

## مدونة الممارسات الإقليمية للأغذية التي تُباع في الشوارع

(إقليم الشرق الأدنى)

CXP 71-R-2013

### مقدمة

تعتبر الأغذية الجاهزة التي تباع في الشوارع حلقةً مهمةً في سلسلة الإمداد الغذائي وقد شهدت انتشاراً سريعاً في كثير من البلدان بسبب التغيرات الاجتماعية والاقتصادية إذ يقبل الناس عادةً على هذه الأغذية بسبب مذاقها الفريد وسهولة الحصول عليها، وهي ضرورية لبعض المجتمعات ولا سيما في البلدان النامية إذ تتيح للناس وجبات جاهزة يستطيع حتى أفقر الناس الحصول عليها ودفع ثمنها. وعلى الرغم من هذه الأهمية فهي تمثل من جهة أخرى خطراً محتملاً على الصحة.

ونظراً لإمكانية حدوث تلوث كيميائي وجراثومي في الشوارع، توصي هذه التوجيهات أساساً بتوعية العاملين في مجال الأغذية الجاهزة، وبتحسين الظروف البيئية التي تباع فيها هذه الأغذية و تقديم الخدمات الضرورية لمساعدة بائعي هذه الأغذية على ضمان سلامتها.

وتهتم هذه الوثيقة بالإضافة إلى دور السلطات والهيئات المختصة في تنظيم بيع هذه الأغذية، بالضوابط الملائمة لهذا القطاع الهام من نظام الأغذية، ملقبة الضوء على مبادئ النظافة التي يجب إتباعها في كل مرحلة من مراحلها.

### القسم الأول- الأهداف

تهدف هذه التوجيهات إلى تقديم الشروط التي يجب أن تُأخذ بعين الاعتبار عند تصميم مقاييس التحكم في الأغذية التي تباع في الشارع بما في ذلك أحكام القوانين ودقة التنفيذ والممارسة.

كما تهدف إلى معاونت السلطات المختصة على رفع مستوى أو تحسين نشاط إعداد وبيع أغذية الشارع لضمان وصول أطعمة صحية آمنة ومغذية للمستهلكين في أماكن يسهل الوصول إليها.

## القسم الثاني – النطاق، الاستخدام والتعاريف

### 1-2- النطاق

تحدد هذه الخطوط التوجيهية الاشتراطات الصحية العامة والممارسات الموصى بها والمتعلقة بإعداد وبيع أغذية الشارع.

### 2-2- الاستخدام

يحدد كل قسم من هذه الوثيقة الأهداف الواجب تحقيقها والمبررات التي تستند إليها هذه الأهداف من حيث سلامة الأغذية.

### 3-2- التعاريف

لأغراض هذه القواعد، تكون للمصطلحات المستخدمة في هذه الوثيقة التعريفات التالية:

#### 1-3-2- المعدات

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

#### 2-3-2- الماء النظيف

الماء الذي لا يمس بسلامة الغذاء ضمن ظروف استعماله.

#### 3-3-2- الأواني

جميع الأدوات المستخدمة في تقديم وتناول الغذاء (سواء استخدمت لمرة واحدة أم لمرة واحدة) وتشمل الأكواب (الكؤوس) والأطباق والصواني والفناجين والملاعق والشوك والمغارف

#### 4-3-2- الأشياء المستخدمة لمرة واحدة

أي أداة أو وعاء أو آلة أو إناء أو مادة تغليف يتم استخدامها لمرة واحدة فقط في إعداد أو تخزين أو تقديم أو بيع الغذاء.

#### 5-3-2- غير منفذ للسوائل

لا يسمح بمرور الماء و/أو السوائل الأخرى.

#### 6-3-2- الكائنات الحية الدقيقة

أي كائنات حية دقيقة يمكن أن تسبب أمراض أو تفسد الأغذية.

#### 7-3-2- بائع أغذية الشوارع

الشخص الذي يبيع أغذية الشوارع في متاجر أو مراكز أغذية الشوارع.

#### 8-3-2- الغذاء القابل للتلف

هو أي غذاء يجب أن يبقى مبرداً أو مجمداً من أجل الحد من الكائنات المسممة للغذاء أو منع نموها (و/أو فساد الغذاء) (مثلاً الأغذية التي تتكون بشكل كامل أو جزئي من الحليب أو منتجات الألبان أو البيض أو اللحم الأحمر أو لحم الدواجن أو الأسماك أو المحار).

#### 9-3-2- الماء الصالح للشرب

الماء المعالج والمستوفي لاشتراطات منظمة الصحة العالمية الخاصة بجودة مياه الشرب.

#### 10-3-2- الأغذية الجاهزة للاستهلاك

هي الأغذية التي تستخدم عادة على الحالة الخام بما في ذلك المشروبات، أو التي يتم تداولها أو تصنيعها أو خلطها أو طهيها أو تلك التي تخضع لأي عملية إعداد أخرى ليتم استهلاكها فيما بعد على الحالة التي هي عليها بدون أية عمليات تصنيعية أخرى.

### 11-3-2- السلطة المختصة

أية وزارة مسؤولة أو أي هيئة محلية معترف بها رسمياً.

### 12-3-2- الأوعية (الحاويات) المحكمة الغلق

هي الأوعية الملائمة للاستخدام الغذائي مثل:

- (أ) الحاويات محكمة الغلق؛
- (ب) البرطمانات (أواني من زجاج أو خزف) أو الأوعية المغلقة باستخدام وسيلة غلق من نوع التاج والهلب؛
- (ج) زجاجات اللبن المغلقة بواسطة غطاء من الألمونيوم؛
- (د) زجاجات وأواني زجاجية مزودة بغطاء لولبي الغلق؛
- (هـ) العلب المعدنية والأوعية المختومة المشابهة.

