



الاشتراطات الصحية للمحلات التجارية الخاضعة لرقابة إدارة الصحة العامة

إدارة الصحة العامة

يونيو 2022

إعداد

أخصائي سلامة أغذية

علي شهاب الفردان

أخصائي صحة عامة

فاطمة إبراهيم سلمان

أخصائي صحة عامة

زهرة محمد الفردان

تنسيق

أخصائي صحة عامة

فاطمة منصور معتوق

إشراف ومراجعة

رئيس قسم مراقبة الأغذية



أ. فيصل الساري

مدير إدارة الصحة العامة



د. نجا أبو الفتح

اعتمده

الوكيل المساعد للصحة العامة



د. مريم الهاجري / عنها

المقدمة

انطلاقاً من رؤية إدارة الصحة العامة ورسالتها، يقدم قسم مراقبة الأغذية بإدارة الصحة العامة العديد من الخدمات الاستشارية لترخيص المنشآت و التفتيشية والرقابية المتخصصة، ويعد القسم أحد المكونات الضرورية في نظام الرقابة على الأغذية في مملكة البحرين ويعتبر القسم المرجع الوحيد لترخيص وتفتيش ورقابة جميع المنشآت التي تتداول الاغذية المحلية والمستوردة حيث تتوافر فيه العديد من الوحدات الموزعة بناءً على المحافظات والتخصصات وكل وحدة تضم العديد من أخصائي الصحة العامة المؤهلين وكل ما يلزم لإجراء الترخيص والتفتيش وسحب التحاليل الروتينية وفق سياسة عينات متكاملة لفحصها بالمختبر، هذا بالإضافة الى توافر المهارات والمؤهلات العلمية المتقدمة لدى القائمين على الترخيص والتفتيش .

وقد عزز قانون الصحة العامة رقم (34) لسنة 2018 دور أخصائي الصحة العامة في دعم جودة الترخيص والتفتيش من خلال تطبيق معايير الترخيص والاعتماد للمنشآت الصحية، وإنشاء وتطوير معايير وطنية شاملة بما يتوافق مع أفضل الممارسات الدولية المعتمدة، ومتابعة أعمال الرقابة والتفتيش الميداني على تلك المحلات والمؤسسات لضمان تقديم أفضل الممارسات والخدمات للمواطنين.

الفهرس

الفصل الأول: المطاعم ومحلات تداول الأغذية

Documents no: FCS/3

VERSION 4

رقم الصفحة	رقم النشاط	الموضوع
7		الفصل الأول: المطاعم ومحلات تداول الأغذية الاشتراطات الصحية العامة المخصصة لجميع محلات تداول، وإعداد، وتحضير، وبيع المواد الغذائية
		الباب الأول : التجارة العامة
10	2-469	1. تجارة عامة تشمل بيع الأغذية والمشروبات General Trade - including sale/trade of Food and Beverages
10	1-4721	2. تجارة/بيع الأغذية والمشروبات Sale/Trade of Food and Beverages
11	2-4721	3. تجارة/بيع الأغذية والمشروبات - السمك / الأنواع البحرية Sale/Trade of Food and Beverages - Fish/Marine species
12	4723	4. تجارة/بيع منتجات التبغ Sale of tobacco products
12	3-469	5. تجارة عامة – تشمل تجارة / بيع منتجات التبغ Sale of tobacco products
13	4-469	6. تجارة عامة – تشمل تجارة / بيع الأغذية والمشروبات ومنتجات التبغ General Trade - including sale/trade of Food and Beverage and tobacco products
13	47723	7. تجارة / بيع العطور ومستحضرات التجميل وصابونة الزينة Sale/trade of perfumery, cosmetic and toiletries
14	4721-3	8. تجارة / بيع الأغذية والمشروبات – غذاء صحي Sale/Trade of Food and Beverages - Health Food
		الباب الثاني: محلات التموين للمؤسسات الحكومية والخاصة
15	1-5621	1. تقديم وجبات الطعام في المناسبات Catering services
16	2-5621	2. تقديم وجبات الطعام في المناسبات (خدمات تموين الطائرات) Catering services - Aircraft catering services
16	3-5621	3. تقديم وجبات الطعام في المناسبات (وكلاء تموين السفن) Catering services - Ship chandelling agent

الباب الثالث: أنشطة تقديم الوجبات والمشروبات		
17	1-5610	1. أنشطة خدمات الأطعمة والمشروبات Food and beverage service activity
21	3-5610	2. أنشطة خدمات الأطعمة والمشروبات - المطاعم المخصصة للخدمات السياحية Food and beverage service activity – Restaurants for tourist services
	4-5610	3. أنشطة خدمات الأطعمة والمشروبات – مطعم سياحي عائم Food and beverage service activity – Floating tourist restaurant
22	10711	4. صناعة الخبز البلدي (المحلي) Traditional Baker
الباب الرابع: العربات الخاصة بنقل المواد الغذائية وإعدادها		
22		1. سيارات نقل وتوزيع مياه الشرب (الصهاريج) تحت نشاط عربات بيع مياه الشرب
23		2. سيارات بيع الأيس كريم
25	5-5610	3. السيارات المتنقلة (المعدة لتحضير وبيع الوجبات الخفيفة) النشاط التجاري: أنشطة خدمات الأطعمة والمشروبات – سيارات متجولة لبيع الأغذية Food and beverage service activities – mobile food service
الباب الخامس : مستودعات التخزين		
28	2-521	1. النشاط التجاري: التخزين - تخزين المواد الغذائية
الباب السادس : المصانع والورش والمعامل الخاصة		
29	101	1. أنشطة تجهيز وحفظ اللحوم
29	2-101	تجهيز وحفظ اللحوم - مصنع Processing and Preserving of meat – Factory
30	102	2. أنشطة تجهيز وحفظ السمك والقشريات والرخويات
30	1-102	تجهيز وحفظ السمك والقشريات والرخويات - ورشة Processing and Preserving of Fish, crustaceans and Molluscs – workshop
30	2-102	تجهيز وحفظ السمك والقشريات والرخويات - مصنع Processing and Preserving of Fish, crustaceans and Molluscs – factory
32	103	3. أنشطة تجهيز وحفظ الفاكهة والخضار
32	1-103	تجهيز وحفظ الفاكهة والخضار - ورشة Processing and Preserving of Fruit and Vegetables – Workshop
32	2-103	تجهيز وحفظ الفاكهة والخضار - مصنع Processing and Preserving of Fruit and Vegetables – Factory
35	104	4. صنع الزيوت والدهون النباتية والحيوانية
35	1-104	صنع الزيوت والدهون النباتية والحيوانية - ورشة Manufacture of vegetable , Animal , and Fish Oils and Fats – Workshop

35	2-104	صنع الزيوت والدهون النباتية والحيوانية - مصنع Manufacture of vegetable , Animal , and Fish Oils and Fats – Factory
36	105	5. صنع منتجات الألبان
36	1-105	صنع منتجات الألبان - ورشة Manufacture of Dairy Products –Workshop
36	2-105	صنع منتجات الألبان - مصنع Manufacture of Dairy Products – factory
37	106	6. صنع منتجات طواحين الحبوب والنشاء ومنتجات النشاء
37	1-106	صنع منتجات طواحين الحبوب والنشاء ومنتجات النشاء - ورشة Manufacture of Grain Mill Products, Starches and Starch product -Workshop
37	2-106	صنع منتجات طواحين الحبوب والنشاء ومنتجات النشاء مصنع Manufacture of Grain Mill Products, Starches and Starch product – factory
39	107	7. صنع منتجات الأغذية الأخرى
39	1-107	صنع منتجات الأغذية الأخرى - ورشة Manufacture of Other Food Products - Workshop
39	2-107	صنع منتجات الأغذية الأخرى - مصنع Manufacture of Other Food Products - Factory
43	1071	8. صنع منتجات المخابز
43	1-1071	صنع منتجات المخابز - ورشة Manufacture of Bakery Products - Workshop
43	2-1071	صنع منتجات المخابز - مصنع Manufacture of Bakery Products - Factory
44	1073	9. صنع الكاكاو والشوكولا والحلويات السكرية
44	1-1073	صنع الكاكاو والشوكولاتة والحلويات السكرية - ورشة Manufacture of Cocoa, Chocolate and Sugar Confectionary - Workshop
44	2-1073	صنع الكاكاو والشوكولاتة والحلويات السكرية - مصنع Manufacture of Cocoa, Chocolate and Sugar Confectionary - Factory
45	2-8292	10. أنشطة التغليف والتعبئة - تعبئة المواد الغذائية
45	2-8292	أنشطة التغليف والتعبئة - تعبئة المواد الغذائية Packaging Activities Packaging of Food
48	5-8292	11. أنشطة التغليف والتعبئة - تعبئة الزيوت والدهون النباتية والحيوانية والسمكية
48	5-8292	أنشطة التغليف والتعبئة - تعبئة الزيوت والدهون النباتية والحيوانية والسمكية Packaging Activities-Packaging of Vegetable/Animal/Fish oil

49	1104	12. صنع المشروبات، إنتاج المياه المعدنية والمياه الأخرى المعبأة في زجاجات
49	1-1104	صنع المشروبات، إنتاج المياه المعدنية والمياه الأخرى المعبأة في زجاجات - ورشة Manufacture of Soft Drinks, Production of Mineral waters and other Bottled Water - Workshop
49	2-1104	صنع المشروبات، إنتاج المياه المعدنية والمياه الأخرى المعبأة في زجاجات - مصنع Manufacture of Soft Drinks, Production of Mineral waters and other Bottled Water - Factory

الفصل الثاني: الفنادق والصالونات ومحلات المساج و أنشطة مستحضرات التجميل

رقم الصفحة	رقم النشاط	الموضوع
52		الاشتراطات الصحية العامة للفنادق والصالونات والمساج و أنشطة مستحضرات التجميل
54	1-551	الباب الأول: أنشطة الإقامة القصيرة المدى (الفنادق)
	2-551	أنشطة الإقامة القصيرة المدى – فندق سياحي عائم
56	9602	الباب الثاني: تصفيف الشعر وأنواع التجميل الأخرى
58	96092	الباب الثالث: صالونات التديك وغيرها من خدمات الاسترخاء والاستحمام
60	932901	الباب الرابع: تأجير برك السباحة
62	9311	الباب الخامس: تشغيل المرافق الرياضية
63	932910	الباب السادس: تشغيل قاعات للألعاب الترفيهية والمرافق الترفيهية
64	2023	الباب السابع: صنع الصابون والمنظفات ومستحضرات التنظيف والتلميع والعطور ومستحضرات التجميل
66	4-8292	الباب الثامن: أنشطة التغليف والتعبئة - التعبئة والتغليف لمستحضرات التجميل أو الأعشاب
66	3-8292	الباب التاسع: أنشطة التغليف والتعبئة - تعبئة المنظفات الكيماوية
	559	الباب العاشر: مرافق الإقامة الأخرى
67	1-559	مرافق الإقامة الدائمة
	2-559	مرافق الإقامة المؤقتة

الفصل الأول: المطاعم ومحلات تداول الأغذية

الاشتراطات الصحية العامة المخصصة لجميع لمحلات تداول، وإعداد، وتحضير، وبيع المواد الغذائية

الاشتراطات العامة المذكورة أدناه تشمل جميع الأنشطة التجارية التي يتم ترخيصها من قبل إدارة الصحة العامة بوحدة تراخيص الشامل. ويجب ألا يتم البدء بأعمال الإنشاء أو ممارسة النشاط قبل الحصول على الموافقة النهائية، وألا يتم إجراء أي تعديل على هيكل المنشأة أو مناطق العمل إلا بعد الرجوع وأخذ موافقة القسم المعني.

أولاً: الاشتراطات الهندسية:

- 1- يجب أن يكون موقع المحل بعيداً بشكل كافي عن مصادر التلوث.
- 2- يجب عمل مخطط هندسي مطابق للواقع وبالقياسات المترية ومساحات مناطق العمل وتوزيع الأجهزة والآلات ومساحاتها، وفقاً للاشتراطات الصحية مع ضرورة تحقيق الانسيابية اللازمة للعمل، ليتم اعتماده قبل بدء العمل.
- 3- يجب أن تتوفر انسيابية للعمل بحيث تسير العملية بسلاسة ويتم نقل المواد الأولية من خارج المنشأة إلى المخازن أولاً ثم إلى مناطق التحضير ثم إلى مناطق الطبخ ثم إلى مناطق التجهيز والتعبئة إن وجدت وأخيراً إلى صالات الزبائن أو العرض لغرض البيع.
- 4- يجب أن يكون المبنى ملائم للمواصفات الصحية لمنع دخول الحشرات والقوارض ويتناسب مع الأجهزة والمعدات.
- 5- يجب أن تكون أرضية المحل بارتفاع أعلى من أرضية الطريق العام.
- 6- يجب ألا تقل ارتفاعات الأسقف والجسور الاسمنتية عن 2.7 متراً من حد سطح الأرضية إلى أدنى ارتفاع.
- 7- يجب توصيل مياه الصرف الصحي بالشبكة الرئيسية للمجاري أو توصيلها بنظام تقليدي للصرف في المناطق البعيدة عن خدمات المجاري العامة.
- 8- ألا تفتح المنشأة مباشرة على سكن كما لا يسمح أن تكون مأوى أو تستخدم للسكن بصورة مباشرة أو غير مباشرة.
- 9- يجب فصل منطقة إعداد الشيشة (إن وجدت) فصلاً كاملاً عن مناطق العمل.
- 10- لا يسمح بوجود حمامات في مناطق العمل (التحضير أو الطبخ أو التخزين).
- 11- لا يسمح باستخدام المواد الخشبية والجبسية والورقية في هيكل المنشأة.
- 12- يجب ألا يقل عرض أو طول مناطق العمل عن 2.5 متر على أن يتم تعويض المساحات المستثناة في نفس المنطقة.
- 13- استخدام مواد بناء تتناسب مع الاشتراطات الصحية المطلوبة.
- 14- توفير منطقة غسل مجهزة بالمغاسل ورفوف حفظ الأواني أو الآلات المناسبة. (جزئي - اختياري)
- 15- توفير مختبرات خاصة لمصانع مياه الشرب (خاص بأنشطة المصانع)
- 16- توفير مخازن مخصصة للمنظفات والمواد الكيميائية (لأنشطة المصانع وورش العمل) منفصلة عن مخازن المواد الغذائية.
- 17- توفير مناطق لتجميع مخلفات التصنيع ووسائل مناسبة للتخلص منها (لأنشطة المصانع وورش العمل والمعامل).

