



وزارة الشؤون البلدية  
والقروية والإسكان

# اشتراطات مكائن البيع الذاتي

مسودة

1443 هـ 2022 م

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ



## جدول المحتويات

4	المقدمة
5	المصطلحات والتعاريف
7	متطلبات الترخيص
8	المتطلبات المكتوبة
11	المتطلبات الفنية
13	المتطلبات التشغيلية
16	احكام علمة
17	الأدلة والأكواد المرجعية
18	قائمة الفحص



## المقدمة

نظراً لتغيير سلوك البشر ورغبتهم في الحصول على احتياجاتهم بشكل سريع من غير الحاجة لدخول الأسواق والاصطفاف في الطوابير لشراء تلك الاحتياجات الغذائية منها والغير غذائية، لذلك نزم الأمر اتخاذ إجراءات واحتياطات الأمان الضرورية والكافية للحفاظ على سلامة المكاين وما تحمله من منتجات، من خلال ترخيص مكاين البيع الذاتي في مواقع مناسبة تضمن حصول المستهلك على الخدمة على أكمل وجه وعلى مدار الساعة.

### الأهداف

1. سلامة وجودة المنتجات المقدم للمستهلك.
2. رضا المستهلك.
3. المساهمة في جودة الحياة.

### نطاق التطبيق

تسري مواد وينود هذه الاشتراطات على مكاين خدمة البيع الذاتي للمنتجات الغذائية والغير غذائية.



## المصطلحات والتعاريف

الوزارة:  
وزارة الشؤون البلدية والقروية والإسكان.

الوزير:  
وزير الشؤون البلدية والقروية والإسكان.

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

الترخيص البلدي:  
مoulقة مكتوبة من الجهة المختصة في الوزارة لممارسة النشاط وفق الاشتراطات والمتطلبات المنظمة له.

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

الجهة المشرفة:  
هي الجهة الحكومية التي تشرف على الخدمة المقدمة في مكان البيع الذاتي.

عقد الإيجار:  
هو اتفاق بين صاحب مكان البيع الذاتي مالك الموقع المراد إقامة عليها مكان البيع الذاتي للانتفاع بها لمدة محددة لقاء أجر معين.

مكان بيع الخدمة الذاتي الغير غذائي:  
هي وحدات مصنعة وفق لشروط الهيئة العامة للمواصفات والمقاييس والجودة مجهزة لحفظ المنتجات الغير غذائية (باستثناء بيع التبغ ومشققته) ليتمكن المستهلك من الحصول على تلك المنتجات بالجودة المطلوبة.

مكان بيع الخدمة الذاتي الغذائية:  
وحدات مصنعة وفق لشروط الهيئة العامة للمواصفات والمقاييس والجودة مجهزة لأعداد وتقديم المشروبات (باستثناء مشروبات الطاقة) والوجبات، وتعبئتها في عبوات مختلفة الأنواع بغرض التداول والاستهلاك.

المشروبات:

هي مواد استهلاكية سائلة تقدم (باردة أو ساخنة) وتكون صالحة للاستخدام البشري.

الوجبات الخفيفة:

هي المأكولات الساخنة أو الباردة صالحة للاستخدام البشري ومسموح بتداولها وتكون معدة بمصانع مرخصة أو محضرة داخل الماكينة.

# متطلبات الترخيص

1. تكون إجراءات الإصدار والتجديد والتعديل والإيقاف والإلغاء للترخيص وفق نظام إجراءات التراخيص البلدية ولائحته التنفيذية.
2. يمنع البدء في أعمال التشغيل دون الحصول على الترخيص البلدي.
3. يجب الحصول على موافقة الدفاع المدني قبل الترخيص.
4. إرفاق المسجل التجاري.
5. يجب موافقة الجهة المشرفة على النشاط قبل تشغيله.
6. عقد اجار او استثمار لأرضية الماكينة.





## 2.1 الموقع والمساحة

### 2.1.1 الموقع:

1. يجب مراعاة الآتي في اختيار موقع المكائن:
  - أ. اختيار الأسكن الأكثر أماناً لحمايتها من سوء الاستخدام.
  - ب. يكون الموقع غير مُعرّض لمصادر التلوث، سواءً بشكل مباشر أو غير مباشر.
  - ت. ألا يكون له تأثير سلبي على البيئة المجاورة له.
2. أن يكون داخل المنشآت الحكومية والتجارية والمجمعات والمراكز التجارية ومحطات الوقود.
3. تطبيق لائحة التصرف بالعقارات البلدية في اختيار الموقع، والتأجير، والأحكام العامة لذلك.
4. يسمح بوضع مكائن البيع الذاتي داخل الحدائق والحاضنات البلدية.