### 13-3-2- مركز أغذية الشوارع

أي مكان عام أو مؤسسة عامة تعمل بترخيص من الهيئات المختصة بغرض إعداد وعرض وبيع أغذية الشوارع بواسطة باعة متعددين.

### 14-3-2- أغذية الشوارع

مجموعة واسعة من الأغذية والمشروبات الجاهزة للاستهلاك والتي يتم بيعها وإعدادها أحياناً في أماكن عامة، ولاسيما الشوارع.

### 15-3-2- متجر بيع أغذية الشوارع:

المكان الذي يتم فيه إعداد وعرض وتقديم وبيع أغذية الشوارع إلى المستهلكين، ويشتمل على قوائم الطعام والمناضد والأرائك والسلال والمقاعد والعربات (بالعجل أو بدون) بالإضافة إلى أية وسيلة أخرى توافق عليها السلطات المختصة التي تعرض أغذية الشوارع للبيع عليها أو بداخلها.

### 2-3-16- النفايات المائية/ الفضلات السائلة

النفايات المائية هي النفايات السائلة الناتجة عن نشاط الباعة.

### 2-3-17- حاويات الماء

إنها حاويات مصنوعة من مواد ذات درجة غذائية وتستخدم فقط من أجل تخزين وتقديم الماء، ويشترط ألا تكون قد استخدمت من قبل في أي غرض يمكن أن ينشأ عنه تلوث الماء المخزن بها.

## القسم الثالث – الاشتراطات العامة

### 3-1- اللوائح والتشريعات

3-1-1- يجب إعداد لوائح وتشريعات مناسبة ليسهل الاعتراف بها مع إمكان التحكم في صناعة أغذية الشوارع كجزء لا يتجزأ من عملية الإعداد الغذائي. ويمكن إعداد تلك التشريعات بصورة منفصلة أو بالاشتراك والتداخل مع التشريعات الغذائية القائمة.

3-1-2- تقوم الهيئات المختصة بترجمة الاشتراطات والممارسات الصحية العامة للباعة إلى قانون أو لائحة أو تشريع تنفيذي ويتم الاعتراف به كأداة مؤثرة للتحكم في أغذية الشوارع، كما يلزم الأخذ بالاعتبار الظروف المحلية والتي تتضمن عوامل المخاطرة الخاصة بكل عملية.

### 3-2- ترخيص/تسجيل الباعة

يحظر على أي بائع (أو بائعة) القيام بمهام عمله في إعداد وتعبئة وتخزين وعرض وبيع أي من أغذية الشوارع إلا بعد الحصول على ترخيص صادر عن السلطات المختصة بموجب اللوائح الخاصة بالأغذية ذات الصلة.

### 3-3- شروط الترخيص

3-3-1- لا تقوم الهيئة المختصة بإصدار ترخيص أو تجديده لأي بائع إلا بعد التأكد من استيفائه للشروط الواردة بمدونة الممارسات التي أعدتها الهيئات المعترف بها. ويتم الاستيفاء خلال فترة زمنية معينة.

3-3-2- من الأمور الأساسية أن تقوم السلطات المختصة بالطلب من جميع باعة أغذية الشوارع بأخذ برنامج تدريبي عن نظافة الغذاء قبل إصدار الترخيص أو تجديده، ويتم ذلك تحت إشراف السلطات المختصة.

### 3-4 عرض الترخيص والملاحظات

3-4-1- يجب أن يقوم البائع (أو البائعة) بعرض الترخيص الممنوح له بصفة مستمرة في مكان واضح بالإضافة إلى عرض أية ملاحظات تتطلبها السلطات المختصة.

### 3-5 التحكم بالآفات والحيوانات

3-5-1- يجب على كل بائع اتخاذ كافة وسائل الوقاية المناسبة للحفاظ على متجره خاليا من الحيوانات (مثل القطط والكلاب) والآفات (مثل القوارض أو الحشرات) لمنع تلوث الغذاء.

3-5-2- ينبغي لكل بائع قد أدرك وجود الآفات أو ملاحظته تلك الآفات، اتخاذ كافة الوسائل العملية المناسبة للتخلص منها أو من ملاحظتها ومنع تفشيها من جديد في المتجر.

3-5-3- من الضروري التخلص من أي غذاء ملوث بالآفات بأسلوب صحي مناسب.

3-5-4- يجب منع تلوث الغذاء بصورة مباشرة أو غير مباشرة بأية مواد يتم استخدامها في مجال التحكم بالآفات، مثل المبيدات الحشرية.

### القسم الرابع - الباعة

#### 4-1 الحالة الصحية للباعة

4-1-1- يحظر على أي بائع أو معاون أو متداول للغذاء القيام بعمله في حال ظهور أي من الأعراض التالية عليه :

اليرقان (الالتهاب الكبدي)، الإسهال، القيء، الحمى، احتقان الحلق المصحوب بالحمى، خروج الإفرازات من الأذن والعين والأنف، الإصابات الجلدية الملتهبة الواضحة (مثل الدمامل والقطوعات الجلدية وما إلى ذلك). في تلك الحالات يجب أن يكف الشخص عن تداول الطعام بأي شكل من الأشكال مع السعي لتلقي العلاج الطبي.