ثانياً: الاشتراطات التشغيلية والمتعلقة بالمواد المستخدمة والتجهيزات والمعدات:

1. يجب تقديم قائمة طعام تشمل جميع أنواع الأطعمة التي سوف يتم تقديمها والمرخص لهم مزاولتها فقط.
2. يجب تقديم نموذج لطريقة العمل للمنتجات بصورة واضحة وعلى شكل خطوات واضحة تنفذ على المخطط الهندسي لأنشطة المصانع وورش العمل.
3. يجب عمل دليل للألات المستخدمة توضح نوعية الآلات وحجمها. (الأنشطة المصانع)
4. يتوجب أن تكون الأرضيات والجدران مصنوعة من مادة ملساء غير مسامية سهلة التنظيف غير قابلة لامتصاص الماء ومقاومة للحريق ذات لون فاتح، وغير سامة وليس بها تشققات.
5. أن تكون الأسقف من مواد سهلة التنظيف ومقاومة للحريق وليست مصنوعة من مادة الاسبستوس، كما يراعى أن يكون للأرضيات ميل مناسب لجريان الماء لتسهيل عملية التنظيف.
6. توفير تهوية وإضاءة مناسبة وكافية تتناسب ونوعية النشاط (التحضير، الطبخ أو التخزين).
7. الجدران والسقف والفواصل تكون من مواد غير قابلة للحريق.
8. الجدران مغلقة بالبلاط الإسمنتي الأبيض بارتفاع مترين ومطلية بطلاء زيتي فاتح بعد البلاط في مناطق التحضير والطبخ والتعبئة.
9. الأرضيات مغلقة بالبلاط الإسمنتي بشكل كامل.
10. واجهات المحل من الألمنيوم والزرجاج.
11. الأبواب يجب أن تكون من مادة غير قابلة للحريق ويجب تركيب غالق ذاتي لها خصوصاً الخارجية منها ويجب تركيب ستائر هوائية أو بلاستيكية على الأبواب السخابة أو الأوتوماتيكية.
12. النوافذ والأبواب الخارجية يركب عليها شبك ناعم (تور).
13. تركيب مراوح شفافة مناسبة.
14. توفير مصائد كهربائية لمكافحة الحشرات الطائرة.
15. جميع الأسطح والرفوف والطاولات والدواليب والأدوات والمعدات والأواني مصنوعة من مواد غير قابلة للصدأ والتآكل (الفولاذ المقاوم للصدأ)
16. وجود أحواض غسيل مزدوجة مصنوعة من مادة غير قابلة للصدأ للإعداد والتحضير وغسيل الأواني.
17. توفير مدخنة في منطقة الطبخ موصلة لخارج المبنى ومرتفعة لأعلى المبنى بمقدار متر واحد.
18. تركيب محبس في مناطق العمل موصل بالصرف الصحي وتغطيته بإحكام.
19. توفير سخان للمياه وأن تكون التمديدات والتسليكات من مواد غير قابلة للصدأ ولا توجد بها تسربات.
20. توفير أحواض غسيل لأيدي العمال موزعة بعدد كافي وقريبة من المداخل وفي مناطق التحضير والطبخ وتكون موصلة بالماء الفاتر والساخن من مصدر صحي ومزودة بالصابون السائل والمناشف الورقية.
21. توفير رفوف وقواعد تخزين من المعدن لرفع المواد الغذائية الجافة والثلاجات وتكون بارتفاع لا يقل عن 30 سم (قدم واحدة عن الأرض) ومفتوحة الجوانب لتسهيل التنظيف.
22. تركيب خزانات للمياه بحيث تكون توصيلاتها ومواسيرها من مواد غير قابلة للصدأ وان تكون بها فتحات كافية لعملية الصيانة وتكون مغلقة بإحكام ويسهل الوصول إليها وتكون من مصدر صحي ونظيف.
23. يجب أن تكون السلالم والدرج من مواد معدنية أو من الاسمنت المسلح مع سطح قابل للغسل والتنظيف (مغلف بالبلاط) وأن يتصف بالقوة والثبات وأن يكون مائل بمقدار مناسب يسمح لمستخدم الدرج حمل المواد والأدوات على الدرج دون خطر صعوداً أو نزولاً.

24. نلاجات عرض وحفظ الأطعمة المبردة ذات كفاءة عالية وحجم مناسب.
25. نلاجات عرض وحفظ الأطعمة المجمدة ذات كفاءة عالية وحجم مناسب.
26. حافظات الأطعمة المطبوخة (سخان الأطعمة) تعمل بالماء الساخن والكهرباء.
27. آلة العجن (العجانة) الكهربائية موصلة بشكل مباشر مع مصدر للماء المحلى.
28. وجود وسيلة صحية لتصريف المخلفات السائلة.
29. توفير معدات لإعداد العصائر ترقى لمستوى المعايير
30. توفير أوعية نفايات (قمامة) ذاتية الغلق بحجم مناسب وبعدد كاف وتستخدم فيها أكياس لجمع القمامة.
31. توفير مقاعد وطاولات مناسبة في قاعة الزبائن إن وجدت.
32. توفير وسائل لمنع القوارض والحشرات تثبتت على الأبواب والشبابيك والمنافذ وإبرام عقد لمكافحة الحشرات والقوارض مع أحدى الشركات المرخصة.
33. توفير الزي الرسمي المناسب لمتداولي الأغذية والموظفين (بنطلون وقميص ومريلة وغطاء للرأس وذلك في مواقع الإعداد والطبخ أما في مواقع التقديم فيمكن أن تكون الملابس موحدة بطريقة مقبولة ورسمية).

الباب الأول : التجارة العامة

1. تجارة عامة - تشمل تجارة بيع الأغذية والمشروبات 2-469

General Trade - including sale/trade of Food and Beverages

2. تجارة/بيع الأغذية والمشروبات 1-4721

Sale/Trade of Food and Beverages

يندرج تحت هذا النشاطان الرئيسيان الأنشطة الفرعية التالية:

أنشطة البيع				
بيع المرطبات ومياه الشرب ومكعبات الثلج المعبأة	بيع الحلوى الشعبية (البحرينية)	بيع الدجاج المبرد والمجمد	بيع الخضروات والفواكه	بيع المواد الغذائية والمشروبات
بيع وتوزيع مياه الشرب والثلج	عطار (مستورد)	بيع الالبان الطازجة ومنتجاتها	بيع المكسرات	بيع الحلويات الجاهزة
بيع مياه الشرب والثلج	بيع الأعشاب	بيع التمور	عطار	بيع الآيس كريم الجاهز
بيع الكنافة	بيع مياه الشرب	بيع اللحوم الطازجة	بيع المخلات	بيع منتجات المخابز
بيع البن والبهارات	بيع المياه المقطرة	بيع المعلبات	بيع المتاي	بيع العسل

بالإضافة إلى الاشتراطات العامة المذكورة أعلاه تتطلب هذه الأنشطة الاشتراطات التالية:

1. ألا تقل مساحة المحل عرض المواد الغذائية للبيع 3×5 متر
2. واجهات المحل من الألمنيوم والزجاج وتركيب غالق ذاتي على الأبواب
3. الارضيات مغلقة بالبلاط الإسمنتي الأبيض بارتفاع مترين والجدران مطلية بطلاء زيتي فاتح بعد البلاط (لمحلات بيع اللحوم)
4. جميع الأسطح والأرفف والطاولات والدواليب والأدوات والمعدات والوانى مصنوعة من مواد غير قابلة للصدأ والتآكل (ستانلسيل)
5. توفير رفوف وقواعد من المعدن لرفع المواد الغذائية الجافة والثلاجات بارتفاع 30 سم مفتوحة الجوانب لتسهيل التنظيف
6. عمل قواعد معدنية مرتفعة عن أرضية المحل بمقدار 30 سم مفتوحة الجوانب لوضع الأكياس والعبوات الكبيرة والصناديق وغيرها وذلك لسهولة تنظيف ما تحتها.
7. توفير تهوية كافية للمحل كالمراوح الشافطة ووسائل التبريد اللازمة. (لمحلات بيع اللحوم)
8. تكييف المحل بدرجة حرارة لا تزيد عن 25.
9. ثلاجات عرض وحفظ مبردة ذات كفاءة عالية وحجم مناسب
10. ثلاجات عرض وحفظ مجمدة ذات كفاءة عالية وحجم مناسب
11. توفير أرفف خاصة على هيئة مدرجات مقسمة من مادة سهلة التنظيف ولا تمتص الرطوبة أو المياه وتمنع تكاثر الحشرات والصراصير. (لمحلات بيع الفواكه والخضراوات)

12. توفر قطعة خشبية سميكة لتقطيع اللحوم والدجاج تكون سليمة وصالحة وخالية من التشققات ولا تتآكل بسهولة في حال تقديم خدمة التقطيع في المحل.
13. توفر حوض لغسل أيدي العاملين (لمحلات بيع الفواكه والخضراوات والعمارات ومحلات بيع اللحوم)
14. توفير حوض غسيل استنسل ستيل. (لمحلات بيع اللحوم)
15. عند وجود حلويات أو مخبوزات تحتاج لحفظ في درجات حرارة منخفضة، يجب توفير ثلاجات مبردة

أنشطة الاستيراد والتصدير			
مكتب/استيراد وتصدير وبيع جميع المواد الغذائية والمشروبات	مكتب/استيراد وتصدير وبيع اللحوم الطازجة	استيراد وتصدير وبيع التمور - استيراد وتصدير وبيع منتجات المخايز	استيراد المواد الخام الأولية ذات العلاقة بالمنتج المصنع
استيراد وتصدير وبيع الخضروات والفواكه	مكتب/استيراد وتصدير وبيع المواد الغذائية الجافة	استيراد وتصدير وبيع الدجاج المبرد والمجمد	استيراد وتصدير وبيع وتوزيع مياه الشرب والثلج
مكتب/استيراد وتصدير وبيع الحلويات الجاهزة	استيراد وتصدير وبيع المكسرات والمهارات	استيراد وتصدير وبيع المرطبات والمشروبات والمياه المعبأة	استيراد وتصدير وتوزيع المواد الغذائية محليا ودوليا
استيراد وتصدير وبيع المخلات	استيراد وتصدير وبيع العسل	استيراد وتصدير وبيع السكر	مكتب توزيع وبيع المياه العذبة والثلج
استيراد وتصدير وبيع المرطبات والمياه الغازية والمعدنية والأيس كريم	استيراد المواد الغذائية لاستعمال المنشأة	استيراد وتصدير وبيع الألبان الطازجة ومنتجاتها	مكتب استيراد وتصدير منتجات المخايز

بالإضافة إلى الاشتراطات العامة المذكورة أعلاه تتطلب هذه الأنشطة الاشتراطات التالية:

1. مكتب خاص لمزاولة النشاط
2. مخزن مرخص بمساحة مناسبة أو عقد تخزين لدى إحدى شركات التخزين المعتمدة.

3. تجارة/بيع الأغذية والمشروبات - السمك / الأنواع البحرية 2-4721

Fish/Marine species - Sale/Trade of Food and Beverages

يندرج تحت هذا النشاط الرئيسي الأنشطة الفرعية التالية:

بيع الأسماك الطازجة والمجففة	مكتب استيراد وتصدير وبيع الأسماك الطازجة والمجففة	استيراد وتصدير وبيع الأسماك الطازجة والمجففة
------------------------------	---	--

بالإضافة إلى الاشتراطات العامة المذكورة أعلاه يتطلب نشاط بيع الأسماك الطازجة والمجففة هذه الاشتراطات التالية:

1. يجب مساحة المحل لا تقل عن 3*5 متر

2. واجهات المحل من الألمنيوم والزجاج وتركيب غالق ذاتي على الأبواب
3. الجدران والارضيات مغلفة بالبلاط الإسمنتي الأبيض بارتفاع مترين ومطلية بطلاء زيتي فاتح بعد البلاط (لمحلات بيع اللحوم)
4. جميع الأسطح والأرفف والطاولات والدواليب والأدوات والمعدات والايواني مصنوعة من مواد غير قابلة للصدأ والتآكل (استنلس ستيل)
5. توفر قطعة خشبية سميكة لتقطيع الأسماك تكون سليمة وصالحة وخالية من التشققات ولا تتآكل بسهولة في حال تقديم خدمة التقطيع في المحل.
6. توفير تهوية كافية للمحل كالمراوح الشافطة ووسائل التبريد اللازمة.
7. توفير حوض غسيل استنلس ستيل.
8. توفر حوض لغسل أيدي العاملين

ولأنشطة مكتب استيراد وتصدير وبيع الأسماك الطازجة والمجففة واستيراد وتصدير وبيع الأسماك الطازجة والمجففة

تتطلب هذه الأنشطة الاشتراطات التالية:

1. مكتب خاص أو سجل فعال لمزاولة النشاط
2. مخزن مرخص بمساحة مناسبة أو عقد تخزين لدى احدى شركات التخزين المعتمدة.

4. تجارة/بيع منتجات التبغ 4723 / Sale of tobacco products

5. تجارة عامة – تشمل تجارة / بيع منتجات التبغ 3-469 / Sale of tobacco products

يندرج تحت هذين النشاطين الرئيسيين الأنشطة الفرعية التالية:

بيع عبوات السجائر	بيع عبوات السيجار	بيع أوراق التبغ الخام	بيع معدات استهلاك التبغ
بيع عبوات التبغ المعسل	بيع عبوات تبغ الغليون	استيراد وتصدير وبيع عبوات السيجار	استيراد وتصدير وبيع عبوات التبغ المعسل
بيع منتجات النيكوتين الإلكترونية	استيراد وتصدير وبيع عبوات السجائر	استيراد وتصدير وبيع معدات استهلاك التبغ	استيراد وتصدير وبيع منتجات النيكوتين الإلكترونية.
استيراد وتصدير وبيع عبوات تبغ الغليون		استيراد وتصدير وبيع أوراق التبغ الخام	

بالإضافة إلى الاشتراطات العامة المذكورة أعلاه تتطلب هذه الأنشطة الاشتراطات التالية:

1. توفير صندوق مع قفل لجميع أنشطة البيع في الجدول أعلاه.
2. توفير اعلان بعدم السماح لبيع السجائر لمن تقل أعمارهم عن 18 سنة.
3. توفير أرفف خاصة على هيئة مدرجات مقسمة من مادة سهلة التنظيف.

ولأنشطة مكتب الاستيراد والتصدير تتطلب هذه الأنشطة الاشتراطات التالية:

1. مكتب خاص أو سجل فعال لمزاولة النشاط
2. مخزن مرخص بمساحة مناسبة أو عقد تخزين لدى احدى شركات التخزين المعتمدة.

6. تجارة عامة – تشمل تجارة / بيع الأغذية والمشروبات ومنتجات التبغ 4-469

General Trade - including sale/trade of Food and Beverage and tobacco products

يندرج تحت هذا النشاط الرئيسي الاشتراطات الفرعية المذكورة في نشاط بيع المواد والغذائية (2) وبيع منتجات التبغ (3+4+5) وبنفس الاشتراطات الصحية المذكورة فيهما.

