



وزارة الصحة
Ministry of Health

٤	رقم الإصدار	٤/١٥	رقم المادة	٤٤	رقم المرفق
مراكز التغذية					عنوان المرفق

شروط ومواصفات مركز التغذية
(المؤسسات الصحية الخاصة)



فهرس شروط ومواصفات مراكز التغذية الخاصة

رقم الصفحة	الموضوع	الفصل
٣	الشروط والمواصفات	الأول
٣	أولاً: المبنى	
٤	ثانياً: المعدات والآلات	
٥	ثالثاً: المختبر	
٥	رابعاً: وسائل التوعية والتثقيف	
٦	خامساً: المطبخ التعليمي	
٦	سادساً: أعداد الوجبات الغذائية	
٦	سابعاً: صالة رياضية وعلاج طبيعي	
٧	ثامناً: الكوادر الفنية والمؤهلات المطلوبة	
٩	أولاً: المهام الوظيفية للعاملين في مراكز التغذية	الثاني
١١	ثانياً: المطبخ التعليمي	
١٢	ثالثاً: الشروط والمواصفات الفنية للمطابخ	
١٨	رابعاً: شروط ومؤهلات العاملين في إعداد الوجبات الغذائية	
٢٣	خامساً: الشروط الخاصة بالأجهزة	
٢٤	سادساً: بيان بمواصفات وإعداد التجهيزات والأدوات المقدمة	
٣١	سابعاً: الشروط الخاصة بالنظافة	
٣٢	ثامناً: الشروط الخاصة بالمواد الغذائية	
٣٣	تاسعاً: الشروط الخاصة بإعداد الوجبات الغذائية	
٣٥	عاشراً: مواصفات المواد الغذائية	
٤٤	الحادي عشر: التقيد بالقواعد السليمة للمحافظة على سلامة الأغذية (الهاسب)	



الفصل الأول: الشروط والمواصفات

مقدمة:

يقصد بمراكز التغذية هو المكان المعد لاستقبال المراجعين وتقديم الاستشارات الغذائية والتثقيفية لهم، والقيام بمعالجتهم تغذوياً وإعداد الوجبات الغذائية لهم التي تتناسب مع حالتهم الصحية وقد يكون مركزاً مستقلاً أو يكون ضمن مؤسسة صحية خاصة وعلى سبيل المثال كعيادة للتغذية.

أولاً المبنى:

يجب أن تنطبق على المبنى الشروط والمواصفات الواردة في المادة الثالثة من اللائحة التنفيذية لنظام المؤسسات الصحية الخاصة ويضاف إليها ما يلي:

- ١) غرفة للأطباء مجهزة بمكتب ومستلزمات العيادة.
- ٢) غرفة لأخصائيي التغذية مجهزة بمكتب والمعدات اللازمة.
- ٣) غرفة للمريض مجهزة بالمعدات اللازمة.
- ٤) صالة إرشادية مدعمة بكل وسائل التوعية والتثقيف الغذائي الصحي.
- ٥) مطبخ تعليمي حسب ما ورد في ثانياً من الفصل الثالث (اختياري).
- ٦) مختبر (اختياري) يتوافق مع ما ورد في نظام المؤسسات الصحية الخاصة ولائحته التنفيذية.
- ٧) مطبخ مركزي (اختياري) لإعداد وطهي الوجبات حسب ما ورد في ثالثاً من الفصل الثالث.
- ٨) صالة رياضية (اختياري) يتوافق مع ما ورد في نظام المؤسسات الصحية الخاصة ولائحته التنفيذية.

ثانياً المعدات والألات (كحد أدنى):

- ١) مستلزمات العيادة الطبية:
 - أ- ميزان حرارة جهاز إلكتروني لقياس حرارة الجسم.
 - ب- جهاز قياس ضغط الدم.
 - ج- سماعة طبية.
 - د- سرير كشف طبي مع ستارة.
 - هـ- دولاب لحفظ الملفات.
 - و- طاولة مع كمبيوتر وطابعة ليزر.
 - ز- عدد ٢ كرسي للمريض ومرافقه.
- ٢) مستلزمات عيادة أخصائي التغذية العلاجية:
 - أ- موازين لقياس الوزن والطول وكتلة الجسم للبالغين والأطفال.
 - ب- جهاز لقياس سمك طبقة الجلد.
 - ج- طاولة مع كرسي.
 - د- مقياس شريط غير قابل لتمطط لقياس محيط الرأس والعضد.



هـ- حاسب آلي لتسجيل البيانات الخاصة بالمرضى مع طابعة ليزر.

و- دوايب لحفظ ملفات المراجعين.

ز- أي أجهزة أخرى تساعد على تقييم الحالة الغذائية أو علاجها.

ثالثاً: المختبر (اختياري)

* في حالة قيام مراكز التغذية بإجراء التحاليل اللازمة داخل المنشأة يجب توفر الأجهزة الآتية كحد أدنى:

١) جهاز لعمل التحاليل الكيميائية (Biochemistry Analyzer) كالدون (Lipid profile) وظائف كلي (KFT)

وظائف كبد (LFT) مستوى سكر الدم وسكر هيوجلوبين الدم (Hb A1c).

٢) جهاز لفحص صورة كامل للدم (CBC).

٣) جهاز لفحص البول والبراز.

٤) وفي حالة الاحتياج لإجراء الفحوصات الأخرى الدقيقة المطلوبة مثل قياس الهرمونات أو غيرها يمكن

الاستعانة بالمختبرات المتخصصة في ذلك.

رابعاً- وسائل التوعية والتثقيف بمراكز وعيادات التغذية:

التوعية والتثقيف التغذوي:

- هي مجموعة من الأنشطة التوعوية التغذوية الصحية الهادفة إلى الارتقاء بالمعارف الأساسية الصحية

لأشخاص وغرس السلوكيات التغذوية السليمة للفرد والمجتمع من خلال المؤسسات الصحية.

* الصالة الإرشادية تحتوي على:

١- قاعة محاضرات إرشادية تتسع لعشرة أشخاص على الأقل مدعمة بالوسائل الإرشادية المقروءة والمرئية،

والمصقات مع مراعاة تعاليم الشريعة الإسلامية.

٢- إعداد وطباعة عدد من النشرات والمطويات التثقيفية الصحية ذات العلاقة بالتغذية.

٣- توفير نماذج بلاستيكية للمجموعات الغذائية والأطعمة المختلفة خاصة الأطعمة المحلية لسهولة على

المريض التعرف على البدائل الغذائية كماً ونوعاً.

٤- توفير جداول تحليل جميع الأطعمة (Food composition tables) على أن يحتوي جميع الأطعمة بما فيها

الأكلات الشعبية السعودية.

٥- قاعة انتظار المراجعين مدعومة بوسائل إرشادية تغذوية مقروءة ومرئية.

خامساً- المطبخ التعليمي (اختياري):

توفير مطبخ تعليمي في مراكز التغذية وحسب المواصفات الواردة في الملحق ثانياً من الفصل الثالث لإرشاد

المراجعين لاختيار الأغذية الصحية المناسبة لحالتهم وتعليمهم عن طرق إعدادها.

سادساً- إعداد الوجبات الغذائية (اختياري):



وزارة الصحة Ministry of Health

في حالة قيام المؤسسة الطبية الخاصة أو مراكز تغذية بإعداد وطهي وتقديم الوجبات الغذائية من المطبخ المركزي للمرضى المنومين أو القيام ببيع وجبات الحميات الغذائية عليه الالتزام بالشروط والمواصفات الفنية للمطابخ الواردة في ثالثاً من الفصل الثالث.

سابعاً- صالة رياضية (اختياري):

في حالة وجود صالة رياضية للتمارين يتم التقيد بالشروط والمواصفات الواردة في اللائحة التنفيذية لنظام المؤسسات الصحية الخاصة مادة (١٥) مراكز الخدمات الصحية المساندة مع التقيد بتعاليم الشريعة الإسلامية ومراعاة العادات والتقاليد الاجتماعية.