4-1-2- يمنع أي بائع أو معاون أو متداول للغذاء قد تم التأكد من أنه يحمل عدوى مرضية ينتقل الميكروب المسبب لها عن طريق الغذاء أو سبق له أن حملها، عن المشاركة في أي نشاط لتداول الغذاء ولا يعود لممارسة نشاطه إلا بعد حصوله على شهادة من مركز طبي أو طبيب تفيد خلوه من الإصابات الميكروبية المذكورة.

4-1-3- يجب تطعيم الباعة أو معاونين أو متداولي الأغذية طبقاً لما تقرره السلطات المختصة.

#### 4-2- الظروف الصحية والسلوك الشخصي

يلتزم كل بائع أو معاون أو متداول للغذاء أثناء مزاوته لعمله بالأمر التالية :

4-2-1- وضع بطاقة تعريف على الزي الخارجي بحال كانت مفروضة من السلطة المختصة وصادرة عنها.

4-2-2- ارتداء ثياب نظيفة ومناسبة.

4-2-3- غسل اليدين باستمرار بالماء النظيف الجاري والصابون قبل وبعد كل تداول للغذاء وبعد الخروج من دورة المياه وبعد التعامل مع أي جسم غير نظيف مثل ملامسة الحيوانات أو المواد الغذائية الخام، وأيضا بعد التعامل مع المواد السامة والخطرة. وفي حال عدم توافر الماء النظيف الجاري، يجب الاتفاق على طريقة بديلة مقبولة لغسل اليدين من جانب السلطة المعنية.

4-2-4- المحافظة على أطراف اليدين قصيرة ونظيفة في كل الأوقات، وتجنب لبس الجواهر أو الحلي أثناء إعداد الأغذية.

4-2-5- مراعاة النظافة الدائمة للشعر وتنسيقه مع تغطية الرأس أثناء العمل.

4-2-6- تغطية الجروح والقطوعات غير المصابة ميكروبيا بغطاء مقاوم للماء يتم تضييده بإحكام وتغييره بصفة مستمرة.

4-2-7- الامتناع عن التدخين ومضغ العلكة والأكل أثناء إعداد أو تقديم الغذاء.

4-2-8- الإقلاع عن أي عادة غير صحية مثل البصق وتنظيف الأنف أو الأذن أو أي فتحة أخرى من فتحات الوجه والجسم أو لمس أي عضو من أعضاء الجسم أثناء تداول الغذاء.

4-2-9- الامتناع عن العطس والسعال في الطعام.

4-2-10- لا يسمح لأي بائع باستخدام متجر البيع كمكان للإقامة أو النوم أو لأي نشاط شخصي آخر.

#### 4-3- تدريب الباعة

4-3-1- يجب أن يضمن البائع هو وجميع القائمين على تداول الأغذية والمساعدين أنهم قد أكملوا التدريب الأساسي على نظافة الأغذية الذي توفره السلطة المختصة أو مؤسسة أخرى معترف بها أو المصادق عليه من قبل السلطة المختصة.

#### 4-4- إتحاد الباعة

ينبغي التشجيع على تشكيل جمعيات أو تعاونيات لباعة الأغذية في الشوارع بغية توفير جهة اتصال مع الهيئات المختصة لتسهيل أعمال تدابير الرقابة.

#### القسم الخامس - التصميم والإنشاء

#### 5-1- الموقع

5-1-1- يتم اختيار موقع متجر أو متاجر بيع أغذية الشوارع بما يضمن تجنب تلوث الأغذية التي يتم إعدادها وتقديمها أو بيعها في تلك المتاجر أو منها. ويجب تواجد تلك المتاجر في أماكن تعينها السلطات المختصة.

5-1-2- ينبغي لموقع المتجر ومحيطه المباشر أن يكون سهل التنظيف وقادرا على تحمل تكرار عملية الغسل والفرك.



5-1-3- من المهم أن تخلو المساحة المحيطة بمتجر بيع الغذاء في الشارع من البضائع والأدوات المخزنة غير الضرورية أو الأغراض أو المهملات وذلك لتسهيل الوصول إلى المكان من أجل تنظيفه.

5-1-4- يلزم تهيئة المتجر بمنفذ ملائم لدخول نظام صرف صحي أو أية وسيلة مناسبة للتخلص من النفايات المائية بأسلوب صحي سليم.

## 5-2- الإنشاءات

5-2-1- يجب أن يحظى النمط المزمع إنشاؤه لمتاجر الأغذية المباعة في الشارع باعتماد وموافقة السلطات المختصة، وأن يتم صنعها من مواد منيعة قابلة للتنظيف والتعقيم والحفاظ عليها بحالة جيدة من ناحية الصيانة.

5-2-2- تصنع أماكن إعداد الطعام وسطوحها الخارجية من مواد ملساء غير منفذة للسوائل صالحة للأغراض الغذائية.

5-2-3- يجب أن توضع مواعد الطهي وآلات الغسيل ومناضد الإعداد والأرفف والخزانات (التي توضع الأغذية عليها أو بداخلها) على ارتفاع 45 سم على الأقل من سطح الأرض.

5-2-4- يجب أن يزود المتجر بمصدر إضاءة ينتج نورا كافي القوة لضمان توافر مستوى إضاءة ملائما في جميع أجزاء المتجر.

## 5-3- الشؤون الصحية

### 5-3-1- إمدادات المياه

على البائع أن يضمن توافر كمية كافية من ماء الشرب في كل الأوقات. حينما تدعو الحاجة إلى ذلك، كما في حالة الباعة المتجولين، أو حين لا تكون مياه الشرب متوفرة، ينبغي تخزين ماء الشرب في أوعية نظيفة مخصصة للماء.