7. تجارة / بيع العطور ومستحضرات التجميل وصابونة الزينة 47723

Sale/trade of perfumery, cosmetic and toiletries

يندرج تحت هذا النشاط الرئيسي الأنشطة الفرعية التالية:

استيراد وتصدير وبيع العطور ومستحضرات التجميل.	مكتب استيراد وتصدير وبيع العطور ومستحضرات التجميل	بيع العطور ومستحضرات التجميل
---	---	------------------------------

بالإضافة الى الاشتراطات المذكورة أعلاه تتطلب هذه الأنشطة الاشتراطات التالية:

1. ألا تقل مساحة المحل عرض مستحضرات التجميل عن 3×4 متر.
2. واجهات المحل من الألمنيوم والزجاج وتركيب غالق ذاتي على الأبواب.
3. الأرضيات مغلفه بالبلاط الإسمنتي الأبيض بارتفاع مترين والجدران مطلية بطلاء زيتي فاتح بعد البلاط.
4. جميع الأسطح والأرفف والطاولات والدواليب والأدوات والمعدات والوانى مصنوعة من مواد توافق عليها إدارة الصحة العامة وغير قابلة للصدأ والتآكل
5. توفير تهوية كافية للمحل.
6. تكييف المحل بدرجة حرارة لا تزيد عن 25.

والأنشطة مكتب الاستيراد والتصدير تتطلب هذه الأنشطة الاشتراطات التالية:

1. مكتب خاص أو سجل فعال لمزاولة النشاط
2. مخزن مرخص بمساحة مناسبة أو عقد تخزين لدى احدى شركات التخزين المعتمدة.

يندرج تحت هذا النشاط الرئيسي الأنشطة الفرعية التالية:

استيراد وتصدير وبيع الأغذية الوظيفية والصحية والمكملات الغذائية	بيع الأغذية الوظيفية والصحية والمكملات الغذائية
--	---

بالإضافة إلى الاشتراطات العامة المذكورة أعلاه تتطلب هذه الأنشطة الاشتراطات التالية:

1. ألا تقل مساحة المحل عرض مستحضرات التجميل عن 3×4 متر.
2. واجهات المحل من الألمنيوم والزجاج وتركيب غالق ذاتي على الأبواب.
3. الأرضيات مغلقة بالبلاط الإسمنتي الأبيض بارتفاع مترين والجدران مطلية بطلاء زيتي فاتح بعد البلاط.
4. جميع الأسطح والأرفف والطاولات والدواليب والأدوات والمعدات والوانى مصنوعة من مواد توافق عليها إدارة الصحة العامة وغير قابلة للصدأ والتآكل
5. توفير تهوية كافية للمحل.
6. تكييف المحل بدرجة حرارة لا تزيد عن 25.

ولنشاط مكتب الاستيراد والتصدير يتطلب هذا النشاط الاشتراطات التالية:

1. مكتب خاص أو سجل فعال لمزاولة النشاط
2. مخزن مرخص بمساحة مناسبة أو عقد تخزين لدى احدى شركات التخزين المعتمدة.

الباب الثاني : محلات التموين للمؤسسات الحكومية والخاصة

1. تقديم وجبات الطعام في المناسبات 1-5621

Catering services

أ. خدمات التموين للشركات والمؤسسات الحكومية والخاصة والأفراد (بالأغذية المطبوخة).

بالإضافة إلى الاشتراطات العامة المذكورة أعلاه يتطلب هذا النشاط توفير مناطق عمل وفق الانسيابية والمساحات التالية :

ملاحظة مهمة: تعتمد مساحات المناطق أدناه على قائمة الطعام المراد تموينها من المؤسسة نفسها وعليه يطلب إعداد قائمة طعام متكاملة وتقديمها مع الطلب وذلك لتحديد المساحات المطلوبة.

1. منطقة استلام 2*2 متر
2. غرفة تخزين المواد الأولية الجافة بمساحة لا تقل عن 4*3 متر
3. غرفة تخزين مبرد ومجمد Walk in Chiller & freezer بمساحة لا تقل عن 3*3 متر.
4. منطقة تحضير خضار ومقبلات لا تقل عن 3*2.5 متر.
5. منطقة تحضير اللحوم بجميع أنواعها لا تقل عن 4*3 متر.
6. مطبخ بمساحة لا تقل 3*5 متر.
7. منطقة غسيل بمساحة مناسبة.
8. منطقة تبريد وتعبئة بمساحة لا تقل 3*3 متر.
9. منطقة التسليم (مخزن نهائي) أو تقديم الأطعمة الجاهزة مباشرة (قاعة زبائن) 3*3 متر.

ب. مطبخ كبير / صغير لتحضير الولائم.

بالإضافة إلى الاشتراطات العامة المذكورة أعلاه يتطلب هذا النشاط توفير مناطق عمل وفق الانسيابية والمساحات التالية:

1. منطقة استلام بمساحة مناسبة.
2. غرفة تخزين المواد الأولية الجافة بمساحة لا تقل عن 4*3 متر
3. غرفة تخزين مبرد ومجمد Walk in Chiller & freezer بمساحة لا تقل عن 3*3 متر.
4. منطقة تحضير خضار ومقبلات لا تقل عن 3*2.5 متر.
5. منطقة تحضير اللحوم بجميع أنواعها لا تقل عن 4*3 متر.
6. مطبخ 3*6 متر.
7. منطقة غسيل بمساحة مناسبة.
8. منطقة التسليم (مخزن نهائي) بمساحة لا تقل 3*3 متر
9. وفي حال الرغبة بتوفير قاعة للزبائن يجب أن تكون بحجم ملائم.

2. تقديم وجبات الطعام في المناسبات (خدمات تموين الطائرات) 2-5621
- Aircraft catering services Catering services

3. تقديم وجبات الطعام في المناسبات (وكلاء تموين السفن) 3-5621
Catering services - Ship chandelling agent

تتطلب هذه الأنشطة الاشتراطات التالية:

1. مكتب خاص أو سجل فعال لمزاولة النشاط
2. مخزن مرخص بمساحة مناسبة أو عقد تخزين لدى احدى شركات التخزين المعتمدة.

الباب الثالث : أنشطة تقديم الوجبات والمشروبات

1. أنشطة خدمات الأطعمة والمشروبات 1-5610

Food and beverage service activity

يندرج تحت هذا النشاط الرئيسي عدد من الأنشطة الفرعية التالية:

المطعم العادي	المشروبات مع المقبلات	المشروبات بدون المقبلات	السوشي
الباستا	البيتزا	البطاطس المحشية	مطعم للباحة
الباشميل	البروستد	الهريس	عمل وبيع الآيس كريم
البرجر المشوي	مطعم للوجبات السريعة	الفلافل (سمبوسة وجباتي)	مطعم ترياكي
خباز تنور (لأغراض المحل)	الشاورما	خباز صاج	محلات الوجبات الخفيفة
الذال والفاصوليا والفاول المغلية (البقوليات)	الذرة المطبوخة والمنفوخة(الفسار)	نشاط السندويشات المحددة (برجر وبيض وجبن)	المعجنات / معجنات بدون لحوم
الطعمية	سجق	البرجر الجاهز	الكبدة
تسخين الكنافة الجاهزة	الكشري	السندويشات الباردة	قطع الدجاج المقلية (نيجيتس)
السلطات	المقبلات	معصرة الفواكه	معصرة حمضيات
الحليب المخفوق	تقديم الشاي والقهوة	شاي كرك	الذرة المشوية
البطاطس المقلية	بيع الآيس كريم الجاهز	السلاش	شعر البنات
عمل وبيع الحلويات السكرية	عمل وبيع منتجات المخابز (بدون توزيع)	طحن وبيع القهوة (للبيع المحلي من غير توزيع)	بيع الأغذية الجاهزة المطبوخة في مكان آخر
الكيك بالكريمة	كب كيك	البان كيك (الوافل)	بسكويت
الدونات	الكريب	لقيمات	كيك البراونيز
تزيين الكيك الجاهز	عمل وبيع الحلويات الباردة	الفطير المشلتت	عمل وبيع الخبز الرقاق

عمل الحلويات والبقلاوة بكافة أنواعها (ويشمل عمل وبيع السينابون - الكرواسون)

بيع الأغذية الجاهزة المطبوخة في مكان آخر شريطة إبراز شهادة تموين الأغذية المطبوخة عند التقديم ويجب أن يكون تابع لنفس المالك السجل التجاري

ملاحظة: النقاط أدناه تعتبر لنشاط واحد من الأنشطة الفرعية المذكورة ومع زيادة أي نشاط على الآخر يجب احتساب مساحة إضافية في جميع مناطق العمل عن كل نشاط.

أ. أنشطة المطاعم الأخرى (متعددة المناطق):			
المطعم العادي	المشويات مع المقبلات	المشويات بدون المقبلات	السوشي
الباستا	البيتزا	البطاطس المحشية	مطعم للباقة
الباشميل	البرجر المشوي	المعجنات	معجنات بدون لحوم
البروستد	الهريس		مطعم ترياكي

بالإضافة إلى الاشتراطات العامة المذكورة أعلاه يتطلب هذا النشاط توفير مناطق عمل وفق الانسيابية والمساحات التالية:

ملاحظة: النقاط أدناه تعتبر لنشاط واحد من الأنشطة الفرعية المذكورة ومع زيادة أي نشاط على الآخر يجب احتساب مساحة إضافية في جميع مناطق العمل عن كل نشاط.

1. مخزن 3*3 متر
2. تحضير مشترك للخضار واللحوم بمساحة لا تقل عن 3*3 متر
3. تحضير مقبلات (إن وجدت) 3*2.5 متر.
4. منطقة لتحضير عجين المعجنات (إن وجدت) بمساحة لا تقل عن 3*3 متر.
5. معصرة للفواكه (إن وجدت) بمساحة لا تقل عن 3*2 متر.
6. مطبخ بمساحة لا تقل عن 4*3 متر.
7. منطقة فرن للمعجنات (إن وجدت) بمساحة لا تقل عن 3*2.5 متر.
8. منطقة شواء (إن وجدت) بمساحة لا تقل عن 3*2.5 متر.
9. قاعة زبائن بحجم ملائم (اختياري).

ب. مطعم للوجبات السريعة

بالإضافة إلى الاشتراطات العامة المذكورة أعلاه يتطلب هذا النشاط توفير مناطق عمل وفق الانسيابية والمساحات التي سيتم ذكرها:

1. غرفة تخزين مبرد ومجمد Walk in Chiller & freezer بمساحة لا تقل عن 4*3 متر.
2. مطبخ بمساحة لا تقل عن 4*3 متر
3. قاعة للزبائن يجب أن تكون بحجم ملائم.

ج. محلات الوجبات الخفيفة

بالإضافة إلى الاشتراطات العامة المذكورة أعلاه يتطلب هذا النشاط توفير مناطق عمل وفق الانسيابية والمساحات التالية:

السندويشات	الفاصل (سمبوسة وجباتي)	الشاورما
الذال والفاصوليا والفلو المغلية (البقوليات)	الكشري	

تحتاج لمنطقة عمل واحدة بمساحة لا تقل عن 3*6 متر

بيع الأغذية الجاهزة المطبوخة في مكان آخر شريطة إبراز شهادة تموين الأغذية المطبوخة عند التقديم ويجب أن يكون تابع لنفس المالك السجل التجاري

نشاط السندويشات المحددة (برجر وبيض وجبن)	خباز تنور (لأغراض المحل)	الطعمية	سجق	البرجر الجاهز	الكبدة
--	--------------------------	---------	-----	---------------	--------

تحتاج لمنطقة عمل واحدة بمساحة لا تقل عن 3*4 متر

نشاط السندويشات المحددة (جين)،	السندويشات الباردة	قطع الدجاج المقلية (نيجيتس)	الذرة المطبوخة والمنفوخة (الفشار)،
السلطات	المقبلات	معصرة الفواكه	معصرة حمضيات
الحليب المخفوق	تقديم الشاي والقهوة	شاي كرك	الذرة المشوية
البطاطس المقلية	بيع الأيس كريم الجاهز	السلاش	شعر البنات
خباز صاج	تسخين الكنافة الجاهزة	عمل وبيع الأيس كريم	

تحتاج لمنطقة عمل واحدة بمساحة لا تقل عن 3*3 متر

في حال إضافة أكثر من نشاط من الأنشطة أعلاه يتم احتساب مساحات إضافية عن كل نشاط إضافي.

د. الأنشطة التي تحتاج لمناطق عمل متعددة

الكيك بالكرامة	عمل وبيع الحلويات السكرية	عمل وبيع منتجات المخابز (بدون توزيع)
عمل الحلويات والبقلوة بكافة أنواعها (ويشمل عمل وبيع السينابون - الكرواسون)		

بالإضافة إلى الاشتراطات العامة المذكورة أعلاه تتطلب هذه الأنشطة توفير مناطق عمل والمساحات التي سيتم ذكرها وبجانب تكون المناطق مرتبة حسب التسلسل التالي:

1. مخزن للمواد الأولية وبمساحة لا تقل عن 3*3 م.
2. منطقة تحضير خضار ومقبلات لا تقل عن 3*2.5 متر. (إن وجدت)
3. منطقة تحضير اللحوم بجميع أنواعها لا تقل عن 3*4 متر. (إن وجدت)
4. منطقة التحضير والخلط (العجن) بمساحة لا تقل عن 3*3 م.
5. منطقة الخبز والافران (المطبخ) 3*3 متر.
6. منطقة التعبئة بمساحة لا تقل عن 3*3 م في حال حاجة المنتج لذلك.
7. منطقة التزيين (تزيين الكعك والحلويات) في حال الحاجة ولا تقل عن 3*3 م.
8. منطقة العرض بمساحة لا تقل عن 3*3 م.

هـ. الأنشطة التي تحتاج لمنطقة عمل واحدة (المطبخ)

عمل وبيع الخبز الرقاق	بسكويت	البان كيك (الوافل)	كب كيك
كيك البراونيز	لقيمات	الكريب	الدونات
الفطير المشلتت	عمل وبيع الحلويات الباردة		تزيين الكيك الجاهز

تحتاج هذه الأنشطة توفير مساحة لا تقل عن 3*6 متر مع تجهيزها بكافة الاشتراطات اللازمة للمطبخ

و. بيع الأغذية الجاهزة المطبوخة في مكان آخر

ملاحظة مهمة: يشترط في هذا النشاط إبراز شهادة تموين الأغذية المطبوخة عند التقديم ويجب أن يكون تابع لنفس صاحب الطلب

بالإضافة الى الأنشطة العامة المذكورة أعلاه يتطلب هذا النشاط توفير مناطق عمل وفق المساحات التي سيتم ذكرها:

1. منطقة التحضير بمساحة لا تقل عن 3*2.5 متر
2. منطقة طبخ بمساحة لا تقل عن 4*3 متر
3. قاعة زبائن بحجم ملائم (اختياري).

