنتج على العبوات ومناطق العرض.
2. يجب أن يكون القسم مزوداً بأرفف وأدراج معدنية مقاومة للصدأ والرطوبة ومغطاة بالزجاج أو بالبلاستيك ومزودة بأبواب تفتح عند الطلب، ويمنع استخدام الخشب.
3. يجب أن يكون القسم مزوداً بجميع المعدات والأدوات اللازمة لعملية البيع، مثل: الموازين ومواد التعبئة والتغليف حسب حاجة العمل
4. يجب المحافظة على نظافة وحدات التوزيع وأدوات النقل أو التوزيع، مثل الملاعق والملاقط، ويجب تنظيف الأدوات وتعقيمها على فترات زمنية محددة، ومراقبة تراكم أي بقايا وتنظيفها على الفور.
5. يجب التحكم في درجات حرارة العرض والتخزين.
6. في حال تحضير المشروبات، يجب تنظيف ماكينات بيع مشروبات القهوة والشاي بصفة يومية، بما في ذلك أجزائها الداخلية، ويجب أن تكون المكونات المستخدمة متاحة وموثقة، كذلك يجب التحكم في تخزين عبوات المكونات، سواء كانت كميات متبقية أو عبوات محكمة الغلق، ويجب أن يكون الماء المستخدم في تحضير المشروبات مطابقاً لمواصفات ماء الشرب.
7. يجب إعادة تسخين الأغذية عند درجة حرارة داخلية تبلغ (75) درجة مئوية لمدة دقيقتين.
8. يجب أن تخلو أدوات توزيع حصص الأطعمة مثل السكاكين والقطاعات من الملوثات ويجب تنظيف السكاكين جيداً بعد شحذها.





## 5.5.5 التخزين في درجة حرارة خاضعة للتحكم: التبريد والتجميد والحفظ الساخن

1. يجب تخزين المنتجات الغذائية المعبأة والمفتوحة والمنتجات التي تتطلب التحكم في درجة حرارتها، لتظل صالحة للأكل طوال مدة صلاحيتها عند درجة الحرارة المحددة؛ من أجل التحكم في الملوثات الميكروبية والمخاطر.
2. يجب تخزين الأغذية حسب درجات الحرارة التالية:
  - يجب أن يكون التبريد عند درجة حرارة 5 درجات مئوية أو أقل.
  - يجب أن يكون التجميد عند درجة حرارة -18 درجة مئوية أو أقل.
  - يجب أن يكون الحفظ الساخن عند درجة حرارة 60 درجة مئوية أو أعلى.
3. عندما تحدد الشركة المصنعة درجة الحرارة المطلوبة على ملصق المنتج، يجب الحفاظ على درجة الحرارة المحددة لهذا المنتج بعينه.
4. يجب مراقبة درجات حرارة التخزين والتحقق منها وتسجيلها وفقاً لخطة سلامة الغذاء.
5. يجب الحفاظ على أن يكون تخزين الأغذية في درجة الحرارة المحيطة عند 25 درجة مئوية، ويجب أن تكون بيئة تخزين الأغذية في درجة الحرارة المحيطة جيدة التهوية، وألا تزيد رطوبتها النسبية على 60%.

## 5.5.6 الضوابط الرقابية على المنتجات

1. يجب أن تحمل جميع المنتجات حسب الاقتضاء بما فيها المنتجات المعدة في المنشأة ملصقاً يوضح تاريخ الإنتاج وتاريخ انتهاء الصلاحية.
2. يجب على المنشأة عدم استيراد أو بيع أو شحن أو توصيل أي منتج غذائي معبأ لا يحمل ملصقاً، أو يحمل ملصقاً لا يتضمن جميع المعلومات المطلوبة بموجب متطلبات الجهات المختصة.
3. يمنع أن يوضع بالملصق أي علامة تحرف طبيعة المنتج أو مدة بقائه على حالته أو كميته أو جودته أو نقاءه أو تركيبته أو مكوناته أو وزنه أو بلد منشئه أو صلاحيته أو آثاره.
4. يجب ألا تحتوي عبوات الأغذية على تسميات أو مصطلحات أو رموز أو صور غير قانونية.
4. يجب على المنشأة تزويد المنتجات ببطاقة بيانات مطبوعة أو رمز QR كود.
5. يجب عدم إزالة تاريخ التصنيع أو التعبئة الذي حددته الشركة المصنعة أو شركة التعبئة، أو محوه أو تغييره أو تمويهه أو وضع تاريخ آخر عليه، أو العبث به بأي شكل من الأشكال.
6. بالنسبة إلى الأغذية المعبأة التي يُشترط لها متطلبات تخزين محددة للحفاظ على سلامتها، يجب تمييز أو ذكر هذه المعلومات على الملصق أو العبوة.
7. يجب وضع وقت انتهاء الصلاحية أو تاريخه على جميع الأطعمة المقدمة في المتجر والمبردة الجاهزة للأكل ذات المخاطر العالية.
8. يجب على المنشأة الاحتفاظ بسجلات شراء المنتجات الغذائية لتوفيرها حين طلبها من الجهة الرقابية.
9. يجب التخلص من أي منتجات متضررة بطريقة آمنة.