### 5-3-2- التخلص من الفضلات السائلة

يجب أن يتوافر في متاجر الباعة نظام كفاءة للتخلص من النفايات والفضلات السائلة والمائية كما يلزم بقاء هذا النظام بحالة جيدة من حيث الصيانة وحسن العمل. ويلزم توافر نظام الصرف بسعة كبيرة حتى يمكنه القيام بصرف

الفضلات السائلة بأقصى أحجامها وذروتها، وأن يزود بمعايير مناسبة للتأكد من صرف النفايات فقط إلى المجاري والمصافي.

### 3-3-5- التخلص من النفايات الصلبة

يتم تداول النفايات الصلبة بأسلوب الملائم الذي يمنع تلوث الأغذية والماء الصالح للشرب، ويلزم التخلص من النفايات خارج مجال العمل بالمتجر بأسرع ما يمكن وبشكل يومي على الأقل. يتم التخلص من كل النفايات الصلبة بوضعها في صناديق قمامة ملائمة ومؤمنة بأغطية مناسبة أو بوضعها في صناديق القمامة العامة المركزية أو الفرعية.

يتم تنظيف وتطهير أوعية الفضلات والمعدات التي لامست الفضلات وأماكن تخزين الفضلات بالوتيرة المحددة من قبل السلطات المختصة. ويجب أن تستخدم المطهرات الملائمة والمناسبة فقط لهذا الغرض.

أما في الأماكن التي لا تتمتع بخدمة جمع القمامة فيتم التخلص من الفضلات الصلبة بأسلوب صحي بحسب ما توصي به السلطات المختصة أو تعتمده.

### 4-3-5- التنظيف

يجب تنظيف وتعقيم كل الأسطح الملامسة للطعام كما يجب أن تخضع الأرضيات والمناطق المحيطة إلى تنظيف شامل مرة واحدة في اليوم على الأقل.

وفور التخلص من النفايات، يجب تنظيف المستوعبات التي استخدمت لتخزينها وأي معدات قد لامستها بواسطة إحدى الطرق الواردة في الفقرة (5-6). ويجب تنظيف منطقة تخزين النفايات بشكل يومي كذلك.

### 5-3-5- دورات المياه

يجب أن يسهل على كل بائع أو معاون أو متداول للأغذية الوصول إلى المرافق الصحية التي ينبغي أن تتوفر النظافة الدائمة بها وحسن عملها في كل الأوقات.

### القسم السادس - المعدات والأجهزة

1-6- من المهم الاعتناء التام بنظافة المعدات والأجهزة بصفة مستمرة. أما المعدات، بما فيها الأوعية المستخدمة في تخزين ماء الشرب، فيجب أن تكون مصنوعة من مواد لا تقوم بنقل المواد السامة أو الروائح أو الطعم، بالإضافة إلى

كونها غير ماصة (إلا إذا كان الغرض من استخدامها هو قيامها بالامتصاص بشرط ألا ينتج عن ذلك تلويث الأغذية) كما يجب أن تكون تلك المواد مقاومة للتآكل وقادرة على مقاومة تأثير التنظيف والتعقيم المتكررين.

6-2- يجب أن تخلو أسطح تقطيع الأغذية من الشقوق والفجوات، مع نسبة مقبولة من التآكل، ومن اللازم القيام بتنظيف تلك الأسطح بإحدى الطرق المنصوص عليها في الفقرة (5-6) وذلك في الأحوال الآتية على الأقل:

(و) قبل وبعد الاستخدام اليومي؛

(ز) فور استخدامها لتحضير الطعام الخام.

6-3- يجرى تداول الأغذية المطهية في أوعية منفصلة عن تلك المستخدمة في تداول الأغذية غير المطهية.

6-4- ينبغي أن يتأكد كل بائع من عدم استخدام والتخلص من أي آلة أو آنية من الأواني إذا كانت في حالة غير مناسبة أو معيبة أو محطمة أو مكسورة أو مشروخة أو يعترتها الصدأ أو بها شقوق.

6-5- يلزم القيام بتنظيف جميع الأواني والأوعية غير القابلة للرمي بصفة منتظمة بالغسيل الكامل باستخدام الماء الدافئ المحتوي على كمية كافية من الصابون أو أي منظف صناعي آخر ملائم. وبعد الغسيل يتم إما نقع الأواني والأوعية في ماء نظيف يغلى لمدة نصف دقيقة (30 ثانية) ويعقبه التجفيف أو نقعها في ماء صالح للشرب على درجة حرارة لا تقل عن 77 درجة مئوية لمدة دقيقتين ويعقبه التجفيف.

في حال استعملت الأواني غير القابلة للرمي ولم يتوفر الماء بدرجة 77 درجة مئوية أو بدرجة الغليان، يسمح باستعمال ماء الشرب وصابون الغسيل أو مادة منظفة والشطف بالماء الجاري. ولكن هذه الطريقة غير مفضلة.

6-6- في حالة الأدوات المصممة للاستخدام لمرة واحدة فقط ينبغي إتلافها بعد ذلك حتى لا يعاد استخدامها ثم التخلص منها. وفي حالة الأواني متكررة الاستعمال، يتم تنظيفها عقب كل استخدام بالطريقة المنصوص عليها بالنسبة للأواني في الفقرة 5-6

6-7- يجب الاحتفاظ بجميع المعدات والأجهزة في حالة جيدة من حيث الصيانة وحسن العمل.

## القسم السابع - إعداد الأغذية

### 7-1- اشتراطات للمكونات:

يجب أن يقوم كل بائع بالتأكد مما يلي:

7-1-1-1- الحصول على كافة المواد الخام وغيرها من المكونات بما في ذلك الثلج من مصادر معروفة وموثوق بها.