ز. طحن وبيع القهوة (للبيع المحلي من غير توزيع)

بالإضافة الى الاشتراطات العامة المذكورة أعلاه يتطلب هذا النشاط توفير مناطق عمل وفق المساحات التي سيتم ذكرها:

1. غرفة للطحن بمساحة لا تقل عن 2.5*2.5 متر لآلة واحدة.
2. منصة بيع (counter) او منطقة لبيع للمنتج (showroom)

1. أنشطة خدمات الأطعمة والمشروبات - المطاعم المخصصة للخدمات السياحية 3-5610

Food and beverage service activity – Restaurants for tourist services

2. المطاعم المخصصة للخدمات السياحية / مطعم سياحي عائم 4-5610

Food and beverage service activity – Floating tourist restaurant

1. منطقة استلام بمساحة مناسبة
2. غرفة تخزين المواد الأولية الجافة بمساحة لا تقل عن 3*3 متر.
3. غرفة تخزين مبرد ومجمد Walk in Chiller & freezer بمساحة لا تقل عن 3*3 متر.
4. منطقة تحضير خضار ومقبلات بمساحة لا تقل عن 3*2.5 متر.
5. منطقة تحضير اللحوم بجميع أنواعها بمساحة لا تقل عن 3*3 متر.
6. مطبخ بمساحة لا تقل عن 3*4 متر.
7. منطقة غسيل بمساحة مناسبة.
8. معصرة للفواكه (إن وجدت) بمساحة لا تقل عن 3*2 متر.
9. قاعة للزبائن يجب أن تكون بحجم ملائم.

يندرج تحت هذا الباب الرئيسي عدد من الأنشطة الفرعية كالتالي:

خباز تنور – خباز تنور شعبي (خبز التمر المحلى)

بالإضافة إلى الاشتراطات العامة المذكورة أعلاه تحتاج لمنطقة عمل واحدة بمساحة لا تقل عن 3*6 متر

الباب الرابع : العربات الخاصة بنقل المواد الغذائية وإعدادها

يندرج تحت هذا الباب الرئيسي عدد من الأنشطة الفرعية كالتالي:

1. سيارات نقل وتوزيع مياه الشرب (الصهاريج) تحت نشاط عربات بيع مياه الشرب:

بالإضافة إلى الاشتراطات الصحية العامة المخصصة لمحلات تداول، وإعداد، وتحضير، وبيع المواد الغذائية يجب اتباع الاشتراطات الخاصة أدناه:

← الحصول على ترخيص لمزاولة المهنة من قبل الإدارة المختصة.

← كتابة المصدر (محل تقليل ملوحة المياه) الذي يعبأ منه الصهريج على الجانبين بخط واضح شاملاً العنوان ورقم الهاتف ورقم الترخيص.

← مواصفات صهريج المياه لسيارات نقل المياه:

1. يكون الصهريج بيضاوي أو مستدير الشكل.
2. يكتب على الجهة الخلفية للصهريج سعة الصهريج بخط واضح بالمتر المكعب.
3. يركب عدد (2) حنفية على الأقل قطر (10سم = 4 بوصة) محكمة القفل أسفل الصهريج.
4. يركب على الصهريج من الداخل (عدد مناسب من القواطع، عدد (2) قاطع للصهريج الصغير وعدد (4) قاطع للصهريج الكبير) على أن يكون القاطع محكم من أعلى الصهريج مفتوح من أسفل.
5. تثبت مواسير على جانبي الصهريج لحفظ الخراطيم بقطر (12.5سم = 5 بوصة) وبطول الصهريج.
6. يركب على مؤخرة الصهريج أنبوب زجاجي أو بلاستيكي شفاف لتوضيح منسوب المياه به.

7. يزود الصهريج بغطاء من أعلاه للتعبئة ويكون هذا الغطاء محكم الإغلاق وان تظل مغلقة دائما بقفل على أن يوضع أنبوبتين كهوية في أعلى الصهريج ويكون أعلى من منسوب الصهريج ومركب بها حنفيات لفتحها عند التفريغ.
8. يجب أن تكون صهاريج المياه سهلة التنظيف والغسيل ومن مادة غير قابلة للصدأ وغير سامة ولا تتفاعل مع المياه.
9. يجب أن يكون تركيز مكونات المياه التي بالصهاريج ضمن الحدود المقررة لمياه الشرب المعبأة بالمواصفة القياسية الخليجية رقم. م ق خ 149 لمياه الشرب.
10. يجب أن تكون نسبة الكلور المتبقي في مياه الصهريج في حدود (0.2 – 0.5) جزء في المليون.

← اشتراطات العاملين على نقل المياه بالسيارات

1. يجب حصول القائمين بالعمل على سيارات صهاريج المياه على شهادات صحية سارية المفعول تثبت خلوهم من الأمراض المعدية.
2. تحصين العاملين ضد التيفويد والحمى الشوكية وأي تحصينات أخرى تراها الجهات الصحية المختصة.
3. يراعى أن يلتزم العاملين باشتراطات النظافة الشخصية وارتداء الزي الرسمي للعمل.
4. يجب إبعاد أي عامل في حالة ظهور أعراض مرضية أو ظهور بثور أو جروح أو تقرحات جلدية على يديه، أو يتضح من مخالطته لمريض مصاب بمرض معدي.
5. منع التدخين عند توزيع المياه والابتعاد عن العادات السيئة.

2. سيارات بيع الأيس كريم

بالإضافة إلى الاشتراطات الصحية العامة يجب اتباع الاشتراطات الخاصة أدناه:

- ← يجب أن تكون العربة (السيارة) تابعة إلى مصنع مرخص له بعمل الأيس كريم وتوزيعه.
- ← أن تكون العربة مرخصة من الجهات المعنية الأخرى بمملكة البحرين.
- ولترخيصها من إدارة الصحة العامة يجب أن يتوفر في السيارة ما يلي:
1. يجب أن تكون المساحة الممنوحة في موقع العمل داخل السيارة مناسبة وبالقدر الكافي لتحقيق الغرض للنشاط وألا تسبب المساحة المقررة في تلوث الأيس كريم أو تعيق حركة العمل اليومية.
2. يجب أن تكون جميع الأجهزة والأدوات المستخدمة من مادة غير قابلة للصدأ.
3. أن تكون المياه المستخدمة لغسيل الأدوات صالحة للشرب ومن مصدر صحي مرخص.
4. يجب أن يتوفر بها خزان ماء ذو سعة مناسبة تكفي ليوم عمل كامل بالسيارة ولأغراض التقديم والغسيل.
5. عمل نوافذ جانبية صغيرة للمناولة مع ضرورة غلقها وفتحها بسهولة.
6. يجب توفير مغسلة لغسيل الأدوات ومتصلة بخزان مخصص لتجميع مياه الغسيل.
7. يجب أن يتوفر مصدر للطاقة الكهربائية ذو حجم مناسب لتشغيل الأجهزة الموجودة بالسيارة والخاصة بتسهيل عمل وأداء نشاط توزيع الأيس كريم.

8. توفير زي رسمي للعاملين (بنطلون وقميص وغطاء للرأس) أبيض اللون.
9. توفير وسيلة حفظ (ثلاجة) لحفظ الأيس كريم المنتج في المصنع المرخص.
10. يجب أن يتوفر مصدر للطاقة الكهربائية ذو حجم مناسب لتشغيل الأجهزة الموجودة
11. يجب أن تكون جميع الأجهزة والأدوات المستخدمة من مادة غير قابلة للصدأ.
12. أن تكون المياه المستخدمة لغسيل الأدوات صالحة للشرب ومن مصدر صحي مرخص.
13. يجب أن يتوفر بها خزان ماء ذو سعة مناسبة تكفي ليوم عمل كامل بالسيارة ولأغراض التقديم والغسيل.
14. عمل نوافذ جانبية صغيرة للمناولة مع ضرورة غلقها وفتحها بسهولة.
15. يجب توفير مغسلة لغسيل الأدوات ومنتصلة بخزان مخصص لتجميع مياه الغسيل.
16. يجب أن يتوفر مصدر للطاقة الكهربائية ذو حجم مناسب لتشغيل الأجهزة الموجودة بالسيارة والخاصة بتسهيل عمل وأداء نشاط توزيع الأيس كريم.
17. توفير زي رسمي للعاملين (بنطلون وقميص وغطاء للرأس) أبيض اللون.
18. توفير وسيلة حفظ (ثلاجة) لحفظ الأيس كريم المنتج في المصنع المرخص.
19. يجب أن يتوفر مصدر للطاقة الكهربائية ذو حجم مناسب لتشغيل الأجهزة الموجودة بالسيارة والخاصة بحفظ درجة تجمد الأيس كريم وآلات العمل.
20. توفير موقع في السيارة لحفظ العبوات المستخدمة.
21. توفير مطهرات لتطهير الأدوات التي تستخدم لمناولة الأيس كريم وموقع أو دولاب لحفظها.
22. أن تكون الأرضية مصنوعة من المعادن الملساء أو من مواد غير قابلة لتسرب المياه ومقاومة للتشقق أو التآكل وقابلة للتنظيف بالمنظفات المسموحة وذات انسياب جيد لمياه الغسيل إلى موقع تجميعها في الخزان المخصص لمياه الغسيل.
23. توفير الإضاءة والتهوية الكافية في السيارة.
24. يجب كتابة اسم المصنع التابعة له العربة (السيارة) والذي ينتج فيه الأيس كريم باللغتين العربية والإنجليزية وعلى الأقل في جهتين من جوانب السيارة بأحجام من الخطوط يمكن قراءتها بسهولة.
25. أن يزود قسم مراقبة الأغذية بجدول بتحريك السيارة ومواقع تواجهها أسبوعياً لسجل الرقابة عليها.
26. أن تكون البيئة المحيطة المراد البيع فيها بالسيارة نظيفة وألا تشكل خطر لتلوث المواد الغذائية.

3. السيارات المتنقلة (المعدة لتحضير وبيع الوجبات الخفيفة)

النشاط التجاري: أنشطة خدمات الأطعمة والمشروبات – سيارات متجولة لبيع الأغذية 5-5610

Food and beverage service activities – mobile food service

يندرج تحت هذا النشاط الرئيسي عدد من الأنشطة الفرعية (الوجبات الخفيفة) كالتالي:

السندويشات المحددة (الجبن)	السندويشات المحددة (جبن وبيض وبرجر)	(الفشار) والذرة المطبوخة	بيع الحلويات الجاهزة	بيع المواد الغذائية والمشروبات
السندويشات الجاهزة	تسخين الكنافة الجاهزة	المشويات بدون المقبلات	بيع منتجات المخابز	بيع المعلبات
بيع المرطبات	بيع الهارات	بيع المكسرات	البطاطس المحشية	السلاش
السندويشات	الذرة المنفوخة	البطاطس المقلية	الشاورما	السندويشات الباردة
معصرة حمضيات	تقديم الشاي والقهوة	كريب	الذرة المنفوخة	الذرة المشوية
البرجر المشوي	مقبلات / السلطات	معصرة فواكه	الحليب المخفوق	
	بان كيك (الوافل)	بيع الأيس كريم الجاهز	البرجر الجاهز	

ملاحظة مهمة: يجب ان تكون الأنشطة المراد مزاولتها في العربة تدرج تحت تصنيف أنشطة الوجبات الخفيفة وذلك لصغير المساحة وفي حال وجود ربط بين العربة وسجل تجاري قائم (لنفس المالك) يطلب رفع طلب استثناء لقسم مراقبة الأغذية

← يجب ان تكون العربة مرخصة من الجهات المعنية ذات العلاقة الأخرى بمملكة البحرين لترخيصها من إدارة الصحة العامة

بالإضافة إلى الاشتراطات الصحية العامة المخصصة لمحلات تداول، وإعداد، وتحضير، وبيع المواد الغذائية يجب اتباع الاشتراطات الخاصة أدناه:

1. يجب أن تكون مساحة العربة في موقع العمل داخل السيارة مناسبة وبالقدر الكافي لتحقيق الغرض للنشاط وألا تسبب المساحة المقفرة في تلوث الوجبات أو تعيق حركة العمل اليومية.
2. يجب أن تكون جميع الأجهزة والأدوات المستخدمة من مادة غير قابلة للصدأ أو التآكل.
3. ان تكون المياه المستخدمة لغسيل الأدوات صالحة للشرب ومن مصدر صحي مرخص.
4. يجب أن يتوفر بها خزان ماء ذو سعة مناسبة تكفي ليوم عمل كامل بالسيارة ولأغراض التقديم والغسيل.
5. عمل نوافذ جانبية صغيرة للمناولة مع ضرورة غلقها وفتحها بسهولة.

6. يجب توفير مغسلة لغسيل الأدوات مزودة بالصابون السائل والمناشف الورقية ومتصلة بخزان مخصص لتجميع مياه الغسيل.
7. يجب أن يتوفر مصدر للطاقة الكهربائية ذو حجم مناسب لتشغيل الأجهزة الموجودة بالسيارة والخاصة بتسهيل عمل وأداء نشاط إعداد الوجبات الخفيفة.
8. توفير زي رسمي للعاملين (بنطلون وقميص وغطاء للرأس) أبيض اللون.
9. توفير وسيلة حفظ (ثلاجة) لحفظ الأغذية المجمدة أو المبردة الداخلة في عملية الإعداد.
10. توفير موقع في السيارة لحفظ العبوات المستخدمة.
11. توفير مطهرات لتطهير الأدوات التي تستخدم لتقديم الوجبات وموقع أو دولاب لحفظها.
12. أن تكون الأرضية مصنوعة من المعادن الملساء أو من مواد غير قابلة لتسرب المياه ومقاومة للتشقق أو التآكل وقابلة للتنظيف بالمنظفات المسموحة وذات انسياب جيد لمياه الغسيل إلى موقع تجميعها في الخزان المخصص لمياه الغسيل.
13. توفير وسيلة تجميع للمياه المتسخة بتركيب خزان أسفل أو خارج العربة لتجميع مياه الصرف الصحي.
14. إذا كانت العربة تتبع مطعم معين فإنه يجب كتابة اسم المطعم أو المنشأة التابعة له العربة (السيارة) باللغتين العربية والإنجليزية وعلى الأقل في جهتين من جوانب السيارة بأحجام من الخطوط يمكن قراءتها بسهولة.
15. أن يكون المكان (الموقع) المعدة لتسخين الأطعمة وحفظها عند درجة 60م دائماً مصنوع من مادة أو معدن يسهل تنظيفه وغير قابل للصدأ وأن تكون جميع الأسطح ملساء يسهل تنظيفها.
16. توفير الإضاءة والتهوية الكافية في السيارة.
17. يستحسن استخدام مواد تعمل بالطاقة الكهربائية (ميكروويف مثلاً).
18. توفير مروحة لشفط للأبخرة والدخان الناتج من عمليات الإعداد وطردها لخارج الموقع.
19. تقديم المأكولات والمشروبات في أطباق وأكواب ورقية أو بلاستيكية ذات استعمال مرة واحدة مع استعمال ملاعق وشوك وسكاكين ذات الاستعمال مرة واحدة.
20. توفير وعاء ذو غطاء محكم وبحجم مناسب للقمامة.
21. أن تكون المشروبات المعبأة والمثلجات المغلفة (الآيس كريم) من الشركات المرخص لها بإنتاج وتوزيع تلك المنتجات خارج مؤسساتهم.
22. أن يزود قسم مراقبة الأغذية بجدول تحرك السيارة ومواقع تواجدتها أسبوعياً لسجل الرقابة عليها.
23. يجب أن تكون البيئة المحيطة بالسيارة سواء كانت ثابتة أو متنقلة نظيفة وألا يسبب التلوث للسيارة.