## 5.5.8 بيع منتجات التبغ

1. يمنع بيع منتجات التبغ في الأكشاك و البقالات.
2. يجب أن تكون منتجات التبغ مطابقة للمواصفات القياسية الصادرة عن الهيئة العامة للغذاء والدواء.
3. يجب أن تكون منتجات التبغ غير مرئية لمرتادي المنشأة بنسبة 100% و يجب وضعها داخل أدراج مغلقة.
4. يمنع بيع التبغ لمن تقل أعمارهم عن 18 سنة أو ما يحدده نظام مكافحة التدخين، ويجب على البائع الطلب من المشتري تقديم دليل على بلوغه هذا السن.
5. يجب وضع لوحة تحذيرية (وفق النموذج أدناه) فوق وحدة المحاسبة وأن تكون واضحة الرؤية وأن تتضمن التالي:
  - صور معبرة عن أضرار التدخين.
  - عبارة تحذيرية (التدخين ومنتجات التبغ سبب رئيسي لأمراض وسرطان الفم والرئة والقلب والشرابين).
  - عبارة يمنع بيع منتجات التبغ لمن تقل أعمارهم عن العمر المحدد في نظام مكافحة التدخين.
6. يمنع الإعلان والترويج لمنتجات التبغ.
7. يمنع التدخين داخل المنشأة سواء من العاملين أو مُرتادي المنشأة، مع ضرورة وضع لافتات توضيحية مكتوب عليها (ممنوع التدخين).

### منتجات التبغ غير مرئية لمرتادي المنشأة بنسبة 100% (داخل أدراج مغلقة)



لتحميل الملفات  
امسح الكود



النموذج الموحد للوحة التحذيرية



## 5.6

### متطلبات الدفع الإلكتروني :

1. يجب توفير وسائل دفع إلكتروني صالحة وجاهزة للاستخدام.

مثال:



2. يمنع رفض استخدام وسائل الدفع الإلكتروني.

3. يجب وضع ملصق لخيارات الدفع الإلكتروني المتوفرة على واجهة المحل/المنشأة أو داخل المبنى.

السعودية



## متطلبات الصيانة العامة:

يجب القيام بالصيانة الدورية والوقائية على العناصر الإنشائية وكافة التجهيزات والتمديدات والتوصيلات والمعدات ومنها:

1. صيانة اللوحات التجارية والحفاظ عليها خالية من التشققات والكسور والأعطال.
2. صيانة واجهة المحل/المنشأة والمحافظة عليها خالية من العيوب مثل الكسور والشروخ الكبيرة الواضحة والمسببة للتشوه البصري.
3. صيانة الجدران الخارجية للمحل/المنشأة، والتأكد من خلوها من الملصقات، والعيوب، والتشققات والشروخ الكبيرة الواضحة والمسببة للتشوه البصري.
4. صيانة الأرضيات والجدران الداخلية والأسقف والحفاظ على نظافتها والتأكد من خلوها من العيوب والتشققات الكبيرة الواضحة.
5. صيانة أجهزة التكييف والتأكد من فعاليتها وسلامة التمديدات وعدم وجود تسريبات منها، ويمنع تجميع المياه في أوعية مكشوفة.
6. صيانة مصابيح الإضاءة بشكل دوري، والتأكد من عدم وجود مصابيح معطلة أو مكسورة.
7. صيانة تمديدات الخدمة بما فيها تمديدات الغاز والصرف الصحي والأسلاك الكهربائية، والتأكد من تغطيتها في جميع أجزاء المحل/المنشأة الداخلية كالأسقف والجدران والأرضيات.
8. يجب عزل العربات والأرفف والحوامل والأنابيب التالفة ونحوها في مناطق مخصصة لتفادي خطر التلوث.
9. يمنع مزاوله النشاط أثناء إجراء أعمال الصيانة.