7-1-2- نضارة وصحة المكونات من أجل الحفاظ على جودة الغذاء وسلامته.

7-1-3- نقل المكونات بأسلوب ملائم لمنع تعرضها للظروف البيئية وعوامل التلوث والفساد.

7-1-4- حظر استخدام الإضافات الغذائية ما عدا تلك المصرح باستخدامها بشرط مراعاة الكميات المستخدمة منها والمنصوص عليها في المواصفات.

## 7-2- الطهي والتداول

7-2-1- يلزم الغسل الوافي للخضروات والفاكهة الطازجة بما يكفي من ماء الشرب الجاري سواء أكان سيتم طهيها أم استهلاكها على الحالة الخام أو الطازجة، لإزالة الملوثات الملتصقة بالأسطح الخارجية لها. كما يجب استخدام الماء الصالح للشرب في أية عملية من عمليات النقع.

7-2-2- حيثما يكون ذلك مناسباً يجب غسل الغذاء الخام قبل استخدامه في إعداد الغذاء وذلك لتقليل مخاطر التلوث. يحظر غسل الأغذية الخام مع الأغذية الأخرى التي يتم استهلاكها طازجة أو نصف مطهية.

7-2-3- يجب أن يتم تداول وتخزين وتنظيف وإعداد المكونات الغذائية الخام في مكان منفصل عن المكان الذي تتم فيه عمليات الطهي والعرض والتداول والتقديم لأغذية الشوارع.

7-2-4- إزالة التجمد: تحتاج قطع اللحم وذبائح الدواجن كبيرة الحجم في الغالب إلى إزالة التجمد لها قبل طهيها. لدى إجراء إزالة التجمد كعملية منفصلة عن عملية الطهي، يجب أن تتم فقط بالشكل التالي:

(ج) داخل الثلاجة أو غرفة مشيدة خصيصاً لإجراء عملية إزالة التجمد بها، بدرجة حرارة مستقرة على 4 درجات مئوية؛

(ط) استخدام فرن الميكروويف فقط في حالة النقل الفوري للغذاء إلى وحدات الطهي التقليدية كجزء من عملية الطهي المتواصلة أو حين تتم عملية الطهي المتواصلة كلها داخل فرن الميكروويف.

**ملحوظة:** تشتمل الأخطار الناتجة عن عملية إزالة التجمد على حدوث التلوث العرضي من السائل المنفصل من الغذاء عند إزالة تجمده ما يؤدي إلى نمو الأحياء الدقيقة على السطح الخارجي للغذاء قبل بلوغ الجزء الداخلي من الغذاء مرحلة إزالة التجمد. يجب القيام باختبار منتجات اللحوم والدواجن التي تتم إزالة تجمدها بصفة دورية للتأكد من

الانتهاء من إزالة التجمد تماما قبل القيام بأية خطوة تصنيعية تالية، أو زيادة الفترة الزمنية للتجهيز مراعاةً لدرجة حرارة اللحم.

7-2-5- يراعى أن تكون كل من درجة حرارة الطهي وفترته الزمنية كافيتين لخفض أي ممرضات قد تكون موجودة في الطعام إلى مستويات سليمة.

7-2-6- يلزم استخدام الماء الصالح للشرب في أغراض الشرب وإعداد المشروبات الساخنة والباردة.

7-2-7- يتم تصنيع الثلج من الماء الصالح للشرب، ويلزم تداوله وتخزينه بوسائل مناسبة لحمايته من التلوث مع خضوع الأوعية المستخدمة في نقل وتخزين الثلج للاشتراطات المنصوص عليها بالنسبة لأوعية الماء والمنصوص عليها في الفقرة 2-3-18.

7-2-8- يحظر القيام بإعادة تسخين الغذاء إلا مرة واحدة فقط. وتجري إعادة تسخين الجزء من الغذاء الذي سيتم تقديمه فقط وليس كل الكمية المعدة منه. ويلزم أن يبلغ صلب المادة الغذائية حرارة لا تقل عن 75 درجة مئوية وذلك خلال ساعة واحدة من خروج الغذاء من الثلاجة أو من التبريد.

7-2-9- يجب القيام بغسل الأواني والأوعية المستخدمة في تذوق الطعام عقب كل استخدام مباشرة.

### 7-3- تقديم الغذاء

يقوم كل بائع بتطبيق ما يلي :

7-3-1- على كل بائع يشتري أغذية مباعة في الشوارع بهدف تقديمها أو بيعها أن يتأكد من أن تلك الأغذية آتية من مصادر مرخص لها وموثوق بها.

7-3-2- لا يجب تداول الأغذية المباعة في الشارع باليدين المجردتين بل يجب استخدام الملاقط أو الشوك أو الملاعق النظيفة أو القفازات التي تستخدم لمرة واحدة لدى تداول وتقديم وبيع هذه الأغذية.

7-3-3- يجب أن تتمتع جميع الأواني المستخدمة بالنظافة التامة والجفاف ويجب عدم تداولها عن طريق لمس الأسطح والمساحات التي توضع فيها الأغذية.

7-3-4- الامتناع عن تكديس أو تكويم الأطباق الممتلئة بالطعام أثناء العرض أو التخزين أو التقديم.

7-3-5- يجب استخدام مواد تعبئة صالحة للأغراض الغذائية.

7-3-6- يمنع استخدام الأوراق المطبوعة في تقديم الغذاء بل يقتصر الأمر على استخدام رقائق الألومنيوم من النوع المناسب للأغذية أو الورق المشمع أو البلاستيك المناسب للأغذية أو أي مواد أخرى ملائمة للاستخدام في تعبئة وتقديم الغذاء.