د. عربات وسيارات نقل الأغذية المجمدة أو نقل الأغذية المبردة وعربات نقل مكعبات وقوالب الثلج:

أن تكون العربة مرخصة من الجهات المعنية الأخرى ذات العلاقة بمملكة البحرين ولترخيصها من إدارة الصحة العامة يجب أن يتوفر في السيارة ما يلي:

1. يجب أن تكون جميع الأرضيات والجدران والأسقف الداخلية من مواد غير قابلة للصدأ أو التآكل.
2. أن تكون المياه المستخدمة لغسيل السيارة من الداخل صالحة للاستهلاك الآدمي.

3. الأبواب المخصصة لتحميل السيارة أو تفريغها تكون جيدة الصنع ومحكمة بحيث تمنع تسرب الهواء للداخل أو الخارج.
4. يجب أن يتوفر مصدر للطاقة الكهربائية ذو حجم مناسب لتشغيل أجهزة التبريد الموجودة بالسيارة.
5. توفير زي رسمي نظيف للعاملين في نقل أو تفريغ السيارة.
6. إعداد برنامج لعمليات التنظيف والصيانة.
7. أن تكون الأرضية مصنوعة من مواد غير قابلة لتسرب المياه ومقاومة للتشقق أو التآكل وقابلة للتنظيف بالمنظفات المسموحة.
8. يجب كتابة اسم المؤسسة التابعة له العربية (السيارة) باللغتين العربية والإنجليزية وعلى الأقل في جهتين من جوانب السيارة بأحجام من الخطوط يمكن قراءتها بسهولة.
9. توفير الإضاءة الجيدة الكافية لعمليات التحميل والتفريغ الليلية من السيارة.
10. أن تكون العربية ذات حجم مناسب للكميات التي تقوم بنقلها.
11. أن تكون جدران العربية من الأربع الجهات مبطنة بمادة عازلة للحرارة وألا يقل سمك الجدران وسقف العربية بما فيها التغطية عن 10 سم (4 بوصات)، وألا تقل أرضيتها عن 15 سم (6 بوصات) مغلقة بالصاج المجلفن أن تكون الأرضية غير زلقة.
12. أن تزود العربية بوسيلة للتبريد من جهاز يوضع له برنامج للفحص والصيانة وأن تكون درجات الحرارة في حالة المواد المجمدة (-18) أما في حالة المواد المبردة بين صفر المئوي وواحد درجة مئوية.
13. أن تزود العربية المخصصة لنقل المواد الغذائية المجمدة والمبردة بميزان لقياس درجة الحرارة وأن يوضع في مكان ظاهر يسهل قراءته.
14. أن يتم كتابة اسم الشركة التابعة لها العربية بخط واضح وباللغتين العربية والإنجليزية.
15. يمكن خفض ريع الحرارة في العربية إلى 15 درجة مئوية تحت الصفر أثناء الشحن والتفريغ وألا تقل عن 18 درجة مئوية تحت الصفر عندما تكون محملة بالمواد الغذائية المجمدة.
16. أن تزود العربية بستارة على البوابة بحيث تحافظ على عملية التبريد داخل العربية.
17. أن تكون الأبواب بنفس سمك الجدران الأخرى ومصنوعة من مواد مقاومة للتآكل والصدأ.
18. أن تكون البيئة المحيطة بالسيارة سواء كانت ثابتة أو متنقلة نظيفة.

الباب الخامس : مستودعات التخزين

1. النشاط التجاري: التخزين - تخزين المواد الغذائية 2-521 Warehousing and storage – storage of food items

يندرج تحت هذا النشاط الرئيسي عدد من الأنشطة الفرعية كالتالي:

أ. مخازن أغذية عامة – مخازن أغذية جافة – مخازن أغذية مبردة – مخازن أغذية مجمدة.

بالإضافة إلى الاشتراطات الصحية العامة المخصصة لمحلات تداول، وإعداد، وتحضير، وبيع المواد الغذائية يجب اتباع الاشتراطات الخاصة أدناه:

1. منطقة استقبال وفرز وتحميل بمساحة تستوعب حجم العمل.
2. مخزن للمواد الغذائية الجافة مزود بمقياس حرارة.
3. مخزن للمواد الغذائية المبردة مزود بمقياس حرارة.
4. مخزن للمواد الغذائية المجمدة مزود بمقياس حرارة.
5. دورات مياه ومراحيض خارجية لاستخدام العمال على أن تكون غير مفتوحة مباشرة على المخازن.
6. توفير غرفة خاصة تستخدم لتغيير ملابس العمال تحتوي على دواليب (لوكرات) وعلاقات ملابس وأماكن تخزين الأحذية.
7. توفير موقع لاستراحة العمال، ويجب أن توفر مغاسل بعدد كاف لاستعمال العمال.
8. توفير مكاتب للموظفين بشكل يتناسب مع حجم العمل.

ب. مخزن صغير للمواد الغذائية والمشروبات – مخزن صغير للمواد الغذائية الجافة والمشروبات

- مخزن للمواد الغذائية الجافة بمساحة لا تقل عن 3*6 متر.

بالإضافة إلى الأنشطة العامة المذكورة أعلاه يتطلب هذا النشاط توفير مناطق عمل بالمساحات التي التالية

الباب السادس: المصانع والورش والمعامل الخاصة

1. أنشطة تجهيز وحفظ اللحوم 1-101 + 2-101 Processing and Preserving of meat

يندرج تحت هذا النشاط الرئيسي، الأنشطة الفرعية التالية:

1. معمل لإنتاج اللحوم المصنعة	/	production of processed Meat
2. إنتاج وتجهيز وحفظ اللحوم ومنتجاتها	/	Production, Processing, and Preserving of Meat and Meat Product
3. معمل لإنتاج اللحوم المدخنة	/	production of smoked meat

بالإضافة الى الاشتراطات العامة المذكورة أعلاه يتطلب هذا النشاط توفير مساحات تتناسب مع حجم الآلات وعددها وطريقة عملها بالمنشأة وبما لا يقل عن المقاسات الآتية، وبحيث تكون المناطق مرتبةً حسب التسلسل التالي:

ملاحظة: (هذا النوع من المصانع ألي بشكل متكامل ومساحات العمل تعتمد على حجم الآلات واعدادها وطبيعة عملها):

1. مخزن مجمد للمواد الأولية (اللحوم النيئة المجمدة) وبمساحة لا تقل عن 3*4م
2. مخزن المضافات والمواد الأولية الجافة بمساحة لا تقل عن 3*3م
3. مخزن العبوات ومواد التغليف والبطاقات بمساحة لا تقل عن 3*3م
4. غرفة تبديل ملابس العمال مجهزة بجميع مستلزمات النظافة الشخصية بمساحة لا تقل عن 2*2م
5. منطقة التحضير والتشكيل بمساحة لا تقل عن 3*4م
6. غرفة التجميد السريع بمساحة لا تقل عن 3*4م
7. منطقة التعبئة بمساحة لا تقل عن 3*4م
8. مخزن المنتج النهائي (فريزرات مجمدة) بمساحة لا تقل عن 3*4م
9. منطقة التحميل بمساحة لا تقل عن 3*3م
10. مخزن المنظفات ومواد التنظيف بمساحة مناسبة
11. منطقة لحفظ المعدات وقطع الغيار بمساحة لا تقل عن 3*3م

2. أنشطة تجهيز وحفظ السمك والقشريات والرخويات 102 + 102-2
Processing and Preserving of Fish, Crustaceans and Molluscs

يندرج تحت هذا النشاط الرئيسي، الأنشطة الفرعية التالية:

أ. معمل لإنتاج الأسماك المصنعة	/	Production of processed fish & shellfish
ب. معمل لتثليج وتعبئة المنتجات البحرية	/	Freezing and Packing Marine Products Plan
ج. تجهيز الأسماك والقشريات المبردة والمجمدة	/	Preparation of chilled & frozen fish and shellfish
د. تجهيز وتعبئة الأسماك والقشريات المطبوخة المجمدة	/	Preparation of cooked fish & crab
هـ. مصنع تجفيف وتعبئة الأسماك والربيان	/	Drying and Packing of Fish and Shrimps Factory
و. عمل وتعبئة المهيأوة	/	Preparation and Packing of fish sauce
ز. معمل لإنتاج الأسماك المدخنة	/	Production of smoked fish

أ. معمل لإنتاج الأسماك المصنعة	ج. تجهيز الأسماك والقشريات المبردة والمجمدة
ب. معمل لتثليج وتعبئة المنتجات البحرية	د. تجهيز وتعبئة الأسماك والقشريات المطبوخة المجمدة

بالإضافة إلى الاشتراطات العامة المذكورة أعلاه يتطلب هذا النشاط توفير مساحات تتناسب مع حجم الآلات وعددها وطريقة عملها بالمنشأة وبما لا يقل عن المقاسات الآتية، وبحيث تكون المناطق مرتبة حسب التسلسل التالي:

ملاحظة: (هذا النوع من المصانع آلي بشكل متكامل ومساحات العمل تعتمد على حجم الآلات واعدادها وطبيعة عملها):

1. منطقة استلام المواد الأولية (المنتجات البحرية المبردة أو المجمدة) بمساحة لا تقل عن 3*3م
2. غرفة تصنيع الثلج بمساحة لا تقل عن 3*2م
3. مخزن المواد الأولية (ثلاجات التبريد أو التجميد) بمساحة لا تقل عن 3*4م
4. مخزن العبوات ومواد التغليف والبطاقات بمساحة لا تقل عن 3*3م
5. غرفة تبديل ملابس العمال بمساحة لا تقل عن 2*2 م
6. منطقة التجهيز بمساحة لا تقل عن 3*4م
7. غرفة التجميد السريع بمساحة لا تقل عن 3*4م
8. منطقة التعبئة بمساحة لا تقل عن 3*4م
9. مخزن المنتج النهائي (فريزرات مجمدة) بمساحة لا تقل عن 3*4م
10. منطقة التحميل بمساحة لا تقل عن 3*3م
11. مخزن المنظفات ومواد التنظيف بمساحة مناسبة
12. منطقة لغسل وحفظ سلال وأدوات نقل المواد الأولية

هـ. مصنع تجفيف وتعبئة الأسماك والربيان

بالإضافة الى الاشتراطات العامة المذكورة أعلاه يتطلب هذا النشاط توفير مساحات تتناسب مع حجم الآلات وعددها وطريقة عملها بالمنشأة وبما لا يقل عن المقاسات الآتية، وبحيث تكون المناطق مرتبةً حسب التسلسل التالي:

ملاحظة: (هذا النوع من المصانع آلي بشكل متكامل ومساحات العمل تعتمد على حجم الآلات واعدادها وطبيعة عملها):

1. منطقة استلام المواد الأولية (المنتجات البحرية المبردة أو المجمدة) بمساحة لا تقل عن 3*3م
2. غرفة تصنيع الثلج بمساحة لا تقل عن 3*2م
3. مخزن المواد الأولية (ثلاجات التبريد أو التجميد) بمساحة لا تقل عن 3*4م
4. مخزن العبوات ومواد التغليف والبطاقات بمساحة لا تقل عن 3*3م
5. غرفة تبديل ملابس العمال بمساحة لا تقل عن 2*2 م
6. منطقة التجهيز بمساحة لا تقل عن 3*4م
7. مطبخ (ان لزم) بمساحة لا تقل عن 3*4م
8. غرفة التملح بمساحة لا تقل عن 3*4م
9. منطقة التجفيف بمساحة لا تقل عن 3*4م
10. منطقة تقشير الربيان والأسماك المجففة بمساحة لا تقل عن 3*4م
11. منطقة التعبئة بمساحة لا تقل عن 3*4م
12. مخزن المنتج النهائي (فريزرات مجمدة) بمساحة لا تقل عن 3*4م
13. منطقة التحميل بمساحة لا تقل عن 3*3م
14. مخزن المنظفات ومواد التنظيف بمساحة مناسبة
15. منطقة لغسل وحفظ سلال وأدوات نقل المواد الأولية

و. عمل وتعبئة المهيواة

بالإضافة الى الاشتراطات العامة المذكورة أعلاه يتطلب هذا النشاط توفير مساحات تتناسب مع حجم الآلات وعددها وطريقة عملها بالمنشأة وبما لا يقل عن المقاسات الآتية، وبحيث تكون المناطق مرتبةً حسب التسلسل التالي:

ملاحظة: (هذا النوع من المصانع آلي بشكل متكامل ومساحات العمل تعتمد على حجم الآلات واعدادها وطبيعة عملها):

1. منطقة استلام وفرز الأسماك والمكونات الداخلة في الإنتاج بمساحة لا تقل عن 3*3م
2. منطقة تنظيف الأسماك بمساحة لا تقل عن 3*3م
3. مخزن المواد الأولية (ثلاجات التبريد للأسماك) بمساحة لا تقل عن 3*4م
4. مخزن المواد الأولية الجافة (الملح والتوابل والبهارات) بمساحة لا تقل عن 3*4م
5. غرفة التحضير بمساحة لا تقل عن 3*4م
6. غرفة التجفيف / التخمر بمساحة لا تقل عن 3*4م
7. منطقة التعبئة بمساحة لا تقل عن 3*4م
8. مخزن المنتج النهائي بمساحة لا تقل عن 3*4م
9. مخزن المنظفات ومواد التنظيف بمساحة مناسبة

ز. معمل لإنتاج الأسماك المدخنة

بالإضافة الى الاشتراطات العامة المذكورة أعلاه يتطلب هذا النشاط توفير مساحات تتناسب مع حجم الآلات وعددها وطريقة عملها بالمنشأة وبما لا يقل عن المقاسات الآتية، وبحيث تكون المناطق مرتبةً حسب التسلسل التالي:

ملاحظة: (هذا النوع من المصانع آلي بشكل متكامل ومساحات العمل تعتمد على حجم الآلات واعدادها وطبيعة عملها):