ثامناً- الكوادر الفنية والمؤهلات المطلوبة:

الكوادر الفنية المؤهلة والمطلوبة للعمل في مجال التغذية من حيث المؤهل حسب تصنيف الهيئة السعودية للتخصصات الصحية كالتالي:

(١) يشترط تعيين سعودي مؤهل في مجال الغذاء والتغذية ومتفرغ للإشراف على المركز فنياً وإدارياً في حالة المراكز المستقلة.

(٢) طبيب/ طبيبة متخصص في مجال التغذية باطنية أو غدد صماء وسكري أو طبيب مقيم باطنة ذو خبرة لا تقل عن ثلاث سنوات في مجال التخصص أو أخصائي طب أسرة ومجتمع للتحقق من حالة المريض الصحية وتحديد نوعية الأمراض (اختياري).

(٣) أخصائي/ أخصائية تغذية علاجية: بمؤهل بكالوريوس تغذية علاجية لتقدير الاحتياجات الغذائية للمراجعين بعد التحقق من حالتهم الصحية من قبل الطبيب وتقديم المشورة الغذائية وإعداد الأنظمة الغذائية وخاصة مرضى الحميات والاشتراك في برامج التوعية الغذائية للمراجعين.

(٤) ممرض/ ممرضة: بمؤهل دبلوم بعد الثانوية ترميز وخبرة لمدة سنتين لمساعدة الطبيب في إجراء الفحوصات الروتينية (في حال توفر الطبيب)

(٥) أخصائي/ أخصائية: مختبر حاصل على البكالوريوس في العلوم تخصص كيمياء حيوية أو مختبرات مع خبرة لا تقل عن سنتين في مجال العمل لإجراء التحاليل الروتينية المطلوبة في حالة المراكز المستقلة. (في حالة وجود مختبر بالمركز).

(٦) أخصائي/ أخصائية: تغذية خدمات غذاء وتغذية بمؤهل بكالوريوس في مجال الغذاء أو التغذية للإشراف على إعداد الوجبات والحميات الغذائية والتأكد من ملائمة الوجبات الغذائية للمستفيدين منها (في حالة وجود مكان لإعداد الوجبات الغذائية).

(٧) التمشي بالمهام الوظيفية للعاملين في مراكز التغذية حسب ما ورد في أولاً من الفصل الثاني.



تاسعاً: في حالة رغبة المركز التعاقد مع أحد المؤسسات الطبية الخاصة فيخضع هذا التعاقد لنظام المؤسسات الصحية الخاصة ولائحته التنفيذية.

الفصل الثاني أولاً: المهام الوظيفية

على العاملين في مراكز التغذية أو في المؤسسة الصحية الخاصة القيام بالواجبات المهنية التالية تبعاً لحالة المراجع أو المريض:

(١) تقييم الطبيب للحالة الصحية للمريض من خلال التاريخ الطبي والعائلي وطبيعة المرض وعلاقته بالتغذية والتأكد من خلو المريض من المضاعفات المصاحبة للأمراض المزمنة غير المعدية (الاستقلابية) قبل البدء في النشاط البدني والحمية.

(٢) قيام أخصائي التغذية العلاجية بتقييم حالة المريض تغذوياً وتحديد برنامج غذائي خاص وإعداد قوائم الطعام الاعتيادية والحميات لكل مريض بالتنسيق مع الطبيب المعالج.

(٣) تحديد عدد الزيارات وفترة البرنامج الغذائي الخاص لكل حالة مرضية.

(٤) تسجيل نتائج التقييم الطبي في ملف المريض وإرفاق بيانات النصائح التي تلقوها.

(٥) تسجيل إحصائيات مفصلة عن حالة المرضى والمراجعين (تقييم الحالة الغذائية) والاحتفاظ بالسجل الإحصائي.

(٦) أهمية مرور أخصائي التغذية العلاجية على المرضى المنومين في المستشفيات يومياً ضمن الطاقم الطبي ومناقشة حالتهم الصحية مع الطبيب المعالج لتحديد الحمية الغذائية المناسبة.

(٧) توعية المرضى والمراجعين بالسلوك الغذائي السليم وتزويدهم بالإرشادات الغذائية الملائمة وتحديد مواعيد لمراجعة عيادة التغذية إذا لزم الأمر.

(٨) توعية وإرشاد المراجعين والمرضى عن كيفية تحضير وإعداد الحميات الغذائية الملائمة من قبل أخصائي التغذية.

(٩) التأكد من ملائمة الوجبة الغذائية المعدة في مركز التغذية أو في المؤسسات الطبية الخاصة والمقدمة لمستحقها تحت إشراف أخصائي خدمات الغذاء والتغذية والتأكد من مطابقتها للحالة الصحية للحميات وللموظفين وللمرضى المنومين والأصحاء.

(١٠) استطلاع مرثيات مستحق الوجبات الغذائية وتقييمها وفق حالته الصحية وعاداته الغذائية.

ثانياً: المطبخ التعليمي (اختياري)

يحتوي المطبخ التعليمي على الأجهزة الآتية:

١- دواليب ستانلس ستيل لحفظ الأدوات والأواني.

٢- أدوات غرف وتقليب وتقطيع من الأستانلس ستيل.



- ٣- قدور استانلس ستيل.
- ٤- أدوات وألواح تقطيع.
- ٥- خلاط كهربائي.
- ٦- فرن أربع عيون بالغاز أو الكهرباء.
- ٧- مصدر ماء غسيل مزود بحوض استانلس ستيل.
- ٨- ثلاجة تجميد أفقية صغيرة.
- ٩- ثلاجة تبريد رأسية.
- ١٠- أرفف أستانلس ستيل لوضع المواد الغذائية المعلبة والجافة.
- ١١- أجهزة كهربائية (خلاط، فرامة لحم، مشواة منزلية..... الخ).
- ١٢- تطبيق شروط ومواصفات المواد الغذائية المؤمنة في المطبخ التعليمي.

ثالثاً: الشروط ومواصفات الفنية للمطابخ (اختياري)

* الموقع والمساحة:

- ١) يجب أن يكون موقع المطبخ ضمن المبنى الرئيسي للمركز أو المنشأة الصحية على أن يكون في الدور الأرضي لسهولة دخول وخروج مواد التموين.
- ٢) يجب أن يكون محيط الموقع متوفر فيه الاشتراطات الصحية بعيداً عن الروائح الكريهة وممرى النفايات والأدخنة والأتربة ومحطة معالجة الصرف الصحي.
- ٣) أن تكون مساحة المطبخ متناسب مع حجم العمل وإعداد الوجبات الغذائية المقدمة لمستحقيها.
- ٤) توفير أبواب وسلالم جانبية كمخارج للطوارئ.

* مواصفات المطبخ:

- ١) أن يضمن تصميم المطبخ الداخلي سلامة وسهولة انسياب العمل داخل الموقع.
- ٢) أن يكون ارتفاع سقف المطبخ مناسب لزيادة كفاءة التهوية.
- ٣) أن يكون الأرضيات من السيراميك الفاتح السميك لتحمل وزن الأجهزة وأن يكون السيراميك من النوع غير منفذ أو ماص للماء، سهلة التنظيف والغسيل وغير قابلة للانزلاق ولا تتأثر بالمنظفات الصناعية أو الأحماض وتكون ذات سطح مستوي خالي من الحفر والتشققات وفيه ميل عند فتحات الصرف الصحي.
- ٤) أن تكون جدران المطبخ ووحدها مغطاة من أسفل الجدار إلى السقف من القيشاني بلون أبيض وأن تكون ملساء سهلة التنظيف.
- ٥) أن يكون سقف المطبخ مرتفع مغطى بشرائح من الألمونيوم اللامع غير قابل للصدأ وسهل التنظيف.
- ٦) أن تكون فتحات الأبواب مناسبة الحجم والارتفاع ومصنوعة من مواد صماء غير قابلة للصدأ وغير منفذة للماء وذات أسطح ملساء سهلة التنظيف وتغلق ذاتياً بأحكام.



