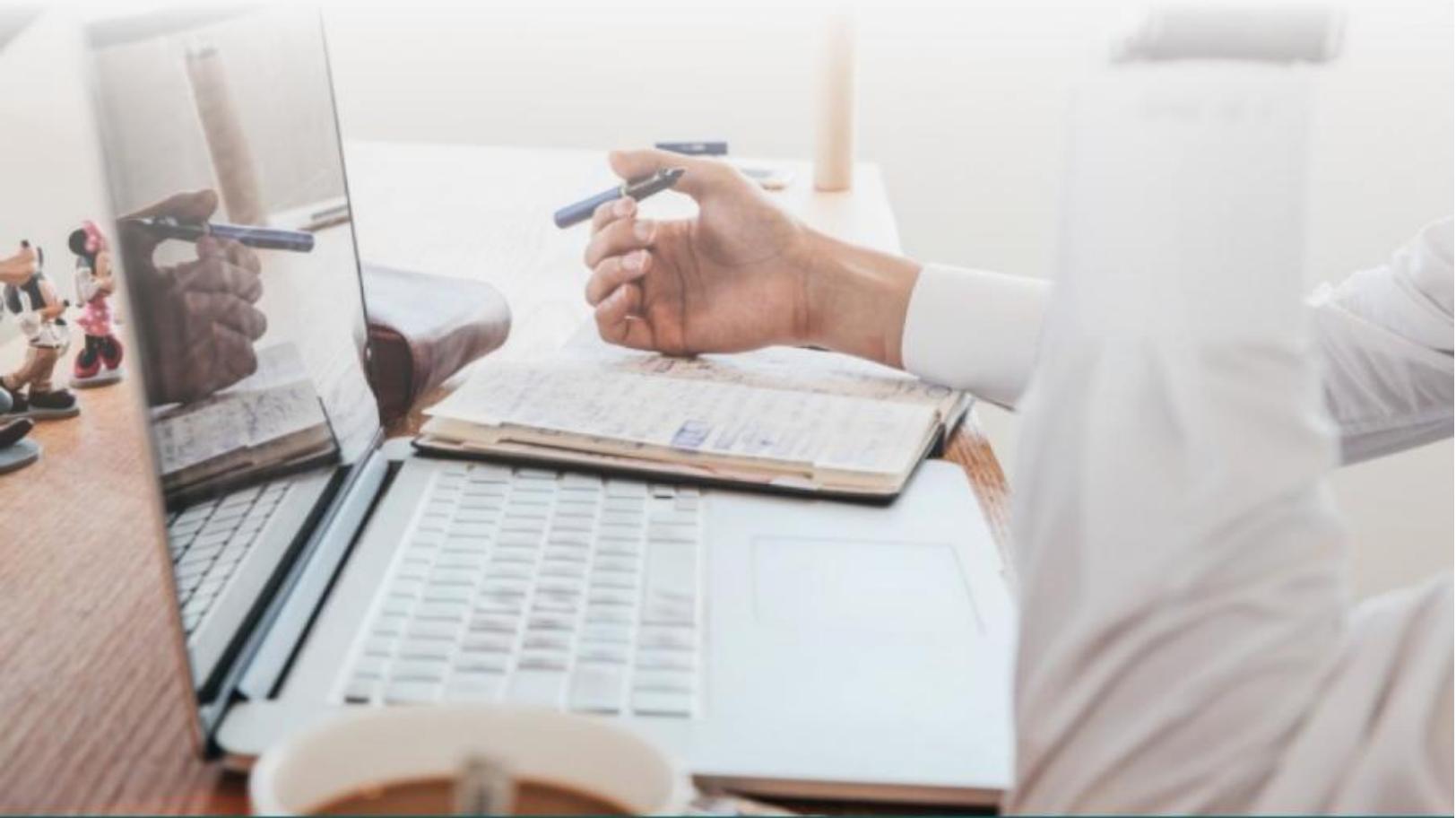


تقرير ملخص عن أهم المرئيات والملحوظات الواردة حول مشروع



اشتراطات المطابخ المركزية

نبذة عامة

مقدمة:

إنفاذا لقرار مجلس الوزراء رقم (476) وتاريخ 1441/7/15، والذي نص في البند (خامسا) على الآتي: تعديل البند (ثالثا) من قرار مجلس الوزراء رقم (713) وتاريخ 1438/11/30، ليصبح بالنص الآتي: " على كل جهة حكومية عند إعداد مقترح ذي صلة بالشؤون الاقتصادية والتنموية لمشروعات قواعد أو لوائح أو قرارات وما في حكمها ذات طابع تنظيمي - مما هو داخل في اختصاصها ولا يتطلب الرفع عنه - أن تنشره على المنصة الإلكترونية الموحدة لاستطلاع آراء العموم والجهات الحكومية على شبكة المعلومات العالمية (الإنترنت). بما يمكن الجهات والأفراد المعنيين بأحكامه من إبداء مرئياتهم وملحوظاتهم حياله، ومن ثم تنشر ملخص بأهم ما تضمنته هذه المرئيات والملحوظات على المنصة. وللجهة تقدير نشر المقترحات ذات الصلة بالشؤون الأخرى وملخصا للمرئيات والملحوظات التي أبديت في شأنها.

معلومات عن المشروع:

- الهدف من المشروع: (تنظيم المطابخ 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 وذلك مع ضمان السلامة الغذائية والحفاظ على صحة المجتمع مع عدم الاخلال بما ورد في اللوائح الفنية والمواصفات القياسية الغذائية المعتمدة)
- وصف موجز عن المشروع: (تطوير وتحسين بيئة الأعمال بطريقة تحقق الطموحات والأهداف العامة للفرد والمجتمع سوياً، مساعدة الراغبين في الاستثمار في هذا المجال، الاستدامة والتطوير وحماية البيئة، ضمان السلامة الغذائية)
- نوع المشروع: (انشاء اشتراطات) .
- الجهة المسؤولة: (وزارة البلديات والإسكان).
- القطاع المستفيد أو المستهدف من المشروع: (قطاع التجارة).
- القطاعات التي قد تتأثر من هذا المشروع: (قطاع العمل).

ملخص عن نتائج الاستطلاع:

الوسائل المستخدمة لنشر المشروع

- المنصة الإلكترونية الموحدة لاستطلاع آراء العموم والجهات الحكومية (منصة استطلاع).
- اخذ مرئيات الجهات الحكومية ذات العلاقة مثل (الهيئة العامة للغذاء والدواء – الدفاع المدني – هيئة الصحة العامة).

بيان عن المرئيات والملحوظات:

- عدد المشاركين في الاستطلاع من كافة الوسائل المستخدمة للنشر: (7).
- الجهات الحكومية المشاركة بإبداء مرئياتها حول المشروع (اشتراطات المطابخ المركزية)
- مجموع المرئيات الواردة على المشروع من جميع المشاركين: (7).
- نوع المرئيات الواردة (فنية، عامة).

النسبة	الفئات المشاركة في الاستطلاع
%0	جهات وأجهزة حكومية
%0	مؤسسات عامة
%0	شركات محلية
%0	شركات أجنبية
%0	منشآت متوسطة
%0	منشآت صغيرة
%100	مواطنين
%0	مستثمرين أجانب ومقيمين
%0	ممثلين نظاميين ومحامين
%0	باحثين وأكاديميين
%0	أخرى

ملحق المرئيات:

المخرجات النهائية:

- تمت الاستفادة من المرئيات الواردة وتم تحديث المشروع وفقا لذلك ورفع له جهة الاختصاص خلال مدة (... أيام).
- تضمنت المرئيات بعض الملاحظات الجوهرية وسيتم استكمال الإجراءات النظامية.

إخلاء المسؤولية :

إخلاء المسؤولية: المرئيات والملحوظات الواردة في هذا التقرير لا تمثل وجهة نظر المركز الوطني للتنافسية ولا وزارة البلديات والإسكان ، بل تمثل آراء المشاركين في استطلاع المرئيات من العموم والمهتمين.

