

الهيئة العامة للغذاء والتغذية

قرار وزاري رقم (5) لسنة 2021

بإلحاحه الاشتراطات الصحية بالمقاصف المدرسية

وزير الصحة:

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

- قرر -

مادة (1)

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

- الهيئة: الهيئة العامة للغذاء والتغذية.

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

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

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

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

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

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

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

مادة (2)

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

وعلى موافقتها لاستثمار المقصف بعد التأكد من مطابقتها للاشتراطات المطلوبة.

مادة (3)

يحظر بيع أي مواد غذائية خارج المقصف المدرسي.

مادة (4)

يجب توافر الاشتراطات التالية في المقصف:

1- أن تكون مساحة المقصف كافية لعرض وبيع وتداول الطعام.

2- أن يكون المقصف بعيداً عن أي مصدر من مصادر التلوث.

3- أن يكون بناء المقصف مانعاً لدخول الغبار أو تسرب المياه أو دخول الحشرات.

4- أن تكون أرضية المقصف ذات لون فاتح وجودة عالية وسهلة التنظيف ومائلة ميلاً كافياً باتجاه فتحة الصرف الصحي لتسمح بالتخلص من السوائل، وأن يتم صيانتها بشكل دوري.

5- أن تدهن الجدران بلون فاتح.

6- أن تكون الجدران والأسقف وجميع الأسطح سهلة التنظيف وخالية من الشقوق والتقريب.

7- أن تكون جميع تمديدات الماء والكهرباء والصرف الصحي داخل الجدار.

8- أن تكون التهوية كافية في مختلف أقسام المقصف وصالة تناول الطعام.

9- أن تكون درجة حرارة المقصف أقل من 25 درجة مئوية بحيث مؤشر حراري إلكتروني لقياس درجة حرارة المكان.

10- توفير مبردات (تلاجات) كافية لا تزيد درجة حرارتها الداخلية (4 س) وتكون مزودة بمقياس مراقبة درجة الحرارة ووجود سجلأ لمتابعة درجة الحرارة.

11- تحفظ الأغذية الجافة على أرفف صلبة غير قابلة للصدأ وترتب الأغذية دون تكديس وتكون الأرفف مرتفعة عن الأرض بقدر 20 سم على الأقل.

12- أن يحتوي المقصف المدرسي على عدد كاف من النوافذ للتوزيع يتناسب مع عدد الطلبة وارتفاع مناسب لعدد الطلبة وأعمارهم.

13- تزويد صالة تناول الطعام بالعدد الكافي من الطاولات والكراسي على أن تكون ذات جودة عالية وسهلة التنظيف.

14- تزويد المقصف وصالة تناول الطعام بالعدد الكافي من مغاسل الأيدي على أن تكون مجهزة بصابون مطهر للأيدي.

15- تزويد المقصف وصالة تناول الطعام بالعدد الكافي من حاويات القمامة.

16- في حالة وجود غرفة تحضير طعام يجب توفير شفاطات للأبخرة أو مراوح قوية على أن تغطي المنافذ بشبك لمنع دخول الحشرات.

مادة (8)

يجب توافر الاشتراطات التالية في الأغذية والمشروبات:

1- توريد المنتجات الطازجة من الحليب ومنتجاته والسندويشات والفطائر والمعجنات في يوم إنتاجها.

2- عدم استلام المواد الغذائية التي تزيد فترة صلاحيتها على شهر بعد انقضاء نصف فترة الصلاحية.

3- أن تكون جميع الأغذية والمشروبات مطابقة لمعايير التغذية المدرسية الصحية التي تحددها الهيئة.

4- عدم عرض أو بيع أو تخزين الأغذية والمشروبات المعبأة أو سابقة التجهيز التي تعرضت عموماً لأي تلف أو تمزيق أو طمس للبيانات المسجلة عليها.

5- أن تكون جميع الأغذية مغلقة في عبوات مطابقة للمواصفات القياسية الخليجية لعبوات المواد الغذائية 2013-1863 KWSGSO .

6- عدم إدخال العبوات الزجاجية والعبوات البلاستيكية ذات الحواف أو الأجزاء أو الشظايا الحادة.

7- الالتزام بشروط اللائحة الفنية الخليجية (GSO 2013/9) بشأن بطاقة المواد الغذائية المعبأة، واللائحة الفنية الخليجية (GSO 2012/2233) بشأن البيانات التغذوية على البطاقة فيما يتعلق بالبيانات الإيضاحية الإلزامية بما في ذلك مقدار الطاقة، والبروتين، والكربوهيدرات، والدهون، والدهون المشبعة، والصوديوم،

والمجموع الكلي للسكريات، وذلك لجميع المواد التي يتم بيعها بما في ذلك الأطعمة والمشروبات التي يتم تحضيرها يومياً كالسندويشات، والفطائر، والمعجنات، والعصائر.

8- تسجيل الغذاء وفقاً لمحتواه من العناصر الغذائية (Nutrient Profiling) بألوانه الثلاثة ذات الدلالات الكمية لكل من السعرات والسكريات والدهون الإجمالية والدهون المشبعة والسكريات والصوديوم أو ملح الطعام على أن يكون ذلك على الواجهة الأمامية للعبوة لجميع الأغذية والمشروبات المعبأة.