### 2.1.2 المساحة:

#### أ- المكائن الواقعة على أرضية المشاة:

1. إلا تقل مساحة أرضية الماكينة عن (2م1) .
2. ألا تعيق الحركة، وذلك بتحديد ممر في الرصيف لا يقل عن (1م) والمسافة بين (بردورة) الرصيف والمكائن الواقعة من جهة الطريق لا تقل عن (75 سم).
3. تكون المكائن بعيدة عن إشارات المرور والتقاطعات بمسافة كافية وفق المعايير والأسس التخطيطية لكل مدينة، حتى لا تعارض مع مجال الرؤية للسائقين.
4. إلا تكون قريبة من الطرق العمومية في حالة المكائن الواقعة على طرق المشاة، وتكون مظلة لحمايتها من تأثير أشعة الشمس.
5. إلا تقل المسافة بين الماكينة والحائط الخلفي عن (15م).
6. عدم التغيير في المساحة بلزيادة أو النقصان، مع عدم تغيير غرض الاستعمال إلا بعد أخذ موافقة الجهة البلدية المختصة.
7. يمنع وضع حواجز حول الماكينة أو العبث في الرصيف أثناء تركيب المكائن.





### 3.1 الأرضية

1. تكون الأرضيات تفي بمتطلبات مزاولة النشاط على أن تكون من مواد عازلة للماء.
2. تكون أسطح الأرضيات في حالة جيدة خالية من التشققات والتصدعات، لمنع تراكم المياه أو الفضلات أو متع دخول وإيواء الحشرات والقوارض.

### 3.2 التوصيلات الكهربائية

1. تكون نوعية الأسلاك والمواسير الكهربائية، وتنفيذ جميع التوصيلات الكهربائية ولوحة التوزيع متوافقة مع المواصفات القياسية المعتمدة.
2. تتناسب قطاعات الأسلاك مع الأحمال الكهربائية، على ألا تشغل الأسلاك حيزاً يزيد عن نصف مساحة مقطع المواسير.
3. تزويد الشبكة الكهربائية بنظام أسلاك أرضية للتأريض، لتجنب مخاطر الصعق الكهربائي.

### 3.3 الإضاءة

1. تكون المكانن مضاء من الداخل.
2. تصمم الإضاءة والتركيبات الخاصة بها بطريقة تسهل تنظيفها، وتمنع تراكم الأوساخ عليها.
3. تكون مصابيح الإضاءة ضد الكسر أو محمية بأغطية ضد الكسر، وضد تسرب الأتربة والأبخرة.

### 3.4 التهوية

1. تزويد المكانن بتهوية صناعية، للحفاظ على المنتجات.
2. يكون اتجاه الهواء من المواقع النظيفة إلى المواقع الملوثة، وليس العكس، وفي حالة استخدام أنظمة التهوية الميكانيكية تُركب بحيث لا ينتقل الهواء فيها من المناطق الملوثة إلى المناطق النظيفة.



## 4.1 التجهيزات

1. تكون الخامات المستخدمة في تصنيع أسطح المكانن التي تتلامس مع المواد الغذائية لا تسمح بانتقال المواد الضارة بالصحة إلى المواد الغذائية، كما لا تسمح باكتساب الغذاء أي لون أو طعم أو رائحة.
2. تُصمَّم أسطح المكانن التي تتلامس مع المواد الغذائية بحيث تكون آمنة، وعالية التحمل، ومقاومة للتآكل، وغير ماصة، وذات وزن ومُتمك مناسبين لمقاومة صنية الغسيل المتكرر، وتم تشطيبها بما يوفر سطحاً أملساً، سهل التنظيف، وكذلك تكون مقاومة للحفر، والقطع، والصدوح، والخدوش، والحزوز، والتشوه، والتحلل وذلك في ظل ظروف التشغيل العادية.
3. تُصمَّم وتُصنَع المكانن ليتم تنظيفها في مكانها بحيث:
4. تمر محاليل عملية التنظيف والتطهير من خلال نظام ثابت وتتلامس مع كل الأسطح الداخلية التي تتلامس مع المواد الغذائية.
5. يكون نظاماً ذاتي الصرف أو له المقطرة على تصريف محاليل التنظيف والتطهير تماماً.
6. المكانن التي يتم تنظيفها في مكانها والتي لم يتم تصميمها بحيث يمكن فكها عند القيام بالتنظيف يجب تصميمها بحيث تتوفر أماكن تسمح بالتنقيش، للتأكد من أن كل الأسطح الداخلية التي تتلامس مع المواد الغذائية من خلال النظام المغلق يتم تنظيفها بكفاءة.
7. تركيب المكانن صعبة الحركة التي يتم تثبيتها على الأرض مباشرة، بحيث يمكن القيام بتنظيف الماكينة، والأماكن الواقعة أسفلها وحولها عن طريق إحكام تركيبها على الأرض، أو رفعها على أرجل توفر مسافة لا تقل عن (20 سم) بين الماكينة والأرض.
8. تكون مكانن البيع الذاتي الغذائية محكمة، لمنع تسرب الأتربة والملوثات الأخرى، ولمنع دخول الحشرات والقوارض.
9. عدم تركيب مكانن البيع الذاتي الغذائية بجوار مصدر حراري.
10. يمكن استخدام الطاقة النظيفة للمكانن البيع الذاتي في الأماكن المفتوحة.
11. توفير طريقة الدفع الكترونية.
12. إمكانية وضع شاشة إعلانات أو ملصقات دعائية على الماكينة في حال رغبة الشركة في ذلك، على أن يتم أخذ التراخيص اللازمة.
13. وضع لوحة بلاغات طوارئ الأمانة (940).