(٧) أن تكون فتحات النوافذ بالموقع مناسبة المساحة ويوجد فيها سلك شبك يغطي مساحة النافذة لمنع دخول الحشرات والقوارض.

(٨) أن يكون المطبخ جيد الإضاءة والتهوية الطبيعية الكافية لمنع ارتفاع درجات الحرارة الداخلية وتكاثف الأبخرة المتصاعدة.

(٩) أن تكون الإضاءة والتكييف مناسبة تغطي جميع مناطق العمل.

(١٠) تركيب مصدات على حوائط الجدران وزوايا الأعمدة منعاً لاحتكاك عربات التوزيع ونحوها بالجدران.

(١١) وضع مصائد للحشرات حسب مساحة المطبخ وعند المداخل.

* التوصيلات الكهربائية والغازية البخارية:

(١) توضح جميع التمديدات اللازمة من الكهرباء والغاز والماء والبخار والصرف الصحي ووحدات شفط الأبخرة والإضاءة حسب المخططات الهندسية والإنشائية.

(٢) أن يكون القاطع الكهربائي الرئيسي في موضع جانبي بارز سهل التحكم عند حدوث طوارئ - لا سمح الله -.

(٣) تصميم نقاط كهربائية للأفران والأستيمات ووحدات الطهي الكهربائية بشكل آمن ومناسب.

(٤) مفاتيح الكهرباء معزولة من الداخل وأن تكون بعيدة عن أي تمديدات أخرى.

(٥) يجب أن تكون جميع التوصيلات الكهربائية منفذة طبقاً للأصول والقواعد الفنية.

(٦) عمل التمديدات الكهربائية والبخارية والغازية حسب أماكن توزيع الأجهزة والاستيمات البخارية ووفق الأصول الفنية الأمنية.

(٧) تمديدات مواسير الغاز حسب مواصفات شركة الغاز والتصنيع الأهلية السعودية، مع وجود المحولات

الخاصة من ضغط عالي ومنخفض في حالة وجود غاز مركزي، مع تقديم خريطة معتمدة بذلك.

(٨) تصميم وحدات شفط أبخرة مفلترة (هود) توضع أعلى وحدات الطهي في المطبخ.

(٩) تركيب أجهزة مكافحة الحرائق في المطبخ وجميع وحداته تعمل بنظام شامل ذاتي الإطفاء وفي حالة تعذر تأمينها توزع طفايات للحرائق في جميع وحدات المطبخ.

(١٠) تركيب نظام (استشعار) مكافحة الغاز لكشف أي تسربات الغاز وكذلك وجود طفايات حريق خاصة للمواد السائلة والكهرباء.

(١١) أن تكون جميع الأفياش وأزرار التحكم الخاصة بالإضاءة من مواد معدنية لامعة وسهلة التنظيف.

* التمديدات المائية:

(١) أن تكون المياه المستخدمة في المطبخ من المورد العمومي للمياه من مصدر آمن تثبت صلاحيته للاستهلاك الآدمي وذلك بعمل تحليل دوري له.

(٢) توزيع نقاط استخدام المياه في المطبخ حسب تصميم توزيع وحدات الغسيل.

(٣) تكون جميع مواسير المياه الساخنة من النحاس والمياه الباردة من النوع P.V.C.

* دورات المياه والمغاسل:



- (١) تخصيص دورات مياه في مكان مستقل وبعيد عن المطبخ مع وجود أبواب تفصلها عن المطبخ.
- (٢) توفر الشروط اللازمة فيها من (مراوح شفط- إضاءة- تهوية ... الخ).
- (٣) توفير مغاسل أيدي في موقع العمل تناسب أعداد العمال وتزود بمرايا وأرفف.
- (٤) وضع سخانات للمياه.

*** تصريف المياه والفضلات:**

- (١) يجب أن تكون مواسير الصرف الصحي الأرضي بعمق لا تقل عن ٤٠ - ٥٠ سم في حالة وجود تمديدات كهربائية قريبة.
- (٢) أن تكون شبكة الصرف الصحي مرتبطة بشبكة الصرف الصحي الرئيسية للمنشأة الصحية وتكون بعيدة عن خزانات مياه الشرب.
- (٣) يجب أن تكون جميع فتحات غرف التفتيش خارج المطبخ.
- (٤) وجود مصائد للزيت في غرف التفتيش الخارجية خاصة لتجميع الزيوت تناسب حج العمل في المطبخ.
- (٥) وجود فتحات صغيرة من الأستانلس ستيل مغطاة للصرف الصحي في المطبخ ووحداته وخاصة في منطقة الطهي.

*** أقسام المطبخ:**

- يجب أن يكون المطبخ مقسم إلى غرف ووحدات تعتمد مساحتها حسب عدد الوجبات الغذائية بحيث لا تقل المساحة الإجمالية عن ٢٠٠ متر وهي كالتالي:
- (١) مكان لاستلام المواد الغذائية ويكون عند مدخل المطبخ الخاصة بالتموين.
 - (٢) مستودع للمواد الجافة.
 - (٣) مستودع لتخزين مواد النظافة.
 - (٤) غرف للتبريد وغرف للتجميد تحدد مساحة كل واحد منها حسب عدد الوجبات المقدمة (٢ × ٢ م) أو (٢ × ٣ م).
 - (٥) مكتب للإشراف على المطبخ.
 - (٦) غرفة تغيير ملابس للعمال قريبة من مدخل الموقف مزودة بدواليب ودورات مياه ومغاسل للأيدي.
 - (٧) تقسيم صالة المطبخ إلى وحدات تعتمد مساحة الوحدة حسب حجم العمل ويكون تقسيمها حسب الآتي:
 - * وحدة تحضير السلطة.
 - * وحدة تحضير الخضروات.
 - * وحدة تحضير الحلويات والخبز.
 - * وحدة تحضير اللحوم.
 - * وحدة تحضير الأغذية الخاصة.
 - * وحدة غسل الأواني والمعدات الصغيرة.



- * وحدة غسيل الأجهزة والصواني الكبيرة.
 - * وحدة لجهاز غسيل وتقييم وتجفيف صواني المرضى والأدوات والأواني (للمستشفيات).
 - * مكان لتخزين حاويات الزبائن وعربات نقل الوجبات (للمستشفيات).
 - * وحدة تجهيز الصواني والوجبات وتغليف مكملات الوجبة.
 - * مكان إعداد وطهي الوجبات.
 - * مكان مستقل لتوزيع الوجبات.
 - * وحدة لتجميع النفايات والتخلص منها.
 - * مرفق طيه مخطط يوضح تسلسل العمل في أقسام المطبخ.
 - * مواصفات صالة الطعام (للمستشفيات):
 - * تقسيم صالة الطعام لوحدين (صالة للرجال) و (صالة للنساء).
 - * تعتمد مساحتها حسب عدد الوجبات الغذائية وعدد الأسرة.
 - * يطبق المواصفات الهندسية والتصميمية والتشطيبات الفنية الصحية على صالة الطعام.
 - * توفير شروط السلامة ضد الحرائق ومخارج الطوارئ.
- * التجهيزات:**

يتم التقييد بمواصفات إعداد التجهيزات والمعدات والأواني المقترحة للمطبخ حيث أنها قدرت حسب أعداد الوجبات الغذائية المقدمة في المنشأة الصحية وذلك حسب البيان المرفق للتجهيزات ومواصفاتها في الملحق (٣) ثالثاً.