9- تحديد الحالات الصحية التي قد يكون الغذاء غير مناسب لها لاحتوائه على مكون مسبب لحساسية غذاء: كالجلوئين، واللاكتوز، والبقول، والمكسرات، وغيرها.

10- تسجيل اسم الشركة والمكونات وتاريخ الإنتاج على الأغذية والمشروبات التي يتم إنتاجها يومياً بما في ذلك السندويشات، والفطائر، والمعجنات، والسلطات، والعصائر الطازجة.

11- التخلص من فائض المنتجات الطازجة في نهاية كل يوم دراسي.

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

18- توفير وسائل مكافحة الآفات والحشرات.

مادة (5)

يلتزم من يعمل في المقصف بما يلي:

1- أن يكون لديه بطاقة صحية سارية لمتداولي الأغذية بالمقصف.

2- الالتزام بالنظافة الشخصية.

3- الالتزام بالزي الموحد.

4- المحافظة على أظافر نظيفة ومقلمة.

5- عدم الخضور إلى العمل إذا كان مصاب بمرض من الأمراض المعدية، أو يعاني من ارتفاع درجة الحرارة، أو جرح متقيح أو ملتهب، أو طفح جلدي أو حرق، أو إفرازات من العين أو الأنف أو الأذن.

6- ارتداء القفازات وأغطية الرأس التي تغطي كامل الشعر.

7- عدم لبس الخواتم والأساور والخلي طول فترة العمل.

8- عدم الخروج بملابس العمل أو الخضور بها، ويتم ارتداؤها داخل المقصف.

9- تبديل القفازات المستخدة أو المتهالكة عند القيام بمهمة جديدة، وبعد كل عودة من خارج المقصف.

10- عدم التدخين أثناء تداول الأغذية أو التواجد بالمقصف.

11- عدم البصق في أماكن العمل، وعدم لمس الأنف أو الفم أو الأذن أثناء العمل.

مادة (6)

يجب نقل المواد الغذائية في وسائل مرخصة لنقل الأغذية ومطابقة للاشتراطات ووسائل نقل المواد الغذائية المقررة من الهيئة.

ويلتزم السائقون وعمال النقل بحمل بطاقات صحية سارية وارتداء زي نظيف.

مادة (7)

يشترط في تخزين وحفظ المواد الغذائية ما يلي:

1- عدم إدخال أي مادة للمقصف قبل تسجيل بياناتها بالسجلات المخصصة لهذا الغرض.

2- تخزين المواد الغذائية مباشرة بعد استلامها.

3- تخزين كل مادة غذائية بما يتناسب مع طبيعتها، ووفقاً للمواصفات القياسية الخليجية GSO323 بشأن الاشتراطات العامة لنقل وتخزين الأغذية المبردة والمجمدة.

4- عدم تكديس المواد الغذائية في التلاجات بدرجة أكبر من الطاقة التخزينية لها بما قد تؤثر على قدرة التلاجة وكفاءة التخزين.

5- عدم تخزين أي مواد على أرضيات المقصف أو أرضيات المخازن التابعة له.

6- عدم تخزين مواد وأدوات التنظيف بجانب المواد الغذائية.

مادة (9)

الأغذية والمشروبات التي يجب توافرها بالمقاصف المدرسية هي:

المجموعة	الأصناف	المواصفات	العروة	الوزن/الحجم	شروط خاصة
الألبان	-الحليب السادة. -الحليب الملتصم -النكهات. -شرب اللبن. -الزوب السادة. -الزوب المطعم بالفواكه.	مستر أو معالج بالحرارة العالية (طويل الأمد - قليل الدسم)	عروة كرتونية محكمة الغلق وسهلة الفتح مع عود للمص مغلف. أو عروة بلاستيكية محكمة الغلق وسهلة الفتح مع ملعقة مغلفة.	125 - 250 مليلتر	-كافة الأصناف تكون مبردة. -يتم توريدها في نفس يوم إنتاجها.
العصائر	-عصير الفاكهة بأنواعها. -نكتار الفاكهة.	يسمح بالعصائر الطبيعية (100%) والخالبة من المواد الملونة والحافظة. -يسمح بنكتار الفاكهة على أن تكون نسبة الفاكهة لا تقل عن (30%) ويكون محض في نسبة السكر المضاف، وأن تكون خالية من المواد الملونة والحافظة. لا يسمح بشرب الفاكهة إطلافاً بكافة أنواعها.	-عروة كرتونية أو بلاستيكية: محكمة الغلق وسهلة الفتح مع عود للمص مغلف. لا يسمح بالعصائر الزجاجية.	125 - 250 مليلتر	تقدم العصائر مبردة.
الفواكه	-الفاكهة الطازجة الموسمية: - فلاح - موز - عروم - أفندي - فخر - سلطة الفواكه	الفاكهة الطازجة الموسمية والناضجة.	حبة الفاكهة: مغلفة ونظيفة	100 - 150 جرام	تقدم الفاكهة معسولة جيداً. - تجفف قبل التغليف.
الحضروات	-الحضروات الطازجة: -خيار -جزر صغير -قطع فلفل بارد	-من صنف إلى ثلاثة أصناف طازجة من الفواكه الطبيعية.	عوات بلاستيكية: شفافة ومحكمة الغلق وسهلة الفتح مع ملعقة بلاستيكية مغلفة وإضافة عصير.	100 - 150 جرام	تقدم سلطة الفواكه: مبردة يتم توريدها في نفس يوم الإنتاج. - لا يسمح بإضافة السكر أو شراب أو محليات صناعية.
القطائر	-الحشوة: -جبنه (بيضاء أو صفراء قليلة الدسم والملح). -لبنه. - زعتر. -فلافل. - سبانخ. - خليط أكثر من صنف من الأصناف المذكورة.	-تكون الحشوات طازجة. -لا تقل الحشوة عن 15 - 20% من الوزن الصافي. -لا يسمح بإضافة البيض أو اللحوم المبردة والمصنعة.	مقطع ومغلف في عوات بلاستيكية شفافة محكمة الغلق.	30 - 50 جرام	تقدم الحشوات: معسولة جيداً. - تجفف قبل التغليف.
السندويشات	-الحشوة: -جبنه (بيضاء أو صفراء قليلة الدسم والملح). - لبنه. - لبنه بالزعتر. - فلافل. - حصص. - خليط أكثر من صنف من الأصناف المذكورة أعلاه.	-تكون الحشوات طازجة. -لا تقل الحشوة عن 15 - 20% من الوزن الصافي. -لا يسمح بإضافة البيض أو اللحوم المبردة والمصنعة.	أكياس بلاستيكية شفافة مغلقة وعليها تاريخ الصلاحية.	100 جرام	إجمالي الوزن: 100 جرام
المكسرات والفسواكه الجففة	- مشككة - نوع واحد. - البسكويت أو الويفر	-صمون (أحمر أو أبيض) أو -توست (أحمر أو أبيض) -تكون الحشوات طازجة. - لا يسمح بإضافة البيض أو اللحوم المبردة أو المصنعة.	عوات مسفورة مغلقة آلياً وبدون ملونات صناعية ومواد حافظة.	10 - 15 جرام	إجمالي الوزن: 10 - 15 جرام
المقرمشات	- سادة. - محشوة بالكاكاو. - محشوة بالتمر. - محشوة بالفواكه الجففة. - بالسمن. - معمول التمر. - معمول اللبن.	-صمون (أحمر أو أبيض) أو -توست (أحمر أو أبيض) -تكون الحشوات طازجة. - لا يسمح بإضافة البيض أو اللحوم المبردة أو المصنعة.	عوات مسفورة مغلقة آلياً وبدون مواد حافظة أو محليات صناعية.	20 - 25 جرام	إجمالي الوزن: 20 - 25 جرام
الفتشار	- سادة	-صمون (أحمر أو أبيض) أو -توست (أحمر أو أبيض) -تكون الحشوات طازجة. - لا يسمح بإضافة البيض أو اللحوم المبردة أو المصنعة.	عوات صغيرة مغلقة آلياً	20 جرام	لا تزيد على 20 جرام

مادة (10)

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

- عدم تحمل اللاكتوز.
- حساسية الجلوتين.

مادة (11)

يجب الحصول على موافقة الهيئة قبل بيع الأغذية التالية بالمقصف:

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

مادة (12)

يحظر بيع أو تداول الأغذية التالية بالمقصف:

- 1- المشروبات الغازية بأنواعها.
- 2- شراب الفاكهة بكافة أنواعه وصوره والمياه المنكهة.
- 3- مشروبات وأغذية الرياضيين.
- 4- مشروبات وأغذية الطاقة.
- 5- العلك والمصاص والحلوى الجيلاتينية والساكر بأنواعها.
- 6- مقرمشات ومنفوخات الذرة والبطاطا والحبوب عدا المخبوزة وقليلة الملح.

7- البطاطا المقلية بأنواعها.

8- منتجات الدواجن واللحوم المغطاة بطبقة من فئات الحبز.

9- اللحوم المصنعة والمعالجة مثل النقاق، والصوصيح، والسلامي، والبروبي، واللاشون، والبسطرمة.

10- المخملات والمايونيز والصلصات الدهنية.

11- أي أغذية أو مشروبات يكون ضمن مكوناتها أحد المضافات الآتية:

أ- أحاسي جلوتامات الصوديوم.

ب- محليات صناعية.

ت- النكهات الصناعية.

ث- الألوان الصناعية.

ج- برومات بوتاسيوم.

ح- الدهون المهدرجة جزئياً كالمارجرين والشورتينج.

خ- نيتريت أو نترات الصوديوم.

د- اللحوم المصنعة والمعالجة.

12- الميكروبروتين (Mycroprotein - Quorn).

مادة (13)

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

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

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

مادة (14)

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

وزير الصحة

د / باسل حمود حمد الصباح

صدر في: 26 ربيع الأول 1443هـ

الموافق: 1 نوفمبر 2021م