ملحق المرئيات رقم (1)

م	المادة	المرئيات والملاحظات	رأي الوزارة	الإجراء المتخذ
1		<p>متطلبات التحكم في المواد والمنتجات والخدمات المشتركة// يجب الزام هذا النوع من المطابخ باجراءات تحاليل عوامل الجودة الخفيه والتي من اهمها الاختبارات الميكروبيولوجيه للمواد الخام ومستلزمات الانتاج وكذلك المسحات الميكروبيولوجيه للاسطح وايدي العاملين بالمطبخ . والمنتج النهائي المقدم والسلطات . بشكل دوري شهريا من خلال اي من المختبرات المعتمده من هيئة الغذاء والدواء . بما يخدم سلامة الغذاء . دون الالزام بعدد عينات محدد شهريا او عدد مسحات الايدي والاسطح ### المتطلبات الخاصة بالعاملين:- يجب اخذ مسحات بكتيرية من ايدي العاملين بواسطة مختبر معتمد بصفة دورية للتأكد من النظافة الشخصية والالتزام بتعقيم الايدي قبل البدء في عمليات تجهيز وطهي وتعبئة الطعام والوجبات ### متطلبات التحكم في النفايات: يجب وضع مصائد الدهون في نظام الصرف الموجود بالمنشأة الغذائية (المطبخ) للتحكم الأمثل في تجميع الدهون والمحافظة على عدم انسداد شبكة الصرف ### متطلبات</p>	<p>إجراءات التحاليل المخبرية يتم وفق إجراءات أنظمة وتعليمات الهيئة العامة للغذاء والدواء ولا يتعلق الامر بالاشتراطات البلدية.</p> <p>يجب وضع مصائد الدهون وفق اللائحة التنفيذية لنظام المياه.</p>	<p>لم يتم اتخاذ اجراء</p> <p>لم يتم اتخاذ اجراء</p>

<p>لم يتم اتخاذ اجراء</p>	<p>إجراءات التحاليل المخبرية تتم وفق إجراءات أنظمة وتعليمات الهيئة العامة للغذاء والدواء ولا يتعلق الامر بالاشتراطات البلدية.</p>	<p>النظافة العامة:// يجب أخذ مسحة بكتيرية من الأماكن الدقيقة بالمعدات للتأكد من وصول المطهرات لها والتخلص من اي حمل ميكروبي والتحقق من كفاءة التعقيم والتطهير وذلك بصفة دورية بمعدل مرة كل 3 اشهر #### متطلبات التتبع</p>	
<p>لم يتم اتخاذ اجراء</p>	<p>إجراءات التحاليل المخبرية تتم وفق إجراءات وأنظمة وتعليمات الهيئة العامة للغذاء والدواء ولا يتعلق الامر بالاشتراطات البلدية.</p>	<p>والاستدعاء// يلزم على المنشأة الغذائية الاحتفاظ بوثائق التتبع بما فيها من شهادة تحليل الصنف او المنتج الغذائي المورد (المواد الخام) لمدة لا تقل عن (180 يوماً بعد انتهاء فترة الصلاحية وتوفرها عند الطلب #### ضوابط تحضير الصلصات</p>	
<p>لم يتم اتخاذ اجراء</p>	<p>البند رقم 23 في احكام التخزين يغطي هذا المقترح (التخلص من كل الأغذية المبردة التي تعرضت لدرجة حرارة تتجاوز (5) درجة مئوية لأكثر من ساعتين، وفي حال ظهور أي علامات ذوبان على الأغذية المجمدة يجب استخدامها على الفور أو التخلص منها)</p>	<p>(الصلصات) يجب تعمد تعبئة الصوصات في عبوات صغيرة الحجم عند إخراجها من الثلاجة للاستخدام بحيث يتناسب وقت بقاءها خارج الثلاجة مع وقت الاستهلاك بما لا يتجاوز 2 ساعة في درجة حرارة الغرفة ويتم التخلص من اي كمية تبقت بعد انتهاء الساعتين #### أحكام التحضير// عند تجهيز المنشأة الغذائية الفواكه والخضراوات الطازجة وتُحضّرُها، يراعى ما يلي:</p>	
<p>تم اتخاذ اجراء</p>	<p>تم عكس الملاحظة</p>	<p>تعقيم الخضروات الورقية التي تؤكل مباشرة بالمعقمات الكيميائية الامنه بالمدة المحددة للقضاء على اي من الميكروبات</p>	
<p>لم يتم اتخاذ اجراء</p>	<p>البند رقم 9 في احكام التخزين يغطي هذا المقترح (يجب تغطية جميع الأغذية عند تخزينها، ويجب حفظها في حاويات آمنة للأغذية لمنع حدوث تلوث إذا لم تكن عبواتها الأصلية متوفرة، ويجب وضع ملصقات عليها تحمل اسم المنتج وتاريخ الفتح أو إذابة التجميد وتاريخ "يُستخدم قبل" (بمجرد فتحه): للسماح بتحقيق الدوران الفعال)</p>	<p>المسببة للأمراض #### أحكام التخزين// يجب تفرغ المواد الغذائية المعلبة في الصفيح المجلفن بعد الفتح في عبوات أخرى صحية من البلاستيك ذو الدرجة الغذائية وتغطي بشكل محكم وتحفظ في درجة الحرارة المبردة الموصى بها بعد الفتح #### متطلبات التحكم في المواد والمنتجات والخدمات المشتراة// يجب أن تكون اللحوم الطازجة الواردة للمنشأة الغذائية مذبوحة</p>	