## 4.2 النظافة العامة

1. التنظيف بطريقة تمنع تلوث المواد الأولية والأدوات، على أن تكون مُجذات وأدوات التنظيف متوفرة للاستخدام، ويتم صيانتها وتخزينها بطريقة لا تسبب أي تلوث.
2. تنظيف وتخزين جميع أدوات التنظيف بصورة سليمة بعد الاستخدام، ويشمل التخزين السليم، لضمان عدم حدوث التلوث العرضي.
3. يكون لجميع مركبات التنظيف والمطهرات المستخدمة في تنظيف وتطهير المكائن خاصة الملامسة للمواد الغذائية وثائق موافقة لملاستها، على أن يتم تخزينها في خزائن آمنة مصممة لهذا الغرض بعيداً عن منطقة تخزين المواد الغذائية عندما لا تكون المواد الكيميائية قيد الاستعمال.
4. تنظيف وتطهير المكائن بموجب جدول زمني محدد مسبقاً، لمنع التلوث وتقديمه للجهة الرقابية عند طلبه.
5. يتم تنظيف الأسطح غير الملامسة للمواد الغذائية بشكل منتظم وحسب الحاجة.
6. استبعاد أي أدوات زائدة ولا تستخدم في المكائن.
7. تنظيف وتعقيم خزان المياه في حالة وجوده في المكائن بصورة دورية باستخدام محلول الكلور بتركيز (200 جزء في المليون) لمدة (20 دقيقة)، أو بتركيز (100 جزء في المليون) لمدة (30 دقيقة).
8. تنظيف الموقع حول المكائن في دائرة نصف قطرها (2م) يومياً، مع العمل على عدم انتشار المياه وعدم استحداث أي جلسات بجوار الماكينة.

## 4.3 التشغيل والصيانة والمعايرة

1. تُراعى تعليمات التشغيل الخاصة بالجهة المُنتجة للمكائن التي تُستخدم في تقديم المشروبات الساخنة.
2. إعداد دليل تشغيل توضيحي مصور يلصق على المكائن للاسترشاد به، لمعرفة طريقة التعامل معها للحصول على الخدمة باللغة العربية والإنجليزية.
3. الالتزام بضمان كفاءة عمل هذه المكائن، وتحقيقها للخدمات المطلوبة بدرجة عالية من الدقة، وبصورة تُرضي المستهلك، مع وضع لوحة تعريفية واضحة باسم الجهة المشغلة أو المالكة للماكينة وهاتفها للاتصال أو الاستعلام وعنوانها وموقعها.
4. أن تكون العملة المستخدمة محدثة وواضحة مع إمكانية استرجاع مال طالب الخدمة في حالة عدم إتمام الخدمة أو بقية المبلغ بعد خصم ثمن الطلب.
5. الالتزام بإعداد وتنفيذ برامج صيانة دورية للمكائن، لضمان وجود بيئة آمنة لإنتاج المشروبات الساخنة المطلوبة، وإزالة هذه المكائن في حالة عدم تشغيلها.
6. على الجهة المالكة أو المشغلة ضمان سلامة المُنتج والتأكد على عدم تعرضه للمخاطر من جراء عمليات الصيانة، وتسجيل التدابير الخاصة بالصيانة وحفظها.
7. إمكانية استخدام المكائن من قبل ذوي الاحتياجات الخاصة.
8. يجب توثيق نتائج عمليات المعايرة، وإعادة الضبط واعتمادها مع تحديد مواعيد للمعايرة القادمة.