7-3-7- يحظر النفخ بالفم داخل الأكياس ومواد وأكياس التغليف المستخدمة لتلك الأغذية.

7-3-8- توزع جميع المشروبات المعروضة للبيع داخل عبواتها المغلقة الأصلية فقط، أو باستخدام الحاويات الكبيرة المجهزة بصنابير خاصة مصنوعة من البلاستيك أو أي مادة أخرى صالحة للأغراض الغذائية. ويتم تغطية تلك الحاويات الكبيرة بواسطة غطاء محكم مناسب.

7-3-9- من المستحسن عرض الفاكهة المجزأة أو الأغذية الأخرى التي تستهلك عادة على نفس الهيئة المباعة عليها داخل وعاء عرض مغلق أو في خزانة ذات واجهة زجاجية خاصة أو أي وسيلة أخرى مشابهة لحماية الغذاء من التلوث.

7-3-10- يحظر على متداولي الأغذية القيام بتداول النقود أثناء تعاملهم مع الأغذية. وفي حال تعذر الأمر يلزم أن يقوم متداول الأغذية بغسل يديه قبل تعامله مع الغذاء مرة ثانية.

7-3-11- من الضروري حماية الأغذية الجاهزة للاستهلاك والتي يتم تقديمها بصورة متواصلة من التلوث البيئي بالإضافة إلى حفظها عند درجات الحرارة التالية:

(ي) الأغذية التي يتم تقديمها ساخنة	ما فوق 60 درجة مئوية
(ك) الأغذية التي يتم تقديمها باردة	ما دون 5 درجات مئوية
(ل) الأغذية التي يتم تقديمها مجمدة	18 درجة مئوية تحت الصفر وما دون

7-3-12- يستخدم مسخن خاص للأغذية للاحتفاظ بدرجة حرارتها عند الحدود المشار إليها في الفقرة السابقة (7-3-11 (أ)) ولا يتم استخدامه في أغراض إعادة التسخين المذكورة في الفقرة (7-2-8).

#### 7-4- الغذاء غير المباع

يجب التخلص في نهاية كل يوم وبطريقة آمنة من جميع الأغذية المطهية والمشروبات المحضرة غير المباعة التي لا يمكن حفظها بالشكل المناسب.

## 5-7- نقل أغذية الشوارع

7-5-1- على أغذية الشوارع التي تستوجب نقلها إلى أماكن البيع/المتاجر أن توضع داخل حاويات نظيفة ومغطاة ومحمية جيداً لتكفل حمايتها من التلوث.

7-5-2- يجب التأكد من نظافة أية عربة مستخدمة في نقل الأغذية ومن كونها في حالة تشغيل جيدة ومجهزة بما يتلاءم مع الاحتياجات والاشتراطات الخاصة بتهيئة الحماية الكافية للغذاء أثناء نقله ضد التلوث البيئي.

7-5-3- ينبغي نقل الأغذية القابلة للتلف في ظروف يمكن فيها التحكم في درجة الحرارة.

7-5-4- يمنع نقل أغذية الشوارع مع الأغذية الخام ومكوناتها والحيوانات والمواد السامة أو أية مواد يمكن أن أخرى تسبب تلوث الأغذية.

## 6-7- تخزين الأغذية

7-6-1- ينبغي الاحتفاظ بالغذاء، في جميع الأوقات، نظيفاً وخالياً من التلوث بالإضافة إلى حمايته على نحو ملائم من الآفات والتلوث البيئي مع تخزينه عند درجة حرارة مناسبة.

7-6-2- ينبغي وضع وترتيب الأغذية سريعة التلف بأسلوب لا يعرضها للتلوث عن طريق ملامستها للأغذية الخام وأغذية الحيوانات الأليفة أو المواد السامة أو أية مادة أخرى تسبب التلوث. وينبغي تخزين الكميات الكبيرة من تلك الأغذية سريعة التلف في حاويات أو أوعية نظيفة تحت حرارة مضبوطة. وينبغي تداول الكميات المعروضة للبيع أو المقدمة للجمهور بصفة مستمرة طبقاً للاشتراطات الموضحة في الفقرة (7-3-11).

7-6-3- ينبغي الاحتفاظ بالمكونات الغذائية الجافة وتخزينها في عبوتها الأصلية التجارية أو في عبوات أخرى مناسبة مصممة بحيث تمنع امتصاص الرطوبة مع وضع بطاقات خاصة عليها.

7-6-4- ينبغي تخزين الأغذية غير سريعة التلف في حاويات أو خزانات نظيفة ومحمية ومغلقة لمنع التلوث العرضي بالآفات.

7-6-5- يجب تخزين الكميات الكبيرة من الأغذية الخام التي تشمل البقول المنبته والرطوبة والمطحونة، والحبوب والدرنات المطحونة والرطوبة، بإتباع الاشتراطات الواردة في الفقرتين 7-2-1، 7-2-2 ويتم ذلك في أوان مستقلة نظيفة ومن المستحسن وضع تلك الأواني المعبأة في صندوق الثلج أو الثلجة أو المجمدات لمنع فسادها.

6-6-7- يحظر تعبئة الثلاجات والبرادات بأكثر من حمولتها المناسبة مع الحفاظ على درجات حرارة عند 4 درجات مئوية كحد أقصى للبرادات و18 درجة تحت الصفر أو أقل للثلاجات.

7-6-7- يراعى عند إنشاء الأماكن المستخدمة لتخزين الأغذية مثل الدواليب والخزانات والأرفف تيسير تنظيفها لمنع غزو الأغذية بالآفات.