لم يتم اتخاذ اجراء	البند رقم 2 في التحكم في المواد المشتراة الذي يغطي هذا المقترح (يجب أن تكون اللحوم الطازجة الواردة للمنشأة الغذائية مذبوحة بأحد المسالخ النظامية ومختومة بالختم المعتمد للمسلخ)	بأحد المسالخ النظامية ومختومة بالختم المعتمد للمسلخ واحضار إيصال الذبح مختوم بختم المسلخ وامضاء الطبيب البيطرى المختص ##### أحكام استلام الأغذية// يجب إحضار شهادة فحص مخبرى لاي مادة غذائية محلية موردة للمطبخ (من مختبر معتمد من SFDA) أو شهادة تحليل من بلد المنشأ في حال تم استيراد تلك المواد من الخارج (يتم طابها من خلال التاجر المستورد) ويتم ارشفة تلك المستندات في سجل المواد الخام والموردين المعتمدين لدى المنشأة الغذائية (المطبخ) حيث يتم الاسترشاد به في حالة التتبع وفي حالات حدوث تسمم غذائي ##### متطلبات المعدات والأدوات// يمنع استخدام الألواح الخشبية أو سكاكين بمقابض خشبية في تقطيع اللحوم والدواجن والأسماك وغيرها، وتستبدل بالألواح وسكاكين بمقابض مصنوعة من مواد آمنة ملامسة للغذاء مثل اللدائن، لسهولة تنظيفها. وصيانتها بصفة مستمرة من الاهتراء باستخدام مكشطة الواح التقطيع لازالة اى زيادات قد تؤدي الى حدوث تلوث فيزيائى للوجبات والاطعمة المحضرة ##### متطلبات المعدات والأدوات// يجب توفير معدات منفصلة للأغذية المطهية الجاهزة للأكل، وذلك يشمل استخدام حافظات الحرارة الساخنة Hot cabinet للحفاظ عليها بدرجة حرارة لاتقل عن 65 مئوى ##### متطلبات مرافق غسل المعدات والأدوات// في حال الغسيل ألياً يجب تزويد الغسالات بمنظف ومطهر خالى من الرائحة ##### متطلبات الأسطح الملامسة للأغذية// عمل
لم يتم اتخاذ اجراء	هذا المقترح خارج اختصاص الوزارة ويتم تنظيمه عن طريق الهيئة العامة للغذاء والدواء.	
لم يتم اتخاذ اجراء	البند رقم 4 في متطلبات المعدات والأدوات تغطي المقترح) يمنع استخدام الألواح الخشبية أو سكاكين بمقابض خشبية في تقطيع اللحوم والدواجن والأسماك وغيرها، وتستبدل بالألواح وسكاكين بمقابض مصنوعة من مواد آمنة ملامسة للغذاء مثل اللدائن، لسهولة تنظيفها).	
لم يتم اتخاذ اجراء	توفير معدات منفصلة تشمل كافة المعدات في المنشأة ولا يوجد داعي للتحديد.	
لم يتم اتخاذ اجراء	متطلبات النظافة العامة البند رقم 1 يغطي هذا المقترح) يجب توفير معدات التنظيف والأدوات المنظفة والمطهرة المطابقة للمواصفات القياسية المعتمدة والمعدّة للاستخدام في مرافق تداول الأغذية).	