1. مخزن مجمد للمواد الأولية (اللحوم النيئة المجمدة) وبمساحة لا تقل عن 3*4م
2. مخزن المضافات والمواد الأولية الجافة بمساحة لا تقل عن 3*3م
3. مخزن العبوات و مواد التغليف والبطاقات بمساحة لا تقل عن 3*3م
4. غرفة تبديل ملابس العمال مجهزة بجميع مستلزمات النظافة الشخصية بمساحة لا تقل عن 2*2م
5. منطقة التحضير والتشكيل بمساحة لا تقل عن 3*4م
6. منطقة الأفران ويعتمد حجمها على حجم وعدد الأفران مع مراعاة ارتفاع المنطقة
7. غرفة التجميد السريع بمساحة لا تقل عن 3*4م
8. منطقة التعبئة بمساحة لا تقل عن 3*4م
9. مخزن المنتج النهائي (فريزرات مجمدة) بمساحة لا تقل عن 3*4م
10. منطقة التحميل بمساحة لا تقل عن 3*3م
12. مخزن المنظفات و مواد التنظيف بمساحة مناسبة
11. منطقة لحفظ المعدات وقطع الغيار بمساحة لا تقل عن 3*3م

3. أنشطة تجهيز وحفظ الفاكهة والخضار 103 + 103-1

Processing and Preserving of Fruit and Vegetables

يندرج تحت هذا النشاط الرئيسي، الأنشطة الفرعية التالية:

Production of Pickles Plant	/	أ.معمل لإنتاج المخللات
Packing Vegetables, Fresh and Dried Fruits Plant	/	ب.معمل لتعبئة الخضروات والفاكهة الطازجة والمجففة
Manufacturing Jam Factory	/	ج. مصنع إنتاج المربى
Manufacturing and packaging dates and molasses	/	د. صناعة وتعبئة التمور والدبس
The Production of Tomato Sauce plant	/	هـ. معمل لإنتاج صلصة الطماطم
Manufacturing Juice Factory	/	و. مصنع لصناعة العصير
Production and Packing of Potato Chips Plant	/	ز. إنتاج وتعبئة شرائح البطاطس
processing product of Vegetables & Fruits (specialized)	/	ح. تصنيع منتجات الخضار والفاكهة (متخصص)

بالإضافة إلى الاشتراطات العامة المذكورة أعلاه يتطلب هذا النشاط توفير مساحات تتناسب مع حجم الآلات وعددها وطريقة عملها بالمنشأة وبما لا يقل عن المقاسات الآتية، وبحيث تكون المناطق مرتبةً حسب التسلسل التالي:

ملاحظة: (هذا النوع من المصانع أي بشكل متكامل ومساحات العمل تعتمد على حجم الآلات واعدادها وطبيعتها عملها):

1. منطقة استلام وتنظيف المواد الأولية (الخضار أو الفواكه الطازجة) بمساحة لا تقل عن 3*3م
2. مخزن المواد الأولية (ثلاجات التبريد) بمساحة لا تقل عن 3*4م
3. مخزن العبوات ومواد التغليف والبطاقات بمساحة لا تقل عن 3*3م
4. غرفة تبديل ملابس العمال بمساحة لا تقل عن 2*2 م
5. منطقة غسل وتعقيم الخضروات الطازجة بمساحة لا تقل عن 3*3م
6. منطقة التقطيع والتحضير بمساحة لا تقل عن 3*4م
7. منطقة للخلط والتهير إن وجدت.
8. منطقة الطبخ بمساحة لا تقل عن 3*4م
9. منطقة التخليل (لنشاط معمل انتاج الخل) بمساحة 3*4م
10. منطقة التعبئة بمساحة لا تقل عن 3*4م
11. مخزن المنتج النهائي بمساحة لا تقل عن 3*4م
12. مخزن المنظفات ومواد التنظيف بمساحة مناسبة

بالإضافة إلى الاشتراطات العامة المذكورة أعلاه يتطلب هذا النشاط توفير مساحات تتناسب مع حجم الآلات وعددها وطريقة عملها بالمنشأة وبما لا يقل عن المقاسات الآتية، وبحيث تكون المناطق مرتبةً حسب التسلسل التالي:

ملاحظة: (هذا النوع من المصانع أي بشكل متكامل ومساحات العمل تعتمد على حجم الآلات واعدادها وطبيعتها عملها):

1. منطقة استلام وتنظيف المواد الأولية (الفواكه الطازجة) بمساحة لا تقل عن 3*3م
2. مخزن المواد الأولية (ثلاجات التبريد) بمساحة لا تقل عن 3*4م
3. مخزن العبوات ومواد التغليف والبطاقات بمساحة لا تقل عن 3*3م
4. غرفة تبديل ملابس العمال بمساحة لا تقل عن 2*2 م
5. منطقة غسل وتعقيم الفواكه الطازجة بمساحة لا تقل عن 3*3م
6. منطقة التقطيع والتحضير بمساحة لا تقل عن 3*4م
7. منطقة الخلط بمساحة لا تقل عن 3*4م
8. منطقة آلات التصنيع والتعبئة بمساحة لا تقل عن 3*4م
9. مخزن المنتج النهائي بمساحة لا تقل عن 3*4م
10. مخزن المنظفات ومواد التنظيف بمساحة مناسبة

← (المحضرة من الطماطم الطازجة):

← (المحضرة من مراكز عصير الطماطم والمعالجة بالحرارة العالية UHT):

بالإضافة إلى الاشتراطات العامة المذكورة أعلاه يتطلب هذا النشاط توفير مساحات تتناسب مع حجم الآلات وعددها وطريقة عملها بالمنشأة وبما لا يقل عن المقاسات الآتية، وبحيث تكون المناطق مرتبة حسب التسلسل التالي:

ملاحظة: (هذا النوع من المصانع أي بشكل متكامل ومساحات العمل تعتمد على حجم الآلات واعدادها وطبيعة عملها):

1. منطقة استلام المواد الأولية بمساحة لا تقل عن 3*3م (للمحضرة من الطماطم الطازجة)
2. مخزن المواد الأولية (ثلاجات التبريد) بمساحة لا تقل عن 3*4م
3. مخزن المضافات والمواد الأولية الجافة بمساحة لا تقل عن 3*3م
4. مخزن العبوات و مواد التغليف والبطاقات بمساحة لا تقل عن 3*3م
5. غرفة تبديل ملابس العمال بمساحة لا تقل عن 2*2م
6. منطقة غسل وتعقيم الطماطم الطازجة بمساحة لا تقل عن 3*3م (للمحضرة من الطماطم الطازجة)
7. منطقة التقطيع والتحضير بمساحة لا تقل عن 3*4م (للمحضرة من الطماطم الطازجة)
8. منطقة الخلط بمساحة لا تقل عن 3*4م
9. منطقة آلات التعبئة بمساحة لا تقل عن 3*4م
10. مخزن المنتج النهائي بمساحة لا تقل عن 3*4م
11. مخزن المنظفات و مواد التنظيف بمساحة مناسبة

و. مصنع لصناعة العصير

← (المحضر من الفواكه الطازجة):

← (المحضرة من مراكز العصير المعالجة بالحرارة العالية UHT):

بالإضافة إلى الاشتراطات العامة المذكورة أعلاه يتطلب هذا النشاط توفير مساحات تتناسب مع حجم الآلات وعددها وطريقة عملها بالمنشأة وبما لا يقل عن المقاسات الآتية، وبحيث تكون المناطق مرتبة حسب التسلسل التالي:

ملاحظة: (هذا النوع من المصانع أي بشكل متكامل ومساحات العمل تعتمد على حجم الآلات واعدادها وطبيعة عملها):

1. منطقة استلام وتنظيف المواد الأولية بمساحة لا تقل عن 3*3م (للمحضرة من الفواكه الطازجة)
2. مخزن المواد الأولية (ثلاجات التبريد) بمساحة لا تقل عن 3*4م

3. مخزن العبوات ومواد التغليف والبطاقات بمساحة لا تقل عن 3*3م
4. غرفة تبديل ملابس العمال بمساحة لا تقل عن 2*2 م
5. منطقة غسل وتعقيم الفواكه الطازجة بمساحة لا تقل عن 3*3م (للمحضرة من الفواكه الطازجة)
6. منطقة التقطيع والتحضير بمساحة لا تقل عن 3*4م (للمحضرة من الفواكه الطازجة)
7. منطقة الخلط بمساحة لا تقل عن 3*4م
8. منطقة آلات التصنيع والتعبئة بمساحة لا تقل عن 3*4م
9. مخزن المنتج النهائي بمساحة لا تقل عن 3*4م
10. مخزن المنظفات ومواد التنظيف بمساحة مناسبة

ح. تصنيع منتجات الخضار والفاكهة (متخصص)

ز. إنتاج وتعبئة شرائح البطاطس

بالإضافة إلى الاشتراطات العامة المذكورة أعلاه يتطلب هذا النشاط توفير مساحات تتناسب مع حجم الآلات وعددها وطريقة عملها بالمنشأة وبما لا يقل عن المقاسات الآتية، وبحيث تكون المناطق مرتبةً حسب التسلسل التالي:

ملاحظة: (هذا النوع من المصانع آلي بشكل متكامل ومساحات العمل تعتمد على حجم الآلات واعدادها وطبيعة عملها):

1. منطقة استلام وتنظيف المواد الأولية (الخضروات) بمساحة لا تقل عن 3*3م
2. مخزن المواد الأولية (مستودع بدرجة حرارة ملائمة لتخزين البطاطس) بمساحة لا تقل عن 3*4م
3. مخزن المضافات والمواد الأولية الجافة بمساحة لا تقل عن 3*3م
4. مخزن العبوات ومواد التغليف والبطاقات بمساحة لا تقل عن 3*3م
5. غرفة تبديل ملابس العمال بمساحة لا تقل عن 2*2 م
6. منطقة التقطيع والتحضير بمساحة لا تقل عن 3*4م
7. منطقة الخلط بمساحة لا تقل عن 3*4م
8. منطقة آلات التصنيع والتعبئة بمساحة لا تقل عن 3*4م
9. مخزن المنتج النهائي بمساحة لا تقل عن 3*4م
10. مخزن المنظفات ومواد التنظيف بمساحة مناسبة

4. صنع الزيوت والدهون النباتية والحيوانية 1-104 + 2-104

Processing and Preserving of Fruit and Vegetables (Workshop)

يندرج تحت هذا النشاط الرئيسي، الأنشطة الفرعية التالية:

Manufacture of vegetable, animal and Fish Oils and Fats	أ. صنع الزيوت والدهون النباتية والحيوانية
Production of sesame Tahinia	ب. إنتاج الطحينية (الهردة)
Production and Packing of Nuts butter	ج. إنتاج وتعبئة زبدة المكسرات بأنواعها (زبدة الفول السوداني، زبدة الكاجو، زبدة الفستق)

بالإضافة إلى الاشتراطات العامة المذكورة أعلاه يتطلب هذا النشاط توفير مساحات تتناسب مع حجم الآلات وعددها وطريقة عملها بالمنشأة وبما لا يقل عن المقاسات الآتية، وبحيث تكون المناطق مرتبةً حسب التسلسل التالي:

ملاحظة: (هذا النوع من المصانع آلي بشكل متكامل ومساحات العمل تعتمد على حجم الآلات واعدادها وطبيعة عملها):

- مخزن المواد الأولية بمساحة لا تقل عن 3*4م
- مخزن العبوات ومواد التغليف والبطاقات بمساحة لا تقل عن 3*3م
- غرفة تبديل ملابس العمال بمساحة لا تقل عن 2*2 م
- منطقة غسل وتنظيف المواد الأولية لصنع الزيوت بمساحة لا تقل عن 3*3م
- منطقة التحميص بمساحة لا تقل عن 3*4م
- منطقة الطبخ بمساحة لا تقل عن 3*4م
- منطقة آلات التصنيع والتعبئة بمساحة لا تقل عن 3*4م
- مخزن المنتج النهائي بمساحة لا تقل عن 3*4م
- مخزن المنظفات ومواد التنظيف بمساحة مناسبة

5. صنع منتجات الألبان 105 + 1-105 Manufacture of Dairy Products

يندرج تحت هذا النشاط الرئيسي، الأنشطة الفرعية التالية:

Production of Pickles Plant	/	أ. إنتاج وتعبئة الروب البلدي
Packing Vegetables, Fresh and Dried Fruits Plant	/	ب. إنتاج وتوزيع الروب
Manufacturing Jam Factory	/	ج. إنتاج وتعبئة وتوزيع القشطة
Manufacturing and packaging dates and molasses	/	د. إنتاج وتعبئة وتوزيع الأجبان
The Production of Tomato Sauce plant	/	هـ. إنتاج وتعبئة وتوزيع الأيس كريم

ج. إنتاج وتعبئة وتوزيع القشطة	أ. إنتاج وتعبئة الروب البلدي
د. إنتاج وتعبئة وتوزيع الأجبان	ب. إنتاج وتوزيع الروب
هـ. إنتاج وتعبئة وتوزيع الأيس كريم	

بالإضافة الى الاشتراطات العامة المذكورة أعلاه يتطلب هذا النشاط طريقة تصنيع قائمة على المعالجة بالحرارة العالية بشتى أنواعها وتوفير مساحات تتناسب مع حجم الآلات وعددها وطريقة عملها بالمنشأة وقد يتطلب هذا النشاط مناطق إضافية أو منفصلة بناءً على نوع وطبيعة وعدد المنتجات المراد تصنيعها مع مراعاة المقاسات وترتيب المناطق حسب التسلسل التالي:

ملاحظة: (هذا النوع من المصانع أي بشكل متكامل ومساحات العمل تعتمد على حجم الآلات واعدادها وطبيعة عملها):

1. مخزن المواد الأولية بمساحة لا تقل عن 3*4م
2. مخزن العبوات ومواد التغليف والبطاقات بمساحة لا تقل عن 3*3م
3. غرفة تبديل ملابس العمال بمساحة لا تقل عن 2*2 م
4. منطقة التحضير والاعداد والخلط بمساحة لا تقل عن 3*4م
5. منطقة آلات التصنيع والبسترة والتعبئة بمساحة لا تقل عن 3*4م
6. منطقة التخمير بمساحة لا تقل عن 3*4م
7. مخزن التجميد السريع بمساحة لا تقل عن 3*4م. (لنشاط انتاج وتعبئة الأيس كريم)
8. مخزن المنتج النهائي بمساحة لا تقل عن 3*4م
9. مخزن المنظفات ومواد التنظيف بمساحة مناسبة

6. صنع منتجات طواحين الحبوب والنشاء ومنتجات النشاء 106 + 1-106

Manufacture of Grain Mill Products, Starches and Starch product

يندرج تحت هذا النشاط الرئيسي، الأنشطة الفرعية التالية:

Production of Potato Chips and Blown Corn	/	أ. معمل لإنتاج شرائح البطاطس (رقائق) والذرة المنفوخة
Production and Packing of Blown Corn	/	ب. إنتاج الذرة المنفوخة(المينو)
Production and Packing of Fresh and Dry Pasta	/	ج. انتاج المعكرونة الطازجة والمجففة
Flour mills	/	د. مطاحن الدقيق
Grinding of grains	/	هـ. طحن الحبوب
Flour mills	/	د. مطاحن الدقيق
Grinding of grains	/	هـ. طحن الحبوب

أ. معمل لإنتاج شرائح البطاطس (رقائق) والذرة المنفوخة	ب. إنتاج الذرة المنفوخة (المينو)	ج. إنتاج المعكرونة الطازجة والمجففة
--	----------------------------------	-------------------------------------

بالإضافة الى الاشتراطات العامة المذكورة أعلاه يتطلب هذا النشاط توفير مساحات تتناسب مع حجم الآلات وعددها وطريقة عملها بالمنشأة وبما لا يقل عن المقاسات الآتية، وبحيث تكون المناطق مرتبةً حسب التسلسل التالي:

ملاحظة: (هذا النوع من المصانع آلي بشكل متكامل ومساحات العمل تعتمد على حجم الآلات واعدادها وطبيعة عملها):

1. مخزن المواد الأولية بمساحة لا تقل عن 3*4م
2. مخزن العبوات ومواد التغليف والبطاقات بمساحة لا تقل عن 3*3م
3. غرفة تبديل ملابس العمال بمساحة لا تقل عن 2*2 م
4. منطقة التحضير والاعداد والخلط والتشكيل بمساحة لا تقل عن 3*4م
5. منطقة آلات التصنيع والتعبئة بمساحة لا تقل عن 3*4م
6. مخزن المنتج النهائي بمساحة لا تقل عن 3*4م
7. مخزن المنظفات ومواد التنظيف بمساحة مناسبة

د. مطاحن الدقيق

بالإضافة الى الاشتراطات العامة المذكورة أعلاه يتطلب هذا النشاط توفير مساحات تتناسب مع حجم الآلات وعددها وطريقة عملها بالمنشأة وبما لا يقل عن المقاسات الآتية، وبحيث تكون المناطق مرتبةً حسب التسلسل التالي:

ملاحظة: (هذا النوع من المصانع آلي بشكل متكامل ومساحات العمل تعتمد على حجم الآلات واعدادها وطبيعة عملها):

1. منطقة استلام
2. منطقة لأجهزة التنظيف الأولى
3. مخزن العبوات ومواد التغليف والبطاقات بمساحة لا تقل عن 3*3م
4. منطقة تخزين المواد الأولية (حبوب القمح والشعير) – الصوامع
5. غرفة تبديل ملابس العمال بمساحة لا تقل عن 2*2 م
6. منطقة لأجهزة التنظيف الأساسي
7. منطقة لأجهزة الطحن
8. منطقة لأجهزة الخلط
9. منطقة لأجهزة التعبئة
10. مستودع تخزين المنتج النهائي بمساحة لا تقل عن 3*4م
11. منطقة التحميل
12. مخزن المنظفات ومواد التنظيف بمساحة مناسبة

هـ. طحن الحبوب (الأرز، النخى.. إلخ)

بالإضافة الى الاشتراطات العامة المذكورة أعلاه يتطلب هذا النشاط توفير مساحات تتناسب مع حجم الآلات وعددها وطريقة عملها بالمنشأة وبما لا يقل عن المقاسات الآتية، وبحيث تكون المناطق مرتبة حسب التسلسل التالي:

ملاحظة: (هذا النوع من المصانع آلي بشكل متكامل ومساحات العمل تعتمد على حجم الآلات واعدادها وطبيعة عملها):

1. مخزن جاف للمواد الأولية (الحبوب) بمساحة لا تقل عن 3*4م

2. مخزن العبوات ومواد التغليف والبطاقات بمساحة لا تقل عن 3*3م

3. غرفة تبديل ملابس العمال بمساحة لا تقل عن 2*2 م

4. منطقة التنظيف بمساحة لا تقل عن 3*4م

5. منطقة الطحن بمساحة لا تقل عن 3*4م

6. مخزن المنتج النهائي بمساحة لا تقل عن 3*4م

7. مخزن المنظفات ومواد التنظيف وبمساحة مناسبة

7. صنع منتجات الأغذية الأخرى 107 + 1-107

Manufacture of Other Food Products

يندرج تحت هذا النشاط الرئيسي، الأنشطة الفرعية التالية:

Roasting Nuts	/	أ. تحميص المكسرات
Roasting of coffee	/	ب. تحميص القهوة
Production of Tea and Coffee	/	ج. إنتاج الشاي والقهوة
Grinding of coffee	/	د. طحن القهوة
Grinding of spices	/	هـ. طحن البهارات
Production of Vinegar	/	و. معمل لإنتاج الخل
Production of Mattai plant	/	ز. معمل لإنتاج المتاي
Production and Packing of Pop Corn	/	ح. إنتاج وتعبئة الذرة المنفوخة(الفشار)
Production and Packing of Rice Crackers	/	ط. إنتاج وتعبئة مقرمشات الرز
Production and Packing of Ice Cream Biscuits	/	ي. إنتاج وتعبئة بسكويت الأيس كريم
Production and packing of Dosa	/	ك. إنتاج وتعبئة الدوسة
Production and packing of fruits and sweets flavored concentrates drinks	/	ل. إنتاج وتعبئة شراب مركزات نكهات الفواكه والحلويات
powder Production and packing of fruits and sweets concentrates	/	م. إنتاج وتعبئة مسحوق مركزات الحلويات والعصائر
Production and packing of Sodium Chloride	/	ن. إنتاج و تعبئة ملح الطعام

أ. تحميلص المكسرات	ب. تحميلص القهوة
--------------------	------------------

بالإضافة الى الاشتراطات العامة المذكورة أعلاه يتطلب هذا النشاط توفير مساحات تتناسب مع حجم الآلات وعددها وطريقة عملها بالمنشأة وبما لا يقل عن المقاسات الآتية، وبحيث تكون المناطق مرتبةً حسب التسلسل التالي:

ملاحظة: (هذا النوع من المصانع آلي بشكل متكامل ومساحات العمل تعتمد على حجم الآلات واعدادها وطبيعة عملها):

1. مخزن ذو تبريد مناسب للمواد الأولية بمساحة لا تقل عن 3*4م
2. مخزن العبوات ومواد التغليف والبطاقات بمساحة لا تقل عن 3*3م
3. غرفة تبديل ملابس العمال بمساحة لا تقل عن 2*2 م
4. منطقة التحميص بمساحة لا تقل عن 3*4م
5. مخزن المنتج النهائي بمساحة لا تقل عن 3*4م
6. مخزن المنظفات ومواد التنظيف بمساحة مناسبة

ج. تحميلص القهوة	د. طحن القهوة	هـ. طحن الهارات
------------------	---------------	-----------------

بالإضافة الى الاشتراطات العامة المذكورة أعلاه يتطلب هذا النشاط توفير مساحات تتناسب مع حجم الآلات وعددها وطريقة عملها بالمنشأة وبما لا يقل عن المقاسات الآتية، وبحيث تكون المناطق مرتبةً حسب التسلسل التالي:

ملاحظة: (هذا النوع من المصانع آلي بشكل متكامل ومساحات العمل تعتمد على حجم الآلات واعدادها وطبيعة عملها):

1. مخزن المواد الأولية بمساحة لا تقل عن 3*4م
2. مخزن العبوات ومواد التغليف والبطاقات بمساحة لا تقل عن 3*3م
3. غرفة تبديل ملابس العمال بمساحة لا تقل عن 2*2 م
4. منطقة الخلط والتحضير بمساحة لا تقل عن 3*4م لنشاط تحميلص القهوة
5. منطقة الطحن بمساحة لا تقل عن 3*4م لنشاط طحن الهارات وطحن القهوة
6. منطقة التبريد والتعبئة بمساحة لا تقل عن 3*4م
7. مخزن المنتج النهائي بمساحة لا تقل عن 3*4م
8. مخزن المنظفات ومواد التنظيف بمساحة مناسبة

و. معمل لإنتاج الخل

بالإضافة الى الاشتراطات العامة المذكورة أعلاه يتطلب هذا النشاط توفير مساحات تتناسب مع حجم الآلات وعددها وطريقة عملها بالمنشأة وبما لا يقل عن المقاسات الآتية، وبحيث تكون المناطق مرتبةً حسب التسلسل التالي:

ملاحظة: (هذا النوع من المصانع آلي بشكل متكامل ومساحات العمل تعتمد على حجم الآلات واعدادها وطبيعة عملها):

1. منطقة استلام وتنظيف المواد الأولية بمساحة لا تقل عن 3*4م
2. منطقة تخزين المواد الأولية بمساحة لا تقل عن 3*4م
3. مخزن العبوات ومواد التغليف والبطاقات بمساحة لا تقل عن 3*3م
4. غرفة تبديل ملابس العمال بمساحة لا تقل عن 2*2 م
5. منطقة الغسيل بمساحة لا تقل عن 3*3م
6. منطقة التحضير بمساحة لا تقل عن 3*4م
7. منطقة الطبخ والتخليل بمساحة لا تقل عن 3*4م
8. منطقة التعبئة بمساحة لا تقل عن 3*4م
9. مخزن المنتج النهائي بمساحة لا تقل عن 3*4م
10. مخزن المنظفات ومواد التنظيف بمساحة مناسبة

ز. معمل لإنتاج المتاي

بالإضافة الى الاشتراطات العامة المذكورة أعلاه يتطلب هذا النشاط توفير مساحات تتناسب مع حجم الآلات وعددها وطريقة عملها بالمنشأة وبما لا يقل عن المقاسات الآتية، وبحيث تكون المناطق مرتبةً حسب التسلسل التالي:

ملاحظة: (هذا النوع من المصانع آلي بشكل متكامل ومساحات العمل تعتمد على حجم الآلات واعدادها وطبيعة عملها):

1. مخزن المواد الأولية بمساحة لا تقل عن 3*4م
2. مخزن العبوات ومواد التغليف والبطاقات بمساحة لا تقل عن 3*3م
3. غرفة تبديل ملابس العمال بمساحة لا تقل عن 2*2 م
4. منطقة تحضير العجين بمساحة لا تقل عن 3*4م
5. منطقة الغسيل بمساحة لا تقل عن 3*4م
6. منطقة الطبخ بمساحة لا تقل عن 3*4م
7. منطقة التبريد بمساحة لا تقل عن 3*3م
8. منطقة التعبئة بمساحة لا تقل عن 3*4م
9. مخزن المنتج النهائي بمساحة لا تقل عن 3*4م
10. مخزن المنظفات ومواد التنظيف بمساحة مناسبة

ح. انتاج وتعبئة الذرة المنفوخة(الفشار)	ك. انتاج وتعبئة الدوسة
ط. انتاج وتعبئة مقرمشات الرز	ل. انتاج وتعبئة شراب مركزات نكهات الفواكه والحلويات
ي. إنتاج وتعبئة بسكويت الأيس كريم	م. إنتاج وتعبئة مسحوق مركزات الحلويات والعصائر

بالإضافة الى الاشتراطات العامة المذكورة أعلاه يتطلب هذا النشاط توفير مساحات تتناسب مع حجم الآلات وعددها وطريقة عملها بالمنشأة وبما لا يقل عن المقاسات الآتية، وبحيث تكون المناطق مرتبةً حسب التسلسل التالي:

ملاحظة: (هذا النوع من المصانع آلي بشكل متكامل ومساحات العمل تعتمد على حجم الآلات واعدادها وطبيعة عملها):

1. مخزن المواد الأولية بمساحة لا تقل عن 3*4 م
2. مخزن العبوات ومواد التغليف والبطاقات بمساحة لا تقل عن 3*3 م
3. غرفة تبديل ملابس العمال بمساحة لا تقل عن 2*2 م
4. منطقة آلات طحن السكر بمساحة لا تقل عن 3*4 م لنشاط إنتاج وتعبئة مسحوق مركزات الحلويات والعصائر
5. منطقة التحضير والخلط بمساحة لا تقل عن 3*4 م
6. منطقة آلات التصنيع والتعبئة بمساحة لا تقل عن 3*4 م
7. مخزن المنتج النهائي بمساحة لا تقل عن 3*4 م
8. مخزن المنظفات ومواد التنظيف بمساحة مناسبة
9. مختبر أو الاستعانة بمختبر خارجي (اختياري)

ن. انتاج وتعبئة ملح الطعام

بالإضافة الى الاشتراطات العامة المذكورة أعلاه يتطلب هذا النشاط توفير مساحات تتناسب مع حجم الآلات وعددها وطريقة عملها بالمنشأة وبما لا يقل عن المقاسات الآتية، وبحيث تكون المناطق مرتبةً حسب التسلسل التالي:

ملاحظة: (هذا النوع من المصانع آلي بشكل متكامل ومساحات العمل تعتمد على حجم الآلات واعدادها وطبيعة عملها):

1. مخزن المواد الأولية بمساحة لا تقل عن 3*4 م
2. مخزن العبوات ومواد التغليف والبطاقات بمساحة لا تقل عن 3*3 م
3. غرفة تبديل ملابس العمال بمساحة لا تقل عن 2*2 م
4. منطقة لآلات استخلاص وتنقية و انتاج الملح بمساحة لا تقل عن 3*4 م
5. منطقة تخزين الملح الجاهز للتعبئة بمساحة لا تقل عن 4*4 م
6. منطقة آلات تعبئة الملح بمساحة تتناسب مع حجم الآلات وعددها وطبيعة عملها ولا تقل عن 4*4 م
7. مخزن المنتج النهائي بمساحة لا تقل عن 3*4 م
8. مخزن المنظفات ومواد التنظيف بمساحة مناسبة

8. صنع منتجات المخابز 1071 + 1-1071
Manufacture of Bakery Products

يندرج تحت هذا النشاط الرئيسي، الأنشطة الفرعية التالية:

Production and Packing of Chapatti	/	أ. عمل وتعبئة الجباتي
Automatic Bakeries	/	ب. المخابز الآلية
European Bread Production	/	ج. إنتاج الخبز الأوروبي
Arabian Bread Production (Lebanese)	/	د. إنتاج الخبز العربي (الليباني)
Production and packing of Egyptian Bread	/	هـ. إنتاج وتعبئة الخبز المصري
Production of bakery (Specialized) Plant	/	و. معمل صغير لإنتاج منتجات المخابز (متخصص)
Preparation of bakery Products (Pizza Dough)	/	ز. تحضير منتجات المخابز (عجينة البيتزا)
Frozen bakery Products	/	ح. تجهيز منتجات المخابز المجمدة
Filo dough	/	ط. عجينة الفيلو - الجلاش
Biscuit Producing	/	ي. إنتاج البسكويت
Croissants	/	ك. الكرواسان