## 4.4 الاشتراطات الصحية الخاصة

1. مجموعة من الضوابط الإضافية التي يجب توافرها في المكائن التي تقوم بجميع المراحل التصنيعية للمشروبات الساخنة، بدءاً من استلام المواد الأولية وانتهاء بالمنتج النهائي وتقديم المشروبات الباردة والوجبات الخفيفة المعبأة والمظفة المصنعة في مصانع مرخصة، بهدف الوصول بهذه المشروبات لدرجة عالية من الجودة والأمان، مع خلوها من العيوب، لتكون مطابقة لكافة الاشتراطات والمعايير الصحية.
2. يجب الإفصاح عن مسببات الحساسية وفق متطلبات اللائحة الفنية السعودية رقم (2018/56 FD.SFD) الإفصاح عن مسببات الحساسية.
3. يجب توضيح السرعات الحرارية للمواصفات الغذائية ومكتوب عليها "يحتاج البالغون 2000 سعرة حرارية في المتوسط يومياً" وتختلف الاحتياجات الفردية من السرعات.
4. وضع لوحة جانبية للإفصاح عن مسببات الحساسية، والسرعات الحرارية.





#### 4.4.1 المواد الأولية

1. عدم استخدام مواد أولية تظهر عليها علامات التلف والفساد، أو منتهية الصلاحية أو من أماكن مجهولة المصدر.
2. الحصول على المواد الغذائية (مياه، حليب مجفف، شاي، بُن، سكر، عصائر معلبة، وجبات خفيفة، ...) من المصادر التي تتوافق مع التشريعات، على أن تكون مطابقة للمواصفات القياسية المعتمدة.

#### 4.4.2 تجهيزات المشروبات الساخنة

1. تكون المكانن المستخدمة مطابقة فنياً للمواصفات القياسية المعتمدة.
2. تكون المكانن ذات إمكانية عالية في تحضير العديد من المشروبات، وإمكانية برمجتها حسب الرغبة، وتحتوي على الكومات والملاعق من الداخل حسب النوع في حالة المكانن الآلية.
3. أن تقوم المكانن بتحضير المشروبات الساخنة بعد وضع العملة وضغط زر التشغيل للمشروب المطلوب وتكون درجة حرارته (100 °م) تقريباً.
4. تُزود المكانن بألة تنبيه لمعرفة انتهاء أحد المكونات، لإخطار الجهة المالكة أو المشغلة لإعادة تعبئة الحافظات بالمواد الأولية.
5. عدم فصل التيار الكهربائي عن المكانن طالما كانت محملة بالمواد الأولية.

#### 4.4.3 التعبئة

1. تُستخدم عبوات مختلفة مناسبة لتعبئة المشروبات الساخنة، على ألا تتعارض مع المواصفات القياسية المعتمدة الصادرة الخاصة بالعبوات المستخدمة في تعبئة المواد الغذائية والتي يجب أن يتوفر بها ما يلي:
2. تُصنع من مواد غير ضارة بالصحة، على أن تكون نظيفة وجافة وتحمل درجات حرارة (100 °م) فما فوق.
3. تكون جديدة لم يسبق استعمالها، ذات شكل جذاب تكفل حماية المُنتجات من حدوث أي تغيير في خواصها أو صلاحيتها للاستهلاك الأدمي.
4. تكون العبوات مصنوعة من مادة مناسبة لا تؤثر على خصائص جودة المشروبات، ولا تسبب تلوثها، وغير منفذة وغير ماصّة للماء أو الروائح.
5. في حالة الطباخة عليها من الخارج، يجب أن تكون الأحبار المستخدمة ثابتة وغير قابلة للإزالة، ولا يحدث نفاذ للألوان من الخارج للداخل.
6. أن يتناسب حجم العبوة مع حجم أو كمية المادة المعبأة.
7. تتم عملية التعبئة بطريقة آلية أو نصف آلية ويمنع منعاً باتاً التعبئة والخلط اليدوي، على أن تكون الماكينة في حالة جيدة باستمرار.

#### 4.4.4 المُنتج النهائي

1. تكون جميع المُنتجات النهائية سواء الباردة أو الساخنة الجاهزة للشرب صالحة للاستهلاك الأدمي، ومطابقة للمواصفات القياسية المعتمدة الخاصة بكل نوع.
2. تكون جميع أنواع المشروبات الساخنة، مثل: (الشاي والقهوة والحليب...) والباردة المقدمة من إنتاج مصدر مرخص له بمزاولة هذا النشاط.
3. وضع قائمة بأنواع المشروبات الساخنة التي تنتجها الماكينة في مكان واضح وكيفية تلقي الخدمة على وجهة الماكينة.