## 5.8

### متطلبات النظافة العامة:

للمحافظة على النظافة العامة يجب اتباع الآتي:

1. الحفاظ على نظافة مكونات المنشأة مثل (الأرضيات والأسقف والجدران والواجهات الخارجية والأرصفة المحاذية لواجهة المنشأة) والتأكد من خلوها من الأوساخ والأتربة المتركمة أو البقع صعبة الإزالة.
2. توفير أوعية النفايات التي لا تفتح باليد مثل: ذات الفتح التلقائي أو التي تفتح بالقدم.
3. تزويد أوعية النفايات بأكياس بلاستيكية.
4. عدم وضع النفايات خارج الأوعية أو الحاويات الخاصة بها.
5. تفريغ الأوعية أو الحاويات الخاصة بالنفايات بشكل دوري، بما يضمن عدم تجاوزها لسعة الحاوية.

أمثلة:



#### 5.8.1 متطلبات إدارة الآفات

1. يجب تركيب أجهزة مكافحة الحشرات المصممة لاصطياد الحشرات باستخدام المواد اللاصقة أو الأجهزة التي تطرد الحشرات أو بقاياها، يجب تحديد مواقعها بحيث لا تسقط الحشرات الميتة أو بقاياها في الأغذية المكشوفة أو المعدات. ويجب تنظيف مصائد الحشرات بصفة منتظمة أو عند امتلائها بالحشرات.
2. في حال ثبوت الإصابة بالآفات، يجب اتخاذ الإجراءات التالية على يد متخصص في مكافحة الآفات:
  - يجب التخلص من أي أغذية ملوثة بالآفات أو كيميائيات مكافحة الآفات، ثم تنظيف جميع المناطق المصابة والمناطق المحيطة بها والملابس والمعدات وتطهيرها.
  - يجب استخدام مبيدات القوارض والحشرات بطريقة لا تلوث الأغذية؛ فلا يجوز استخدامها في أثناء إنتاج الأغذية أو تحضيرها، كذلك يجب تغطية جميع الأغذية المكشوفة وحمايتها جيداً.
3. يجب تخزين أي كيميائيات أو أدوات تُستخدم في توزيع مبيدات الآفات بصورة آمنة بعيداً عن مناطق تحضير الأغذية، وعلى أن تخزن في عبواتها الأصلية.
4. يمنع وجود الحيوانات - بما يشمل الحيوانات الأليفة - داخل أو بالقرب من مناطق تداول الأغذية.



## 5.9

### متطلبات التحكم في النفايات:

1. يجب الالتزام بالمتطلبات والارشادات الصادرة من قبل المركز الوطني لإدارة النفايات والوزارة.
2. يجب التأكد من تفريغ الحاويات والنفايات الداخلية والخارجية وغسلها وتطهيرها بشكل مستمر لضمان عدم تكوّن الروائح الكريهة والآفات.

## 5.10

### المتطلبات الخاصة بالعاملين:

1. يجب الالتزام بدليل التنظيم الموحد لبيئة العمل في منشآت القطاع الخاص الصادر من وزارة الموارد البشرية والتنمية الاجتماعية فيما يخص مكان استراحة الموظفين ودورات المياه وزي العاملين الموحد وغيرها من المتطلبات بما فيها:
  - التزام العاملين بارتداء الملابس الخارجية النظيفة والتي تؤمّن مظهر مهني لائق ويتناسب مع مهام العامل.
  - حمل بطاقة العمل للعاملين، أو وجود اسم الموظف والمنشأة على الزي الخاص بالمنشأة.
  - تقيد جميع العاملين بالمحافظة على النظافة الشخصية.
  - عدم استخدام المنشأة للسكن.
  - عدم التدخين إلا في الأماكن المخصصة لذلك.
2. يجب أن يكون كل العاملين في تداول الأغذية في صحة جيدة.
3. يجب حصول جميع العاملين في تداول الأغذية على الشهادات الصحية.
4. يجب على المنشأة الغذائية إيقاف العامل عن العمل وصرفه عند ظهور أيٍّ من الحالات التالية:
  - إذا ظهرت عليه أي أعراض مرتبطة بالإصابة بمرض معوي معدّ حاد مثل الإسهال أو الحمي أو القيء.
  - إذا اكتشف الإصابة بأحد الأمراض التي تنتقل عن طريق الأغذية مثل الكوليرا والتّهاب الكبد وحمى التيفوئيد / نظيرة التيفوئيد.
  - ألا يكون مصاب بأمراض جلدية أو لديه جروح أو قروح تُخرج إفرازات في أي جزء مكشوف من الجسد؛ وألا تخرج أي إفرازات من عينيه أو الأنف، ويسمح بالعمل في حال كان الجرح سطحي ونظيف ومغطى بضمادات.
5. يجب المحافظة على نظافة الأيدي وتقليم الأظافر وعدم طلائها.
6. يجب غسل الأيدي قبل دخول مناطق تحضير الأغذية وقبل بدء العمل وقبل تداول الأغذية، ويجب ألا يُعدّ أو يُعتمد استخدام القفازات بديلاً عن غسل الأيدي.
7. يمنع ارتداء الحلي والساعات للعاملين في إعداد و تحضير الأغذية.