لم يتم اتخاذ اجراء	هذا المقترح خارج اختصاص الوزارة ويتم تنظيمه عن طريق الهيئة العامة للغذاء والدواء.	تحليل شهري بصفة دورية (مسحات الاسطح) للتأكد من الخلو من مسببات الأمراض والتأكد من كفاءة التعقيم والتطهير والحد من التلوث الخلطي ##### متطلبات استخدام المياه والتلج 5- عمل تحليل دورى للماء والتلج بمختبر معتمد لدى (SFDA) للتأكد من مأمونيته وصلاحيته للاستهلاك الادمى بما لا يقل عن مرة كل 3 شهور بالإضافة الى تحليل عينة مياة من الخزان الارضى إن وجد بمعدل مرة كل 6 شهور للتأكد من خلوه من مسببات الامراض البكتيرية	
لم يتم اتخاذ اجراء	هذا المقترح خارج اختصاص الوزارة ويتم تنظيمه عن طريق الهيئة العامة للغذاء والدواء.	النص الاصلى //بان ماري: منتج يعمل على تسخين الطعام يستخدم في المطاعم مع الخدمة و المطاعم والكافيات والفنادق، التعديل المقترح //بان ماري: معدة او جهاز يعمل على تسخين الطعام يستخدم في المطاعم مع الخدمة و المطاعم والكافيات والفنادق،	2
اتخاذ اجراء	تم عكس الملاحظة	5.4.2 متطلبات استخدام المياه والتلج: تطبق اللوائح الفنية السعودية الخليجية رقم ، 987، 1928، 1025 149 و 2232 على المياه التي تستخدم للتعامل مع الأغذية.	3
لم يتم اتخاذ اجراء	الملاحظة غير واضحة	- تصنيف المطاعم والمطابخ . المطاعم ذات المباني المستقلة: هي المطاعم التي تُعد وتقدم الوجبات داخل مبنى المطعم وخارجه، والتي تقام على قطعة/أراضي مستقلة، بحيث يخصص كامل المبنى كمطعم (دون إشراك أي أنشطة أخرى) تجارية أو سكنية.. مطاعم الوجبات السريعة ذات المباني المستقلة: هي مطاعم تعد	4

		وتقدم الوجبات السريعة داخل مبنى المطعم أو من خلال خدمة السيارات، وتقام على قطعة/ قطع أرض/أراضي مستقلة. . مطاعم سفلى المباني المختلطة: هي مطاعم تطبخ وتقدم الوجبات داخل المطعم وخارجه، وتقع داخل مباني ذات الاستخدام المختلط) إداري أو تجاري/سكني(، مثل: مطاعم الوجبات السريعة، البوفيهات، المطاعم. . مطاعم داخل المجمعات والمراكز التجارية (Mall): هي مطاعم تقع داخل المجمعات التجارية / المراكز التجارية مثل: الأكشاك، المطاعم بمختلف أنواعها. . المطابخ: هي الأماكن المخصصة لطبخ الوجبات فقط، دون تقديم الوجبات داخلها.		
لم يتم اتخاذ إجراء	الملاحظة غير واضحة	16- المعايير الميكروبيولوجية السلع والمواد الغذائية GSO 1016 17- مياة الشرب غير المعبأة 18 GSO 149 - الشروط الصحية في مصانع الأغذية والعاملين بها GSO 21	5	
لم يتم اتخاذ إجراء	هذا المقترح خارج اختصاص الوزارة ويتم تنظيمه عن طريق الهيئة العامة للغذاء والدواء.	5.4.2 متطلبات استخدام المياه والتلج 1. يجب أن يكون الماء المستخدم داخل المنشأة الغذائية من المياه الصالحة للشرب وذلك بالفحص الدورى /ربع سنوى على الاقل /لدى مختبر معتمد من هيئة الغذاء والدواء للمياة الموردة للمطبخ او مياة الشبكة وكذلك أخذ عينة دورية من الخزان الارضى والخزان العلوى إن وجد//////الاقتراح الثانى////// متطلبات الأسطح الملامسة للأغذية 1. يجب التأكد من تطهير الأسطح الملامسة للأغذية وذلك بأخذ المسحات البكتيرية للتأكد من حولها من البكتريا المسببة للأمراض//////الاقتراح الثالث////// 5.4.4 متطلبات	6	لم يتم اتخاذ إجراء