رابعاً: شروط ومؤهلات العاملين في إعداد الوجبات الغذائية

مقدمة:

- يشمل العمل في المطابخ تأمين جميع المواد الغذائية وتحضيرها وإعدادها وطهيها وتقديمها لمستحقيها حسب الشروط الصحية ونظافة الموقع والتجهيزات وتأمين العمالة حسب الوصف الوظيفي لهم.
- أولاً- الشروط الخاصة بالعمالة:
- (١) تأمين العمالة حسب الأعداد المقترحة والمسمايات الواردة في الوصف الوظيفي مع تخصيص ملف لكل عامل يحتوي على صور من (الجواز- الإقامة- الشهادة الصحية- الكشف الطبي- المؤهلات - الخبرات - شهادات التدريب).
 - (٢) أن تكون الأولوية للعمالة من المسلمين وأن تلتزم بضوابط الشرعية والأنظمة المعمول بها في المملكة.
 - (٣) تطبيق نظام السعودية على الوظائف التخصصية الإشرافية وباقي الوظائف حسب ما يتوفر بها من سعوديين والقيام بجميع الإجراءات اللازمة لذلك.
 - (٤) أن تكون جميع العمالة من الأصحاء جسدياً وخالية من الأمراض المعدية.
 - (٥) عمل شهادة صحية سنوية بالإضافة لكشف طبي دوري كل (سنة أشهر) في مركز صحي معترف به توضع في ملف العامل.



- ٦) أن تكون كفاءة العمالة على صاحب المركز/ المنشأة الصحية.
- ٧) إبعاد أي عامل تظهر علامات أو أعراض مرضية من العمل فوراً لحين شفائه واستبداله مؤقتاً بعامل آخر خالي من الأمراض، وفي حالة عدم شفاؤه من الأمراض يتم استبعاده نهائياً من العمل.
- ٨) توفير الزي الموحد لكل فئة من عمالة المطبخ.
- ٩) تقييد جميع العاملين بالشروط الصحية من نظافة الملابس والجسم والاهتمام بالمظهر العام مع لبس غطاء الرأس والقفازات والكمامات أثناء تحضير الطعام وعدم التدخين في مواقع العمل.
- ١٠) يقوم أخصائي التغذية بالإشراف على سير أحوال العمل في المطبخ وتطبيق الضوابط والشروط الصحية والتأكد من تطبيق النظام الغذائي الخاص لوجبات المرضى.
- ١١) يقوم فني التغذية بمساعدة أخصائي التغذية في المهام الموكلة إليه.
- ١٢) أن تكون العمالة المتخصصة (أخصائي خدمات غذاء وتغذية- وفني تغذية) مصنفيه من الهيئات السعودية للتخصصات الصحية.

ثانياً- الوصف الوظيفي للعمالة المطلوبة لمطابخ التغذية:

- ١- أخصائي تغذية (خدمات غذاء وتغذية):
 - * المؤهل له جامعي في أحد تخصصات التغذية.
 - * الخبرة لا تقل عن سنتين في مجال الإشراف على خدمات التغذية.
- ٢- فني تغذية:
 - * المؤهل: شهادة دبلوم من الكتابة الصحية تخصص تغذية.
 - * الخبرة لا تقل عن سنتين في مجال العمل في أماكن الطهي.
- ٣- رئيس طهاة:
 - * المؤهل: شهادة من أحد المعاهد الفندقية المتخصصة مع خبرة لا تقل عن سنتين في مجال العمل.
- ٤- مساعد طاهي:
 - * يشترط له خبرة لا تقل عن سنتين في أحد الفنادق أو المستشفيات.
- ٥- طاهي حميات:
 - * المؤهل: من أحد المعاهد الفندقية المتخصصة أو دورة تدريبية في مجال طهي الحميات مع خبرة لا تقل عن سنتين في مجال طهي وجبات الحميات في أحد الفنادق أو المستشفيات.
- ٦- محضر (لحوم – سلطة – خضار):
 - * يشترط له خبرة لا تقل عن سنتين في مجال العمل من أحد الفنادق أو المستشفيات.
- ٧- حلواني:
 - * خبرة لا تقل عن سنتين في مجال إعداد الحلويات والمعجنات من أحد الفنادق أو المستشفيات.



وزارة الصحة
Ministry of Health

٨- عمالة توزيع:

* خبرة لا تقل عن سنتين في مجال تقديم الوجبات الغذائية مع تخصص عمالة نسائية لأقسام تنويم النساء وعمالة رجال لأقسام تنويم الرجال في المستشفيات.

٩- عمالة مساعدة:

* خبرة سنة في مجال عمل إعداد وتجهيز وطهي الوجبات.

١٠- عمالة نظافة:

* خبرة سنة في مجال عمل نظافة المطبخ.



بيان بأعداد العمالة المقترحة للمطابخ

م	المسمى	أقل من ٣٥٠ وجبة يومياً	من ٣٥٠ إلى ٥٠٠ وجبة يومياً	أكثر من ٥٠١ وجبة يومياً
١	أخصائي خدمات غذاء وتغذية	١	١	١
٢	فني تغذية	-	١	١
٣	رئيس طهارة	١	١	١
٤	مساعد طاهي	١	٢	٣
٥	طاهي حميات	١	١	٢
٦	محضر لحوم	١	١	١
٧	محضر خضار	١	١	١
٨	محضر سلطة	١	١	١
٩	حلواني	١	١	١
١٠	عمالة مساعدة	٢	٤	٦
١١	عامل نظافة	٣	٥	٧
١٢	عمالة التوزيع في المستشفيات	٦	١٢	١٨
	مجموعة العمالة في الموقع	١٩	٣١	٤٣

ملاحظة:

في حالة تأمين عمالة للمنشأة الصحية التي تقوم بطهي وجبات ولا يوجد بها تنويم مرضى تلتزم بأن لا يقل العمالة من فئاتها المتسلسلة من الفقرة (١) حتى (١١) وفي حالة المستشفيات أو المنشآت الصحية التي يتم فيها تنويم مرضى يلتزم بجميع الأعداد والفئات المتسلسلة من (١) حتى (١٢).

خامساً: الشروط الخاصة بالأجهزة

- ١) تأمين التجهيزات والأدوات والأواني من أفضل الماركات والمواصفات.
- ٢) تؤمن الأجهزة حسب البيان المرفق من التجهيزات والأدوات المطلوبة في المطابخ.
- ٣) جميع هذه الأدوات مصنوعة من الأستانلس ستيل.
- ٤) يعتمد أعداد الأجهزة لسعة المطبخ وإعداد الوجبات المقدمة يومياً مع شريطة مناسبة الأعداد لحجم العمل.
- ٥) الأجهزة التي يظهر عليها علامات التلف أو الصدأ يتم استبدالها بأجهزة أخرى للمحافظة على سلامة الطعام.
- ٦) الأدوات والأواني يتم استبدالها بشكل دوري عند كثرة الاستخدام أو ظهور علامات كسور أو تغير اللون.
- ٧) عمل دهان لكامل المطبخ سنوياً وكلما كلما دعت الحاجة إلى ذلك.



سادساً: بيان بمواصفات وأعداد التجهيزات والأدوات المقدمة

م	اسم الجهاز	المواصفات	أقل من ٣٥٠ وجبة	من ٣٥٠ إلى ٥٠٠ وجبة	أكثر من ٥٠٠ وجبة
١	موقد غاز	ستانلس ستيل مع الفرن يعمل بالغاز أو الكهرباء مكون من (٤) شعلات من الحديد الصلب مزود بأربعة أرجل	٢	٣	٥
٢	شواية مسطحة	ستانلس ستيل مكونة من سطح بلاطة مع الفرن يعمل بالغاز أو الكهرباء مزود بأربع أرجل	١	٢	٣
٣	قلاية زيت عميقة	ستانلس ستيل متعددة الأغراض بحوض - بحوضين سعة لحوض حوالي ٢٨ لتر تعمل بالغاز	٢	٢	٣
٤	حلة طهي ستيم سعة ١٠٠ - ٢٠٠ لتر	ستانلس ستيل بحرارة غير مباشرة وغطاء كاتم ومحابس ضغط	-	١	٢
٥	قلاية قلابة	ستانلس ستيل متعددة الأغراض بحوض سعة ١٣٢ لتر تعمل بالغاز مزودة بأربع أرجل بغطاء محكم أوتوماتيكية الميل.	١	١	٢
٦	وحدة تصفية الزيت من المقالي	ستانلس ستيل متعددة الأغراض سعة ٢٢ لتر مزودة بأرب أرجل	١	٢	٣