#### 4.4.5 نقل المواد الأولية

1. يتم نقل المواد الغذائية بطريقة تتوافق مع متطلبات النقل الجيد، حيث تكون درجة الحرارة حوالي (25 °م أو 4 °م) حسب نوع المادة الغذائية.
2. أن يتم النقل وإعادة تعبئة المكانن بوسائل تحمي المواد الغذائية من التلف والفساد.
3. أن يتم النقل بوسائل مناسبة ونظيفة وجافة، ولم يسبق استخدامها في نقل أي مواد سامة أو ضارة بالصحة.
4. كتابة اسم الجهة المالكة أو المشغلة، وعنوان ورقم هاتفها، وعلامتها التجارية على جانبي وسيلة النقل.
5. يكون جميع العاملين على وسائل النقل، وإعادة تعبئة المكانن بالمواد الغذائية حاملين لشهادات صحية سارية.
6. تكون كل أسطح وسيلة النقل التي تلامس عبوات المواد الغذائية مقاومة للتآكل غير قابلة للصدأ وملساء، سهلة التنظيف والتطهير.
7. ألا يسبب تفرغ وسيلة النقل وإعادة تعبئة المكانن أي إرباك للمرور أو تعطيل لحركة السير.
8. يتم تخزين المواد الأولية بطريقة تتوافق مع متطلبات التخزين الجيد.
9. يجب أن تكون المستودعات الخاصة بالجهة المالكة أو المشغلة للمكانن مرخصة وممتوافقة لجميع الاشتراطات الصحية والتهوية والإضاءة والنظافة الجيدة، وعلى أن تطبق جميع الاشتراطات الصحية العامة والخاصة بمستودعات المواد الغذائية.

## 4.5 العاملون:

1. يجب حصول العاملين في مجال تداول الأغذية على شهادات صحية من الجهات المختصة المرخص لها بذلك، تفيد خلّوهم من الأمراض المعدية التي تنتقل إلى الغذاء.
2. الحصول على شهادة التثقيف الصحي من جهة معتمدة. في المناطق المفعل بها برنامج التثقيف الصحي..
3. يجب التوقف عن العمل في حال ظهور اعراض مرضية أو الإصابة لحين زوالها.
4. يجب الابتعاد عن الممارسات الخاطئة (تنظيف الخشم وحك فروة الرأس).
5. الالتزام بالزي الموحد للمنشأة.
6. يجب الالتزام بالنظافة الشخصية (الملابس، الشعر، الاظافر، الايدي، رائحة الجسم)
7. جب تجنب الممارسات الخاطئة (البصق، مسك الانف، مسك الشعر) أثناء العمل.

## 4.6 الأمان والسلامة

يجب توفر اشتراطات الأمان والسلامة للحصول على الترخيص اللازم من الدفاع المدني.





## 5.1 الأحكام الختامية

1. تلغى هذه الاشتراطات كل ما يتعارض معها من أحكام وردت في لوائح أو قرارات أو تعليمات أو اشتراطات قد أصدرتها الوزارة.
2. الالتزام بالأنظمة واللوائح والتعليمات الصادرة عن الأجهزة الحكومية ذات العلاقة بالنشاط.
3. تخضع هذه الاشتراطات للتحديث أو الإضافة إذا دعت الضرورة، وتصبح كل التعديلات أو الإضافات جزءاً لا يتجزأ من هذه الاشتراطات، ويكون لها نفس قوة ونفاذ هذه الاشتراطات بعد اعتمادها.

## 5.2 التظلمات والشكاوى

تختص اللجان المكونة في الأمانات/ البلديات بالنظر في التظلمات/ الشكاوى من الأحكام الواردة في هذه الاشتراطات وفقاً لما ورد في نظام إجراءات التراخيص البلدية ولائحته التنفيذية، أما فيما يكون خارج عن اختصاص الوزارة فيتم المتظلم منه أمام الجهات المختصة وفق أنظمتها.





## الأدلة والأكواد المرجعية



1. اللائحة الفنية السعودية رقم (2018/56 FD.SFD) الإفصاح عن مسببات الحساسية في قائمة وجبات المنشآت الغذائية التي تقدم الطعام للمستهلك خارج المنزل.
2. (طرق مكافحة الحشرات في المنشآت الغذائية) ، و( طرق مكافحة الأفات ودورها في المحافظة على سلامة الغذاء) الصادرة من هيئة الغذاء والدواء.