لم يتم اتخاذ اجراء	هذا المقترح خارج اختصاص الوزارة ويتم تنظيمه عن طريق الهيئة العامة للغذاء والدواء.	أحواض غسل الأيدي - يجب التأكد من كفاءة التعقيم والغسيل للأيدي وذلك بأخذ مسحات بكتيرية من ايدي العاملين للتأكد من خلوها من بكتريا القولون والتأكد من النظافة الشخصية بعد استخدام دورات المياه///الاقتراح الرابع///متطلبات سلامة الأغذية وفق الأنظمة واللوائح ومواصفات الصادرة عن الهيئة العامة للغذاء والدواء. 5.5.1 أحكام استلام الأغذية: يجب استلام شهادة فحص من مختبر معتمد من هيئة الغذاء والدواء لكل مادة غذائية موردة للمطبخ من داخل السوق المحلي او شهادة فحص المنشأ في حالة المواد الغذائية المستوردة ورافقها في سجلات الموردين المعتمدين لدى المطبخ المركزي///الاقتراح الرابع///. يجب إغلاق العبوات التي استهلكت بعض كمياتها بطريقة ملائمة لمنع حدوث التلوث اما اذا كانت العبوات مصنوعة من الصفيح المجلفن فيجب تفريغ ماتبقى في عبوات بلاستيكية آمنة وصحية ومحكمة الغلق وذلك لحدوث صدأ بأطراف العبوة مما يؤدي إلى تلوث كيميائي	
لم يتم اتخاذ اجراء	هذا المقترح خارج اختصاص الوزارة ويتم تنظيمه عن طريق الهيئة العامة للغذاء والدواء.	تم عكس الملاحظة	
تم اتخاذ اجراء	تم عكس الملاحظة	تغيير مصطلح المطاعم المركزية الى المطابخ المركزية ؛ هذا مناسب بشكل كبير للتعريف اللاحق لذلك المصطلح	7
تم اتخاذ اجراء	تم عكس الملاحظة	هنالك اختلافات في درجات الحرارة للأغذية نقترح أن يتم توحيدها على سبيل المثال (الأغذية المبردة: ذكرت في الصفحة) 32 (تكون "بين 0 - 5 درجات مئوية" و ذكر في الصفحة) 35 (أن لا يزيد عن " 4 درجات مئوية"، وفي	

		الصفحة (37) ذكرت مرة " 4 درجات مئوية" ومرة " 5 درجات مئوية"	
لم يتم اتخاذ اجراء	يوجد اشتراطات تغطي هذه المسألة (يجب أن يكون كل العاملين في تداول الأغذية في صحة جيدة) وكذلك (يجب على المنشأة الغذائية إيقاف العامل عن العمل و صرفه عند ظهور أيّ من الحالات التالية ومنها الإسهال أو الحمي أو القيء...)	ذكر في الصفحة (43) " يجب أن تبلغ المنشأة الغذائية الجهات المختصة في حات إصابة أكثر من موظفين اثنين بالإسهال أو القيء في أثناء وجوده م في بيلة العمل"، ونقترح أن تغير العبارة إلى أي موظف كون هذا الشخص المصاب هو مصدر للعدوى وانتقال المرض عن طريق الغذاء.	