وزارة الصحة Ministry of Health

١	١	١	ستانلس ستيل تعمل بالغاز سعة ٢٠ - ٤٠ صينية مقاس ١/١ تحتاج إلى خط كهرباء ٢٢٠ فاز/ ٦٠ سيكل مزود بخطط ماء وصرف ومزود بأربع أرجل متعدد الاستمالات مع البويلر نظام إلكتروني كامل.	فرن تحمير وحلويات	٧
٢	١	١	ستانلس ستيل سعة ٤٠ صينية مقاس ١/١ مزودة بأربع كفات	عربة الفرن	٨
١	-	-	ستانلس ستيل تغسل وتقم وتجفف مع البوستر تعمل بالكهرباء تعتمد حجمها حسب طاقة العمل	ماكينة غسيل أطباق وصحون	٩
١	١	-	حافضة للحرارة تعمل بالكهرباء لنقل الطعام للأوفيس سعة (١٤-١٨ بنس)	عربة نقل الأطعمة	١٠
٣	٢	١	ستانلس ستيل مزود بحافة خلفية قائمة ستانلس ستيل ورف سفلي ستانلس وبأربع أرجل	طاولة خدمة عمل	١١
توضع أعلى جميع أجهزة الطهي			ستانلس ستيل مزودة بفلتر لتصفية الزيوت وعلبة لجمع الزيوت ستانلس ستيل مزودة بفتحات لمرو الهواء القادم من خارج المطبخ لداخل المطبخ بدون دكت وكذلك بدون مروحة شفت الأبخرة الأبعاد ٦٥٠٠ × ٢٥٠٠ × ٦٠٠ مم مزودة بجهاز غسيل أتوماتيكي وتعقيم وجهاز مكافحة الحرائق.	وحدة شفت (هود)	١٢
١	١	١	ستانلس مزود بفيوزات كهربائية على الجوانب وأربع أرجل	سير كهربائي متحرك لنقل صواني الوجبات	١٣
١	-	-	ستانلس ستيل وباب زجاجي مزودة بترموستات للتحكم بالحرارة بأربع كفات تعمل بالكهرباء خط ٢٢٠ فولت/ ١ فاز/ ٦٠ سيكل مقاس ٦٤٠ × ٨١٤ × ١٧٢٠ ملم	عربة لتدفئة الطعام	١٤
حسب تصميم الموقع			ستانلس ستيل مزود برف سفلي ستانلس وحافة خلفية ستانلس مع ملحقاته (خلاط ماء كروم + هراب ماء).	حوض غسيل بعين واحدة	١٥
حسب مساحة غرف المستودعات			ستانلس ستيل غير قابل للصدأ مزود بأربع أدوار ارتفاع جميع الأدوار ٧٤ بوصة أبعاد الرف ٢٤ × ٧٢ بوصة	أرفف شبك للتخزين	١٦



وزارة الصحة Ministry of Health

٢	ستانلس ستيل من الداخل والخارج بأربع أرجل سعة ٥٠ قدم	١٧	ثلاجة تبريد رأسية		
١	ستانلس ستيل من الداخل والخارج	١٨	ثلاجة تجميد		
٣	ستانلس ستيل ذات بابين بعجلات مكونة من أرفف تسع ل (٢٠) وجبة و (٤٠) صينية	١٩	عربة نقل صواني الوجبات (للمستشفيات)		
١	ستانلس ستيل تعمل بالكهرباء فتحاتها تناسب حجم وأعداد الصواني وأكواب الفناجين	٢٠	عربة حفظ صواني المرضى ساخنة (للمستشفيات)		
حسب تصميم المطبخ	ستانلس ستيل مزود برف سفلي ستانلس وحافة خلفية ستانلس مع ملحقاته (خلاط ماء كروم +هراي)	٢١	حوض غسيل بعينين		
حسب حجم العمل	ستانلس ستيل مزودة بأربع علاجي مقاس (٤٥٠ × ٦٠٠ × ١٥٥٠) ملم	٢٢	عربة حمل الصواني		
٤	٣	٢	ستانلس ستيل والخلاط من الزجاج	٢٣	خلاط كهربائي
١	١	-	ستانلس ستيل من الداخل والخارج بأربع أرجل مقاس ١٣٩٦ × ٧٠٠ × ٨٥٠ ملم	٢٤	ثلاجة مسطحة مع طاول عمل
٢ تبريد	٢ تبريد	١ تبريد	مصنوعة من الألمونيوم المجلفن والحوائط عيار ٢٦ وأرضية ١٤ محشوة بمادة خاصة للعزل بسمك ٤ بوصة حسب السعة والعدد المحدد في المخطط ومزودة بترموستات درجات الحرارة مع إضاءة داخلية ومفتاح أمام داخلي مزود بوحدة تبريد كوبلاند (٨+٢) وأخرى احتياطية أبعاد الغرفة (٢م عرض × ٢م طول × ٢م ارتفاع) و (٢م عرض × ٣م طول × ٢م عرض).	٢٥	غرفة تبريد وغرفة تجميد
١ تجميد	١ تجميد	١ تجميد	ستانلس ستيل برفين ستانلس ستيل ذات ٤ كفريات منها كفران بفرامل	٢٦	عربة خدمة عمل
حسب عدد مستحقي الوجبات	من الأواني والأدوات الاستخدام مرة واحدة محكمة الغلق وتكون مناسبة لدرجة حرارة تسخين والميكرويف في المنازل	٢٧	صواني تقديم الوجبات الغذائية لمراكز بيع وجبات الحميات		



وزارة الصحة Ministry of Health

٢٨	صواني تقديم المرضى بالمستشفيات	من الأستانلس ستيل ومقسمة أو من أطباق العين أو صينية كاملة ومغطاة (علاء الدين)	حسب عدد مستحقي الوجبات	صواني تقديم المرضى بالمستشفيات	من الأستانلس ستيل ومقسمة أو من أطباق العين أو صينية كاملة ومغطاة (علاء الدين)
٢٩	قورمة خشبية	لتقطيع اللحوم سماكة ٢٥ سم وقاعدة خشب مزودة بأربع أرجل	١	١	١
٣٠	منشار تقطيع اللحوم	ستانلس ستيل مكون من سكين قطع وطاول القطع قوة ٣ حصان	١	١	١
٣١	لوح تقطيع بوتلين	بلاستيك مضغوط مقاس (١٦٠٠ × ٧٠٠ × ٤٠ ملم)	٤	٦	٨
٣٢	عربة تسخين حرارية (بان مارية) للمستشفيات	ستانلس ستيل تعمل بالكهرباء سعة الوحدة- حوضين- ثلاثة أحواض- أربعة أحواض، لوضع الطعام فيه قبل غرفة الوجبة للمريض	٢	٣	٤
٣٣	ماكينة تقطيع الخضروات واللحوم والأجبان	ستانلس ستيل مزود بعدة سكاكين للتقطيع بأشكال مختلفة يعمل على عدة سرعات سرعة الجهاز وطاقته لا تقل عن ٢٥ كجم قوة خمسة حصان	١	١	١
٣٤	عربة نقل المواد الخام	ستانلس ستيل بأربع عجلات منها كفران بفرامل	٢	٢	٣
٣٥	فريزر بابين	ستانلس ستيل من الداخل والخارج بأربع أرجل درجة التبريد من -١٥ تحت الصفر حتى -٢٥ تحت الصفر	١	٢	٣
٣٦	ميزان	حساس من ١ جم - ١٠٠٠ جم من ١ كجم - ٣٠ كجم	١	١	١
٣٧	مفرمة لحم	ستانلس ستيل مزودة بمجموعة فرم ويعمل بسرعات مختلفة	١	١	١
٣٨	حوض متحرك للغسيل	ستانلس ستيل مزود بفتحة صرف مقاس (٦٦٠ × ٨٥٠ × ٨٦٠ ملم) ملحقة بعربة حمل الخضار بأربعة أرجل	١	١	١