8-6-7- يجرى تخزين الكميات الكبيرة من الأغذية بأسلوب منظم يسهل تهويتها وفحصها واكتشاف الآفات فيها.

9-6-7- من الضروري القيام بتخزين الأغذية وتداولها بعيداً عن السموم والمواد السامة والضارة والعاطبة.

10-6-7- يطبق مبدأ "الداخل أولاً يخرج أولاً" في عملية دوران وتعاقب المخزون.

11-6-7- يجب فحص تاريخ الصلاحية المدون على كل عبوة غذاء قبل استخدامه، مع الامتناع عن بيع أو استخدام أية مادة غذائية بعد انتهاء فترة صلاحيتها.

## القسم الثامن - مراكز أغذية الشوارع

### 1-8- الاشتراطات العامة

على جميع الباعة في مراكز أغذية الشوارع الالتزام بكل الأحكام المذكورة في اللوائح المعتمدة رسمياً والمطبقة على باعة أغذية الشوارع.

### 2-8- الموقع والتصميم والإنشاءات والمرافق

1-2-8- يلزم الحصول على موافقة أو تصريح مسبق صادر من السلطات المختصة على اختيار الموقع المناسب لمراكز أغذية الشوارع مع مراعاة الأحكام الواردة في القسم 5-1 الخاصة بالموقع في هذه الخطوط التوجيهية.

2-2-8- يجب أن تتوفر الشروط التالية في تصميم مركز أغذية الشوارع

(م) الموافقة والمراجعة المسبقة من قبل السلطات المختصة.

(ن) توفر مساحات كافية ومناسبة للمتاجر والعربات وصناديق العرض وأماكن إعداد وتداول وتخزين وتقديم وبيع الأغذية.



- (س) السماح بالتدفق المنظم للمواد والبضائع عند دخولها وخروجها من المركز ما يؤدي إلى منع وتقليل الطرق العديدة لتلوث الأغذية.
- (ع) وجود أماكن مناسبة للمرافق الخاصة بالزبائن مثل دورات المياه وأماكن غسيل الأيدي وأماكن تناول الطعام، ويجب وضع هذه الأماكن وترتيبها بأسلوب مناسب يمنع تلوث الأغذية.
- (ف) توفر مساحات وأماكن كافية ومناسبة لتخزين الفضلات الصلبة وتنظيف وغسيل وتطهير الأواني والآلات والأجهزة.
- (ص) توافر التهوية الملائمة لإزالة الروائح الكريهة والغازات الضارة وأدخنة وقود الطهي وأية مواد أخرى كريهة الرائحة تنتقل عن طريق الهواء، بالإضافة إلى توافر مصدر مناسب للهواء النقي باستمرار ليتمكن القائمون بالعمل وزوار المراكز من القيام بكافة أنشطتهم مثل تشغيل الآلات والأجهزة والمعدات المستخدمة في إعداد وتداول وتخزين وتقديم وبيع الأغذية.
- (ق) توافر مصدر مائي للإمداد بكميات وفيرة من الماء الصالح للشرب، مع توافر هذا الماء تحت ضغط مناسب ودرجة حرارة ملائمة بالإضافة إلى وجود تسهيلات كافية لتخزين الماء (عند الضرورة) وتوزيعه وتوافر الحماية الكافية المناسبة ضد التلوث.
- (ر) التزويد بمصدر كهربائي قوى مناسب وكاف لقيام الباعة داخل المركز بكافة أنشطتهم مثل تشغيل الآلات والأجهزة والعدة المستخدمة في إعداد وتداول وتخزين وتقديم وبيع الأغذية.

**ملحوظة:** من الضروري القيام بأخذ عينات من الماء بصفة منتظمة، ولكن يعتمد عدد العينات المسحوبة على مصدر المياه وكيفية استخدامها، فمثلاً، أخذ عينات كبيرة من المصادر الخاصة للمياه بالمقارنة بالمصادر العامة، يلزم استخدام الكلور أو أي مطهر آخر ملائم. وفي حالة استخدام الكلور. يجب إجراء اختبار كيميائي يومي لتحديد كمية الكلور الموجودة في الماء. ويستحسن أن تكون نقطة أو مكان أخذ العينة هي نفسها نقطة أو مكان الاستخدام، وفي بعض الأحيان يكون من المفيد سحب العينة عند مكان وصولها ودخولها إلى المنشأة.

8-2-3- يجب إنشاء مراكز أغذية الشوارع بأسلوب ملائم مع استخدام المواد المعتمدة من السلطات المختصة ووضع الأحكام الواردة في فقرة "الإنشاءات" الواردة في هذه الخطوط التوجيهية في الاعتبار وبالإضافة إلى ذلك، يجب أن تستوفى هذه المراكز ما يلي:

- (ش) أرضيات مرصوفة بالسيراميك جيد اللصق أو بالقطران ومزودة بوسائل صرف جيدة للتخلص من المياه الزائدة وتسهيل عمليتي التنظيف والتطهير.
- (ت) جدران أو فواصل معاملة بأسطح ملساء غير ماصة قدر الإمكان مثل السيراميك وذلك بغرض تسهيل التنظيف والتطهير.
- (ث) أسقف معاملة بمواد ناعمة غير منفذة قدر الإمكان لسهولة التنظيف.
- (خ) مصدر إضاءة صناعي كاف موضوع بشكل ملائم لتسهيل عمليات إعداد وتداول وتخزين وتقديم وبيع الغذاء لجميع الباعة داخل المركز.