### 5.10.1 ارتداء الملابس المخصصة للعمل والملابس الواقية

1. يجب ارتداء العاملين في اعداد وتحضير الاغذية الملابس الواقية مثل قفازات الايدي واغطية الشعر والمآزر.
2. يمنع ارتداء الملابس الواقية للعمل خارج المنشأة.
3. يجب تبديل المآزر والقفازات المخصصة عند الحاجة.

محررة

الباب السادس

## الأحكام العامة والتظلمات

6.1 الأحكام العامة

6.2 التظلمات والشكاوى

## الأحكام العامة والتظلمات

### 6.1

#### الأحكام العامة:

1. على الأمانات والبلديات مراقبة تنفيذ هذه الاشتراطات حسب اختصاصها في جميع المحلات والمنشآت التجارية وإيقاع العقوبات بحق المخالفين
2. بطاقات الأنشطة الموجودة على منصة بلدي هي جزء لا يتجزأ من هذه الاشتراطات، وبما لا يتعارض مع المتطلبات الواردة بهذا الاشتراط.
3. يلتزم صاحب الترخيص بالأنظمة والتعليمات الصادرة من قبل الجهات الحكومية الأخرى فيما يتعلق بمتطلبات النشاط المرخص له.
4. يجب على المنشآت الغذائية، الالتزام بالأنظمة والتعليمات واللوائح التنفيذية واللوائح الفنية الصادرة عن الهيئة العامة للغذاء والدواء.

### 6.2

#### التظلمات والشكاوى:

يمكن التظلم من تطبيق الأحكام والضوابط الواردة في هذه الاشتراطات أمام لجان النظر في التظلمات والشكاوى في الأمانة / البلدية المعنية، وفقاً لما ورد في نظام إجراءات التراخيص البلدية ولائحته التنفيذية ووفقاً للائحة الجزاءات عن المخالفات البلدية، وفيما يخص مخالفات كود البناء السعودي فيتم ضبطها وتوثيقها من قبل الجهات ذات العلاقة بنظام تطبيق كود البناء السعودي، وأما ما هو خارج عن اختصاص الوزارة فيتم التظلم منه أمام الجهات المختصة وفق أنظمتها.

الباب السابع

## الأدلة المرجعية

7.1 الأدلة والأكواد المرجعية



## 7.1

### الأدلة والأكواد المرجعية:

1. نظام إجراءات التراخيص البلدية ولأئحته التنفيذية الصادر من وزارة البلديات والإسكان.
2. نظام الغذاء ولأئحته التنفيذية.
3. الأنظمة واللوائح والقواعد التنفيذية والفنية الصادرة من وزارة البلديات والإسكان.
4. الدليل الإرشادي للوصول الشامل في البيئة العمرانية الصادر من مركز الملك سلمان لأبحاث الإعاقة.
5. المتطلبات الوقائية للحماية من الحريق الصادرة من الدفاع المدني.
6. نظام استخدام كاميرات المراقبة الأمنية ولأئحته التنفيذية.
7. دليل التنظيم الموحد لبيئة العمل في منشآت القطاع الخاص الصادر من وزارة الموارد البشرية والتنمية الاجتماعية.
8. الأنظمة واللوائح التنفيذية واللوائح الفنية الصادرة عن الهيئة السعودية للمواصفات والمقاييس والجودة.
9. لائحة الجزاءات عن المخالفات البلدية.
10. الأنظمة واللوائح التنفيذية واللوائح الفنية الصادرة عن الهيئة العامة للغذاء والدواء.
11. الالتزام بمتطلبات الكود السعودي وخصوصاً إصداراته التالية:
  - كود البناء السعودي العام (SBC-201)
  - مجموعة الأكواد الإنشائية (SBC 301-306)
  - الكود السعودي الكهربائي (SBC-401)
  - الكود السعودي الميكانيكي (SBC-501)
  - الكود السعودي لترشيد الطاقة للمباني غير السكنية (SBC-601)
  - الكود السعودي الصحي (SBC-701)
  - الكود السعودي للحماية من الحرائق (SBC-801)