وزارة الصحة Ministry of Health

حسب حاجة العمل	ستانلس ستيل أوتوماتيكية تعمل بسير كهربائية مقاس: (٢٤٠٠ × ٨٤٠ × ١٦٥٠ ملم) ملحقة بعربة حمل الخضار بأربعة أرجل	٣٩	غسالة خضروات		
١	١	١	٤٠	ماكينة تقشير بطاطس	ستانلس ستيل سعة ٢٠ كجم
١	١	١	٤١	دولاب حائط	ستانلس ستيل باب سحب مع أرفف مقاس (٣٠٠ × ٤٠٠ × ٦٠٠ ملم)
١	١	١	٤٢	خلاط وعجان	ستانلس ستيل وعاء العجن سعته ٨٠ لتر مع جميع المضارب
١	١	١	٤٣	فرادة عجبن	كهربائية
١	١	١	٤٤	قطاعة عجبن	ستانلس ستيل
٢	٢	١	٤٥	منشار تقطيع الأسماك والدجاج	ستانلس ستيل يعمل بالكهرباء بقوة واحد حصان مع الطاولة
١	١	١	٤٦	وحدة خدمة (كافيتريا المستشفى)	كاونتر وحد تسخين وتبريد ووحدة عمل الشاي لوضع وجبات الكافيتريا في الوحدة
١	١	١	٤٧	جهاز فرم المخلفات	قوة حوالي ١٠ حصان كبير يوضع بجانب أحواض الغسيل
١	١	١	٤٨	مكبس نفايات	كبير الحجم مع عربة النفايات
حسب أعداد المداخل ومناطق العمل	كبيرة الحجم توضع في جميع المداخل وفي مناطق الإعداد والتحضير	٤٩	مصائد حشرات		
توضع فوق كل باب خارجي	تركب على جميع مداخل المطبخ وتغطي جميع مساحة الأبواب	٥٠	ستائر هوائية		
١	١	١	٥١	عربة متحركة	ستانلس ستيل بها خطافات لحمل اللحوم توضع في الثلاجات
حسب حاجة العمل	ستانلس ستيل مع الأغذية بأحجام مختلفة ذات مساكات جانبية وليس بها زوايا من ١٠-١٠٠ لتر.	٥٢	قدور طهي عادي		
حسب حجم العمل	بأحجام مختلفة (كبير - متوسط - صغير)	٥٣	مصفاة من الأستانلس ستيل		
٩	٦	٣	٥٤	فتاحة علب	من الأستانلس ستيل قوية تثبت على الطاولات



وزارة الصحة

Ministry of Health

١٠	٨	٥	ستانلس ستيل مع الغطاء عيار ١٠/١٨	بنسات طعام ذات أغطية	٥٥
٨	٦	٤	من الأستانلس ستيل قوي حجمها يتناسب مع حجم الأفران	صواني أفران	٥٦
٥	٤	٢	من الأستانلس ستيل قوي حجمها يتناسب مع مقاس الأفران	مقالي	٥٧
توضع في كل وحدة تحضير وعمل			من البلاستيك القوي ذات أغطية	صناديق نفايات	٥٨
حسب حجم العمل			من الأستانلس ستيل قوي	أدوات غرف وتقليم	٥٩
حسب حجم العمل			من الأستانلس ستيل قوي مختلفة الأحجام والأغراض	سكاكين وسواطير	٦٠
حسب حجم العمل			ذات أغطية من الأستانلس ستيل	صناديق لتعبئة المواد الجافة	٦١

سابعاً: الشروط الخاصة بالنظافة

* يجب التقيد بالاشتراطات التالية:



- ١) توفير ورق التنشيف والصابون السائل بدورات المياه والمغاسل الخاصة بالأيدي لضمان نظافة العمالة.
- ٢) تنظيف منافذ ومخارج منطقة شفت الأبخرة (الهود أو مراوح السقف والمكيفات والنقاط الكهربائية).
- ٣) تنظيف فتحات الصرف الصحي وتسليكها بشكل يومي.
- ٤) تنظيف جميع الأجهزة والمعدات بشكل مستمر.
- ٥) تنظيف حاويات النفايات والتخلص من النفايات أولاً بأول من المطبخ وجميع المواقع وتوضع في حاوية مركزية خارج المركز يتم تنظيفها من قبل البلدية بشكل مستمر ويومي.
- ٦) استخدام مواد النظافة الصحية للموقع والأجهزة والمعدات ووضعها في ركن خاص بها بالمستودع وتخزين بعيدة عن المواد الغذائية ومستقلة.
- ٧) تنظيف الأرضيات والجدران بالماء والصابون والمطهرات بشكل مكثف.
- ٨) مكافحة الحشرات والقوارض بشكل مستمر ورش المبيدات الحشرية بصورة يومية بعد نهاية العمل.

ثامناً: الشروط الخاصة بالمواد الغذائية

- ١) يجب أن تكون جميع المواد الغذائية من الإنتاج الوطني.
- ٢) في حالة تعذر وجود بعض مكونات الوجبة محلياً مؤمن المادة المستوردة ويجب أن تكون مطابقة للشروط والمواصفات الخاصة بها.
- ٣) أن تكون المواد الغذائية طازجة مع فرز المواد الغذائية قبل طهيها.
- ٤) أن يكون تاريخ الصلاحية مدون على المواد الغذائية المعلبة وساري الصلاحية.
- ٥) إتلاف المواد الغذائية التي يظهر عليها علامات الفساد سواد بالرائحة أو اللون أو القوام أو العفن.
- ٦) نقل المواد الغذائية الطازجة (لحوم - ألبان - خضار - فواكه... الخ) من السوق للمركز في سيارات مبردة ومجهزة لهذا الغرض.
- ٧) لا تقبل المواد الغذائية المحدد تاريخ الصلاحية إذا مضى على إنتاجها أكثر من ثلثي الفترة المدونة عليها.
- ٨) التقيد بمواصفات المواد الغذائية حسب ما ورد في مواصفات الهيئة السعودية للمواصفات والمقاييس الفصل الثامن.
- ٩) وضع قائمة بأصناف المواد الغذائية الموردة يومياً لاستخدامها في طهي الوجبات وتوضع القائمة في مكان بارز يومياً.

تاسعاً: الشروط الخاصة بإعداد الوجبات الغذائية

- ١) التزام المنشأة الصحية بتنفيذ التعليمات الصادرة من الوزارة أو الجهات ذات العلاقة بصحة الإنسان.
- ٢) إعداد الوجبات الغذائية حسب الحالة الصحية لمستحقي الوجبة والأنظمة الغذائية المقررة ورغبات المريض الشخصية وعاداته الغذائية.



- ٣) يقوم قسم التغذية بإعداد لائحة بالوجبات الغذائية للمرضى المنومين (بالمستشفيات) بشكل يوم بموجب نظام الوجبات الاختيارية لهم.
- ٤) ضمان وصول الوجبة الغذائية ساخنة لمستحقيها وسليمة وصحية ومغلقة ومغطاة بالكامل حسب ما يقرره المختص وفق الضوابط الصحية المرعية لذلك.
- ٥) أن تكون مكونات الوجبة والسعرات الحرارية تناسب الحالة الصحية لمستحقيها.
- ٦) تأمين الأدوات ذات الاستخدام مرة واحدة والتي توضع بها مكونات الوجبة وتناسب درجة حرارة جهاز التسخين للوجبات المرسله للمنازل.
- ٧) عند نقل الوجبات الغذائية للمنازل تكون في حافظات للحرارة ومناسبة وصحية وجديدة ومحكمة الغلق على أن تنقل بواسطة سيارات مخصصة لذلك ومطابقة لشروط الصحية.
- ٨) تضمين الوجبة المنقولة للمنازل مطويات إرشادية توضح مكونات الوجبة والسعرات الحرارية لها وكيفية المحافظة على الوجبة وتسخينها وتخزينها.
- ٩) تحديد مواعيد تقديم الوجبات الغذائية والوجبات الإضافية الخفيفة للمرضى في المستشفيات.
- ١٠) توفير بطاقات ملونة مع كل وجبة مريض في المستشفيات حسب الحالة الصحية له.
- ١١) عدم استخدام الرجيع من صينية المريض.
- ١٢) تنقل الوجبات للمرضى في المستشفيات بواسطة عربات حافظة للطعام.
- ١٣) استخدام الأدوات والصواني لمرة واحدة في وجبات مرضى الصحة النفسية والأمراض الصدرية.
- ١٤) التنوع والتشكيل في الوجبات الغذائية المقدمة للمرضى بشكل أسبوعي.
- ١٥) عمل استبيان استطلاع عن الوجبات الغذائية المقدمة لمستحقيها بشكل يومي.
- ١٦) تطبيق نظام نقاط التحكم الحرجة في سلسلة إعداد الطعام (الهاسب) ابتداء من شراء واستلام المواد الغذائية إلى حين وصول الوجبات الغذائية لمستحقيها.