- (ذ) التزويد بمدخن للأبخرة وعوادم للوقود فوق أماكن الطهي للتمكن من إزالة غازات الطهي والوقود وجميع الأبخرة والأدخنة من داخل المركز إلى الهواء الطلق.
- (ض) التزويد بمرافق لغسل الآلات والمعدات والأواني والأوعية وغيرها مع الإمداد بمصادر المياه الساخنة والباردة الجارية الصالحة للشرب، وأحواض النقع والغسيل المزودة بالصرف المناسب إلى المجاري أو شبكة الصرف العامة، والمنظفات الصناعية ومحاليل التطهير لضمان توفير الشروط الصحية الملائمة والنظافة التامة للباعة داخل المركز؛
- (أ أ) والامتثال لأي شرط آخر تتطلبه السلطة المعنية فيما يتعلق بإنشاءات مراكز أغذية الشوارع.

### 3-8- النفايات الصلبة والسائلة

8-3-1- تطبيقاً لما سبق ذكره عن التخلص من النفايات السائلة، يلزم توافر ما يلي في هذه المراكز:

- (ب ب) التزويد بنظام كفاءة للتخلص من الفضلات السائلة سواء أكان ذلك بشكل مركزي أم فردي لكل بائع بالمركز بعد اعتماد تلك الأنظمة بواسطة السلطة المختصة، كما يجب أن يتوافر بهذه الأنظمة السعة والتصميم الملائمان للتخلص من الفضلات السائلة في أعلى كمياتها أو ذروة مستوياتها أثناء قيام الباعة بأنشطتهم داخل المركز.
- (ج ج) الحفاظ على حسن عمل نظام صرف النفايات السائلة.
- (د د) التأكد من أن نظام التخلص من النفايات يفضي إلى نظام صرف للسوائل يحظى بموافقة السلطة المختصة وقادر على نقل النفايات المائية بعيداً عن المركز؛
- (هـ هـ) استيفاء جميع الشروط الأخرى للسلطة المختصة التي تتعلق بنظام التخلص من الفضلات السائلة.

8-3-2- فيما يتعلق بالتخلص من الفضلات الصلبة، يجب أن تشمل مراكز أغذية الشوارع على نظام كفاءة للتخلص من تلك الفضلات تتوافر به جميع الشروط التي تتطلبها السلطة المختصة والتي تشمل:

- (أ) ضم أو إضافة مساحة كافية مناسبة ومستقلة للمركز لتخزين الفضلات الصلبة بحيث تكون على مسافة ملائمة من أماكن إعداد وتخزين وتداول وتقديم وبيع الأغذية لمنع تلوثها.
- (ب) عدد كافٍ من الحاويات المصممة والمصنعة من مادة مقاومة للماء لتلائم عملية تخزين الفضلات الصلبة بها مع تزويدها بغطاء محكم الغلق، ويجب أن يتلاءم حجم الحاويات مع كمية النفايات الصلبة الناتجة عن نشاط الباعة اليومي. كما يلزم تبطين الحاويات بمواد تبطين مناسبة أو أوعية داخلية لاحتواء الفضلات وتسهيل عملية تداولها عندما يحين التخلص منها.
- (ج) يتم التخلص من النفايات والفضلات مرة في اليوم أو أكثر في بعض الأحيان، فتنقل من مراكز أغذية الشوارع إلى:

- (1) صناديق القمامة العامة المصممة والمعتمدة من الوكالات الخاصة بخدمات القمامة والمعدة للاستخدام وتجميع الفضلات الصلبة بها
- (2) أو أماكن خاصة معتمدة توضع فيها الفضلات الصلبة بأسلوب صحي.
- (3) أو وسائل أخرى للتخلص من الفضلات الصلبة معتمدة ومصرح بها من قبل السلطات المختصة.
- (د) التفطيش الدوري والروتيني لأماكن رمي الفضلات الصلبة للتأكد من خلوها من ملاحئ الآفات مع أخذ جميع الاحتياطات العملية لاستبعاد ومنع حدوث إعادة الغزو بالآفات.
- (هـ) استيفاء أي اشتراطات أخرى للسلطة المختصة بشأن التخلص من الفضلات الصلبة.

#### 4-8 - مرافق العملاء الصحية

يجب أن تزود مراكز أغذية الشوارع بدورات المياه اللازمة لاستخدام الباعة والموظفين والزبائن مع مراعاة إنشاء تلك الدوريات في أماكن مناسبة بحيث تكون منفصلة لكل جنس على حدة وبعيدة عن أماكن إعداد وتداول وتخزين وتقديم وبيع الأغذية لمنع تلوثها. ويجب التأكد من مطابقة دورات المياه لجميع الشروط المعتمدة من السلطة المختصة وعلى الأخص ما يلي:

- (أ) أن تكون ذات جدران ملساء مكسوة بالسيراميك تصل حتى ارتفاع مترين على الأقل.
- (ب) أن تتمتع بالنظافة وبالخلو من الروائح الكريهة مع تزويدها بنظام صرف صحي مناسب.
- (ج) أن تتوفر فيها الإضاءة والتهوية الجيدتين مع القيام بتنظيفها وتطهيرها بصفة دورية بالإضافة إلى الاهتمام بصيانتها بحيث تكون في حالة عمل جيدة.
- (د) أن تحتوي على مرافق لغسل الأيدي وتجفيفها مع تزويدها بالكميات المناسبة من الصابون ومواد التنظيف والتجفيف الأخرى.
- (هـ) وجود ملصقات لإرشاد الباعة والموظفين إلى ضرورة قيامهم بغسيل أيديهم عقب كل استخدام لدورات المياه وقبل استئناف العمل.
- (و) تزويد أبواب دورات المياه بأجهزة الغلق الذاتي.