عاشراً: مواصفات المواد الغذائية

١) اللحوم:

أ- لحوم الضأن:

تورد لحوم الضأن المذبوحة محلياً موضح عليها الختم الرسمي للبلدية في نفس اليوم، ويجب أن يكون من الذكرة خالياً من الأمراض والعيوب الظاهرة، وكذلك خالياً من شحم البطن والظهر والأحشاء الداخلية (الكرش- الرثة...) ولا يزيد عمر الحيوان عن (١٢) شهر على أن تورد دون فصل الإلية والرأس ومحتفظة بأسنانها اللبنية وفي حالة تقديم لحوم الضأن الغير مذبوحة محلياً فيوضح عليها جميع المعلومات حسب بطاقتها وأن تكون مطابقة للشروط والمواصفات الصادرة من الهيئة السعودية للمواصفات والمقاييس.

ب- لحوم العجول (اللحم البقري):



وزارة الصحة Ministry of Health

تورد لحوم العجول الطازجة وفي حالة رغبة مستحقي التغذية لحوم عجل مجمدة تورد المجمدة وتكون صغيرة السن حسب البطاقة التعريفية الموضوع عليها.

ج- الدجاج:

تورد لحوم الدجاج مبردة أو مجمدة من الأنواع المنتجة محلياً بحيث يورد الطازج خلال (٤٨) ساعة من ذبحه والمجمد خلال شهر من ذبحه على أن تكون تاريخ الصلاحية مدون في عنق كيس التغليف مع مراعاة توريد الدجاج بعد نزع الرأس والأحشاء والأرجل وغير هزيلة.

د- بيض الدجاج:

يجب أن يكون من المنتج محلياً وطازج ونظيف وأن لا يقل وزن البيضة عن (٥٠) جم وأن لا يكون قد مضى على إنتاجه أكثر من ثلث فترة الصلاحية ومدون تاريخ الصلاحية على كل بيضة.

هـ- الأسماك:

يورد السمك الطازج ويتم إعداده على هيئة شرائح خالية من الأجزاء العظمية وفي حالة عدم توفير السمك الطازج يوفر السمك المجمد على أن لا يكون قد مضى على إنتاجه أكثر من ثلث فترة الصلاحية.

٢) الألبان ومنتجاتها:

تورد أنواع الحليب المختلفة حسب الأنظمة الغذائية وبما يتلاءم مع الحالات المرضية المختلفة ومن أنواع لا يدخل في تركيبها أية إضافات للون أو الطعم أو النكهة، ولتوريد أنواع الحليب أو اللبن يتم التمشي بما يلي:

أ- الحليب واللبن المبستر:

يورد خلال (٤٨) ساعة الأولى من إنتاجه مصنع من حليب طازج كما يقدم الحليب المعقم (طويل الأجل) مصنع من حليب طازج على أن لا يكون قد مضى على إنتاجه أكثر من ثلث فترة الصلاحية.

ب- الحليب البودرة:

يورد كامل الدسم من الأصناف المتوفرة محلياً ومعبأ في عبوات صحية وسليمة ولا تزيد عن (٢٥٠٠) جم ويستخدم لتحضير الحلويات والمعجنات فقط.

ج- الزبادي:

يورد في عبوات مغلقة ومصنع من حليب طازج.

د- الجبن الأبيض:

يجب أن يكون من أجود الأصناف وأن يكون محفوظاً بعلب صفائح وأن يكون جديد على أن لا يكون قد مضى على إنتاجه أكثر من ثلث فترة الصلاحية نصف دسم قليل الملوحة خالياً من المواد النشوية والشوائب، ويجب أن يحفظ الجبن مبرداً.

هـ- الجبن الأصفر:

يجب أن يكون محفوظاً بعلب صفيح نظيفة وصحية وأن لا يكون قد مضى على صنعه أكثر من (٦) ستة أشهر ومن أجود الأصناف وكامل الدسم.



و- جبن المثلثات والمربعات:

أن يكون من أجود الأصناف محفوظاً في القصدير، وأن لا يكون قد مضى على إنتاجه أكثر من ثلث فترة الصلاحية.

ز- جبن شرائح:

مغلف بورق بلاستيك خالي من التشققات ومن أجود الأصناف وأن لا يكون قد مضى على إنتاجه أكثر من ثلث فترة الصلاحية.

٣) الحبوب ومنتجاتها:

أ) الأرز:

من النوع الجيد منزوع القشرة من الدرجة الأولى خالي من الشوائب ويتم تحديد نوعية الأرز حسب الوجبة المقررة.

ب) الدقيق:

من أجود الأصناف غير مسوس ناعماً خالياً من النخالة والشوائب.

ج) الخبز:

يورد الخبز يومياً على حالته الطازجة لجميع الوجبات خالي من الشوائب ناضجاً غير محروق وقدم في الأكياس الخاصة بتغليف الأطعمة للحفاظ على طراوته ونظافته من النوع (المفرد – صامولي- توست الخ).

د) المكرونة:

أن تكون في عبوات صغيرة وصحية ومن أجود الأنواع وأن تكون من النوع الذي لا يتعجن.

هـ) النشا:

من النوع المحضر من الذرة أو القمح خالي من التكتلات ومعبأ في عبوات صحية صغيرة.

و) البرغل:

من النوع الفاخر.

ز) الفول:

أن يكون محفوظ في علب نظيفة وسليمة ومن أجود الأصناف وتكون حبة الفول مكتملة النضج.

ح) العدس:

يكون من الأنواع منزوعة القشرة الخالية من الشوائب.

ط) الحمص:

أن يكون محفوظ في علب نظيفة وسليمة من أجود الأصناف وفي حالة استخدام البذور الجافة فيجب أن تكون خالية من التسوس متجانسة الحجم واللون. ومن الأصناف ويقدم الحمص مطحوناً.

ك) الشوفان:

من النوع الأبيض ومن أجود الأصناف.



٤- الفواكه والخضار:

تورد جميع أنواع الفاكهة والخضار طازجة من أجود الأصناف وخالية من العفن أو التسوس أو الفساد ويتميز كل صنف منها بلونه ورائحته الخاصة به عند النضج وتقدم تبعاً للمواسم وحسب توفرها في الأسواق المحلية وفي حالة تقديم الخضار المجمد فيجب أن يطابق المواصفات القياسية الصادرة من الهيئة السعودية للمواصفات والمقاييس.

٥- الدهون والزيوت:

الزبدة:

يجب أن تكون مجمدة ومغلقة خالية من المواد الملونة غير الطبيعية غير مملحة.

أ- المرجرين:

تكون مشابهة للزبدة من حيث قوامها ورائحتها ولونها وطعمها.

ب- السمن:

يكون محضر أساساً من الحليب خال من أي دهون أو زيوت نباتية مهدرجة أو غير مهدرجة.

ج- زيت الزيتون:

يكون رائقاً ذو لون أصفر مائل للخضرة نقياً خال من الطعم الغريب والرائحة الزنخة وخال من أي زيوت أخرى.

هـ- زيت الطهي:

(من الذرة أو دوار الشمس) يجب أن يكون معبأ في عبوات سليمة ونظيفة وصحية وأن يكون رائقاً ذو لون أصفر ذهبي خالي من الطعم والرائحة الزنخة.

و- زيت القلي:

يجب أن يكون في عبوات سليمة وصحية، وأن يكون رائقاً خالي من الطعم والرائحة الزنخة.

٥- المواد الغذائية الأخرى:

أ- السكر:

يورد من أي نوع حسب الاستخدام على أن يكون من النوع الأبيض خالياً من آثار سوء التخزين والرطوبة.

ب- الشاي:

يكون من النوع الأسود ومن أنواع الشاي المتداولة والمعروفة بأسواق المملكة.

ج- النسكافية:

يكون منتج من بن نقي سريع الذوبان مميز بطعمه ورائحته المألوفة.

د- شراب الفاكهة:

لا تقل نسبة التركيز عن ١٠% تقدم العصائر المركزة أو المجففة ويكون خالي من المواد الحافظة والملونات ويقدم في عبوات كرتونية بحجم لا يقل عن (٢٠٠) مل.



ه- عسل النحل:

يكون من النوع الطبيعي النقي خال من الإضافات ومعبأ في عبوات صغيرة زنة (٣٠ جم).

و- المرابي:

من الأنواع الجيدة والمرغوبة (خوخ- برتقال- كرز- فراولة- مشمش- ... الخ) ويكون معبأ في عبوات مغلقة وصغيرة.

ز- الحلاوة الطحينية:

من أجود الأصناف ويفضل المنتجة محلياً وتكون معبأ في عبوات صغيرة

ح- التمر:

يكون من الأنواع المحلية الجيدة وحسب توفرها في الأسواق وتكون من العبوات المغلفة الصغيرة ويقدم الرطب في موسمه.

ط (الجيلي):

(المادة الجافة قبل التجهيز) يكون على هيئة بودرة مميزة بطعم ونكهة الفاكهة.

ي (الزبيب):

يكون طرياً خال من الشوائب والبذور.

ك (جوز الهند):

يكون مبشوراً طرياً خالي من الشوائب والبذور.

ل (الصلصة):

لا يقل الحد الأدنى للمواد الصلبة الذائبة الطبيعية بها عن ٢٢%.

م (الزيتون):

يكون من الأنواع متوسطة الحجم المتميزة بالطعم المعتدل (الأصفر- الأخضر).

س (ملح الطعام):

يكون من النوع الناعم المدعم باليود ومعبأ في عبوات مناسبة وسليمة خالية من الشوائب ولا يكون محجراً أو رطباً.

ش (الطحينة):

من النوع الأبيض وفي عبوات مناسبة.

ص (الخل):

أن يكون خل طبيعي صافي خالياً من الشوائب وفي عبوات سليمة وصحية.

ض (التونة):



وزارة الصحة Ministry of Health

معبأة في علب صفيح نظيفة وصحية وسليمة من لحم سمك التونة الأبيض متماسكة خالية من العظام والفتات مدون على العبوات الوزن الصافي مثل الكاتشب والمايونيز والطرشي والفلفل الحار أن تكون معبأة في عبوات صحية وسليمة ونسب تكوين المواد الصلبة الكلية متناسبة.

(غ) التوابل:

مثل الفلفل الأسود والكمون والكاربي والزنجبيل وتؤمن مطحونة خالية من الشوائب ونسب مكوناتها متساوية أو غير مطحونة مثل القرنفل والقرفة والهيل وغيرها.

(ف) مياه صحية:

تقدم في عبوات محكمة الغلق وتكون خالية من الشوائب ومعبئة في مصانع محلية حسب المواصفات القياسية السعودية.

ملاحظة:

أي مواد غذائية أخرى لم يرد لها مواصفة يجب أن تكون مطابقة للشروط والمواصفات للهيئة العربية السعودية للمواصفات والمقاييس وصالحة للاستعمال مدون عليها البطاقة التعريفية وتاريخ ونهاية الصلاحية.



الحادي عشر: التقيد بالقواعد السليمة للمحافظة
على سلامة الغذاء (HACCB)

يجب تطبيق نظام التحكم بنقاط الحرجة لسلامة الغذاء (HACCB) في أماكن تداول وطهي الغذاء وتكون على النحو التالي:

(١) اختيار الأغذية المعالجة بالطرق الصحية وعلى سبيل المثال (البسترة، التبريد) وحسب ما نصت عليه الشروط والمواصفات القياسية السعودية.

(٢) طهي الطعام جيداً (لا تقل درجة الحرارة عن ٧٠ درجة مئوية) ولتصل الحرارة لكافة أجزاء الطعام (بواسطة ترمومتر الخاص بدرجة حرارة الطعام).

(٣) تذويب اللحوم المجمدة (حسب الفئات المحددة في الشروط والمواصفات) بنقلها من مرحلة التجميد (الفريزر) إلى التبريد في ثلاجة فترة زمنية كافية ثم إلى حرارة الغرفة قبل الطهي وعدم غسل اللحوم المجمدة بماء حار مباشرة لتذويبها.

(٤) توزيع الوجبة الغذائية المطهية إلى مستحقيها مباشرة.

(٥) في حالة الوجبات المرسله للمنازل تحفظ لساعات في ثلاجة تبريد لا تقل عن ٨م ثم تسخن في المنزل.

(٦) العناية بتخزين الوجبة للفئات المتأخرة في تناولها بسبب فحص طهي بدرجة حرارة فوق ٦٠م أو باردة دون ١٠ درجات مئوية أو تجميده دون - ١٨ درجة مئوية إذا أريد حفظه لفترة طويلة.

(٧) العناية بتخزين الطعام بحفظه ساخناً لفترة أطول وعدم الاحتفاظ ببقايا الأطعمة.

(٨) التسخين الجيد للأغذية المطبوخة حتى وصول كل أجزاء الطعام لدرجة حرارة ٧٠ مئوية.

(٩) تجنب ملامسة الأغذية النيئة للأغذية المطبوخة، وعدم استعمال نفس لوح التقطيع والسكين لأي مادة غذائية أخرى.

(١٠) تكرار غسل الأيدي قبل إعداد الطعام، وخاصة بعد استخدام الحمام وعند اتساخ الأيدي لأي سبب.

(١١) معالجة الأيدي المجروحة بتضميدها جيداً والتوقف عن العمل عند ظهور أعراض مرضية أو جلدية أو إصابة في الجهاز التنفسي للعامل.

(١٢) استخدام الماء الصحي النقي في إعداد الطعام وللشرب لصنع الثلج.

(١٣) الدقة المطلقة في المحافظة على نظافة كافة أجزاء المطبخ قبل البدء بالعمل وبعد الانتهاء منه.

(١٤) حماية الأغذية والمطبخ من الحشرات والقوارض والحيوانات والتخلص من بقايا الأغذية.

(١٥) عناية العاملين بنظافة الثياب والجسم وتغطية شعر الرأس وتقليم الأظافر وعدم لبس الخواتم والأساور.

(١٦) استخدام القفازات والكمادات عند تحضير السلطة.

(١٧) الامتناع عن التدخين نهائياً.

(١٨) الامتناع عن السعال والعطاس بجانب الطعام والتأكد من وضع كمادة على الأنف والفم.



وزارة الصحة
Ministry of Health

١٩) استخدام الأدوات كالمعلقة أو الشوكة أو السكين عند التعامل بالأطعمة المطهية والانتباه بأن يتم تذوق الطعام بمعلقة نظيفة وأن لا تستعمل ثانية للتذوق إلا بعد غسلها جيداً.
٢٠) إعادة تنظيف الأدوات والتجهيزات كل ساعة أو ساعتين كمنشار ومفرمة اللحم اضطررنا لاستعمالها فترة طويلة.