بالإضافة إلى الاشتراطات العامة المذكورة أعلاه يتطلب هذا النشاط توفير مساحات تتناسب مع حجم الآلات وعددها وطريقة عملها بالمنشأة وبما لا يقل عن المقاسات الآتية، وبحيث تكون المناطق مرتبة حسب التسلسل التالي:

ملاحظة: (هذا النوع من المصانع آلي بشكل متكامل ومساحات العمل تعتمد على حجم الآلات واعدادها وطبيعة عملها):

1. مخزن المواد الأولية بمساحة لا تقل عن 3*4م
2. مخزن العبوات ومواد التغليف والبطاقات بمساحة لا تقل عن 3*3م
3. غرفة تبديل ملابس العمال بمساحة لا تقل عن 2*2م
4. منطقة تحضير العجين بمساحة لا تقل عن 3*4م
5. منطقة الغسيل بمساحة لا تقل عن 3*4م
6. منطقة الطبخ (إن لزم) بمساحة لا تقل عن 3*4م
7. منطقة الأفران/آلات التصنيع بمساحة تتوافق مع حجم الآلات وبحسب طبيعة النشاط
8. منطقة التبريد بمساحة لا تقل عن 3*3م
9. منطقة التعبئة بمساحة لا تقل عن 3*4م
10. منطقة التزيين بمساحة لا تقل عن 3*3م (إن وجدت لأنشطة الكيك وتزيين الحلويات)
11. مخزن المنتج النهائي بمساحة لا تقل عن 3*4م
12. خزن المنظفات ومواد التنظيف بمساحة مناسبة

9. صنع الكاكاو والشوكولا والحلويات السكرية 1073 + 1-1073

Manufacture of Cocoa, Chocolate and Sugar Confectionary

يندرج تحت هذا النشاط الرئيسي، الأنشطة الفرعية التالية:

Production of Arabic Sweets Plant	/	أ. معمل لإنتاج الحلويات العربية
Production of Fresh and Dried Kunafa plant	/	ب. معمل لإنتاج الكنافة الطازجة والجافة
Production of Baklava	/	ج. إنتاج البقلاوة
Production, Forming and Packaging Chocolate and Cocoa Plant	/	د. معمل تشكيل وتعبئة الكاكاو
Traditional Sweet (Bahraini)	/	هـ. الحلوى الشعبية (البحرينية)
Cake Production	/	و. إنتاج الكيك
Cream Cake Production and Decorating	/	ز. إنتاج وتزيين الكيك بالكريمة
Production and Packing of Cotton Candy	/	ح. عمل وتعبئة شعر البنات
Production and Packing of Jelly, Marshmallow Lollipop Sweets	/	ط. إنتاج وتعبئة حلويات الجلي وحلوى الحلقوم والحلوى الصلدة
Production and Packing of Sweets Syrup	/	ي. عمل وتعبئة شيرة الحلويات
Production and Packing of Tahinia Sweets (Rahash)	/	ك. إنتاج حلاوة الطحينية (الرهش)
Confectionery and Chewing Gum Factory	/	ل. إنتاج وتعبئة العلكة

بالإضافة الى الاشتراطات العامة المذكورة أعلاه يتطلب هذا النشاط توفير مساحات تناسب مع حجم الآلات وعددها وطريقة عملها بالمنشأة وبما لا يقل عن المقاسات الآتية، وبحيث تكون المناطق مرتبةً حسب التسلسل التالي:

ملاحظة: (هذا النوع من المصانع آلي بشكل متكامل ومساحات العمل تعتمد على حجم الآلات واعدادها وطبيعة عملها):

- مخزن المواد الأولية بمساحة لا تقل عن 3*4م
- مخزن العبوات ومواد التغليف والبطاقات بمساحة لا تقل عن 3*3م
- غرفة تبديل ملابس العمال بمساحة لا تقل عن 2*2 م
- منطقة تحضير الكاكاو أو الحلويات بمساحة لا تقل عن 3*4م
- منطقة التشكيل بمساحة لا تقل عن 3*4م

- منطقة الطبخ (ان لزم) بمساحة لا تقل عن 3*4م
- منطقة الغسيل بمساحة لا تقل عن 3*4م
- منطقة الأفران/آلات التصنيع بمساحة تتوافق مع حجم الآلات وبحسب طبيعة النشاط
- منطقة التبريد بمساحة لا تقل عن 3*3م
- منطقة التعبئة بمساحة لا تقل عن 3*4م
- مخزن المنتج النهائي بمساحة لا تقل عن 3*4م
- مخزن المنظفات ومواد التنظيف بمساحة مناسبة

10. أنشطة التغليف والتعبئة - تعبئة المواد الغذائية 2-8283

Packaging Activities Packaging of Food

يندرج تحت هذا النشاط الرئيسي، الأنشطة الفرعية التالية:

Packing of Nuts	/	أ. تعبئة المكسرات
Packing of Grains	/	ب. تعبئة الحبوب
Packing of Spices	/	ج. تعبئة بهارات
Packing of Tea	/	د. تعبئة الشاي
Packing of Dates	/	هـ. تعبئة التمور
Mattai Packing	/	و. تعبئة المتاي
Packaging Ready to Eat Sweets	/	ز. تغليف وتعبئة الحلويات الجاهزة
Packing of Coffee	/	ح. تعبئة القهوة
Packing of Herbal products	/	ط. تعبئة الدبس
Sugar Packing plant	/	ي. معمل لتعبئة السكر
Salt Packing plant	/	ك. معمل لتعبئة الملح
Honey Package	/	ل. تعبئة العسل
Repacking Sauces	/	م. إعادة تعبئة الصلصات
Packing of Flour and Mix Flour	/	ن. تعبئة الطحين وخلطات الطحين
Vinegar Filling and Packaging Plant	/	س. معمل إعادة تعبئة الخل

ع. إعادة تعبئة الأجبان	/	Repacking of Cheese
ف. إعادة تعبئة أغذية مجمدة	/	Repacking of Frozen Food Stuff
ص. إعادة تعبئة الفواكه والخضروات المجمدة	/	Repacking of Frozen fruits and Vegetables
ق. إعادة تعبئة الفواكه والخضروات الطازجة	/	Repacking of Fresh fruits and Vegetables

أ. تعبئة المكسرات	ب. تعبئة الحبوب	ج. تعبئة المهارات	د. تعبئة الشاي	هـ. تعبئة التمور	و. تعبئة المتاي	ز. تغليف وتعبئة الحلويات الجاهزة
ح. تعبئة القهوة	ط. تعبئة الدبس	ي. معمل لتعبئة السكر	ك. معمل لتعبئة الملح	ل. تعبئة العسل	م. إعادة تعبئة الصلصات	ن. تعبئة الطحين واخلطات الطحين

بالإضافة الى الاشتراطات العامة المذكورة أعلاه تتطلب جميع الأنشطة الفرعية السابقة الاشتراطات نفسها مع توفير مساحات تتناسب مع حجم الآلات وعددها وطريقة عملها إن وجد بالمنشأة بحيث تكون المناطق مرتبةً حسب التسلسل التالي وبغرف تعبئة منفصلة لكل نوع على جدى في حالة الجمع بين أكثر من نشاط واحد وبما لا يقل عن المقاسات التالي ذكرها:

ملاحظة: (هذا النوع من المصانع آلي بشكل متكامل ومساحات العمل تعتمد على حجم الآلات واعدادها وطبيعة عملها):

1. مخزن المواد الأولية بمساحة لا تقل عن 3*4م
2. مخزن العبوات ومواد التغليف والبطاقات بمساحة لا تقل عن 3*3م
3. غرفة تبديل ملابس العمال بمساحة لا تقل عن 2*2 م
4. منطقة التعبئة بمساحة لا تقل عن 3*4م للمنطقة الواحدة (المواد السائلة تعبى آليا فقط وليس يدويا)
5. مخزن المنتج النهائي بمساحة لا تقل عن 3*4م
6. مخزن المنظفات ومواد التنظيف بمساحة مناسبة
7. منطقة غسيل للأدوات والآلات والأواني.

س. معمل إعادة تعبئة الخل

بالإضافة الى الاشتراطات العامة المذكورة أعلاه يتطلب هذا النشاط توفير مساحات تتناسب مع حجم الآلات وعددها وطريقة عملها بالمنشأة وبما لا يقل عن المقاسات الآتية، وبحيث تكون المناطق مرتبةً حسب التسلسل التالي:

ملاحظة: (هذا النوع من المصانع آلي بشكل متكامل ومساحات العمل تعتمد على حجم الآلات واعدادها وطبيعة عملها):

1. منطقة حفظ خزانات المياه وأجهزة التحلية بمساحة تتناسب مع حجم الخزانات والأجهزة
2. مخزن المواد الأولية (الخل المركز) بمساحة لا تقل عن 3*4م
3. مخزن العبوات ومواد التغليف والبطاقات بمساحة لا تقل عن 3*3م
4. غرفة تبديل ملابس العمال بمساحة لا تقل عن 2*2 م

5. منطقة خزانات الخلط بمساحة لا تقل عن 3*4م
6. منطقة التعبئة بمساحة لا تقل عن 3*4م
7. مخزن المنتج النهائي بمساحة لا تقل عن 3*4م
8. مخزن المنظفات ومواد التنظيف بمساحة مناسبة

ع. معمل إعادة تعبئة الألبان

بالإضافة الى الاشتراطات العامة المذكورة أعلاه يتطلب هذا النشاط توفير مساحات تتناسب مع حجم الآلات وعددها وطريقة عملها بالمنشأة وبما لا يقل عن المقاسات الآتية، وبحيث تكون المناطق مرتبةً حسب التسلسل التالي:

ملاحظة: (هذا النوع من المصانع آلي بشكل متكامل ومساحات العمل تعتمد على حجم الآلات واعدادها وطبيعة عملها):

1. مخزن مررد للمواد الأولية بمساحة لا تقل عن 3*4م
2. مخزن العبوات ومواد التغليف والبطاقات بمساحة لا تقل عن 3*3م
3. غرفة تبديل ملابس العمال بمساحة لا تقل عن 2*2 م
4. منطقة الخلط والتحضير بمساحة لا تقل عن 3*4م
5. منطقة التعبئة بمساحة لا تقل عن 3*4م
6. مخزن مررد للمنتج النهائي بمساحة لا تقل عن 3*4م
7. مخزن المنظفات ومواد التنظيف بمساحة مناسبة

ص. إعادة تعبئة الفواكه والخضروات المجمدة

ف. معمل إعادة تعبئة أغذية مجمدة

بالإضافة الى الاشتراطات العامة المذكورة أعلاه يتطلب هذا النشاط توفير مساحات تتناسب مع حجم الآلات وعددها وطريقة عملها بالمنشأة وبما لا يقل عن المقاسات الآتية، وبحيث تكون المناطق مرتبةً حسب التسلسل التالي:

ملاحظة: (هذا النوع من المصانع آلي بشكل متكامل ومساحات العمل تعتمد على حجم الآلات واعدادها وطبيعة عملها):

1. مخزن المواد الأولية المجمدة بمساحة لا تقل عن 3*4م
2. مخزن العبوات ومواد التغليف والبطاقات بمساحة لا تقل عن 3*3م
3. غرفة تبديل ملابس العمال بمساحة لا تقل عن 2*2 م
4. منطقة التعبئة بمساحة لا تقل عن 3*4م
5. مخزن مجمد للمنتج النهائي بمساحة لا تقل عن 3*4م
6. مخزن المنظفات ومواد التنظيف بمساحة مناسبة

ق. إعادة تعبئة الفواكه والخضروات المجمدة

بالإضافة الى الاشتراطات العامة المذكورة أعلاه يتطلب هذا النشاط توفير مساحات تتناسب مع حجم الآلات وعددها وطريقة عملها بالمنشأة وبما لا يقل عن المقاسات الآتية، وبحيث تكون المناطق مرتبةً حسب التسلسل التالي:

ملاحظة: (هذا النوع من المصانع آلي بشكل متكامل ومساحات العمل تعتمد على حجم الآلات واعدادها وطبيعة عملها):

1. منطقة استلام وتنظيف المواد الأولية (الخضار أو الفواكه الطازجة) بمساحة لا تقل عن 3*3م
2. مخزن المواد الأولية (ثلاجات التبريد أو التجميد) بمساحة لا تقل عن 3*4م
3. مخزن العبوات ومواد التغليف والبطاقات بمساحة لا تقل عن 3*3م
4. غرفة تبديل ملابس العمال بمساحة لا تقل عن 2*2 م
5. منطقة غسل وتعقيم الخضروات الطازجة بمساحة لا تقل عن 3*3م (إن وجدت)
6. منطقة التعبئة بمساحة لا تقل عن 3*4م
7. مخزن المنتج النهائي بمساحة لا تقل عن 3*4م
8. مخزن المنظفات ومواد التنظيف بمساحة مناسبة

11. أنشطة التغليف والتعبئة - تعبئة الزيوت والدهون النباتية والحيوانية والسمكية 5-8292

Packaging Activities-Packaging of Vegetable/Animal/Fish oil

يندرج تحت هذا النشاط الرئيسي، الأنشطة الفرعية التالية:

Packaging of Vegetables, Animals, Fish's Oil and Fat Auto-Filled in Consumer Sized Bottles	/	أ. تعبئة الزيوت والدهون النباتية والحيوانية والسمكية- أليا في عبوات استهلاكية
Packing of sesame Tahinia		ب. تعبئة الطحينية (الهردة)

بالإضافة الى الاشتراطات العامة المذكورة أعلاه يتطلب هذا النشاط توفير مساحات تتناسب مع حجم الآلات وعددها وطريقة عملها بالمنشأة وبما لا يقل عن المقاسات الآتية، وبحيث تكون المناطق مرتبةً حسب التسلسل التالي:

ملاحظة: (هذا النوع من المصانع آلي بشكل متكامل ومساحات العمل تعتمد على حجم الآلات واعدادها وطبيعة عملها):

1. مخزن المواد الأولية بمساحة لا تقل عن 3*4م
2. مخزن العبوات ومواد التغليف والبطاقات بمساحة لا تقل عن 3*3م
3. غرفة تبديل ملابس العمال بمساحة لا تقل عن 2*2 م
4. منطقة آلات التعبئة بمساحة لا تقل عن 3*4م
5. مخزن المنتج النهائي بمساحة لا تقل عن 3*4م
6. مخزن المنظفات ومواد التنظيف بمساحة مناسبة

12. صنع المشروبات، إنتاج المياه المعدنية والمياه الأخرى المعبأة في زجاجات 1104
 Manufacture of Soft Drinks, Production of Mineral waters and other Bottled Water

يندرج تحت هذا النشاط الرئيسي، الأنشطة الفرعية التالية:

Pollen water making and similar products	/	أ. صناعة ماء اللقاح والمرقدوش ومستخلصات الأعشاب الأخرى
Pollen water making and similar products	/	ب. صناعة ماء اللقاح والمرقدوش ونحوها
Desalination and production of herbs & Pollen water plant	/	ج. مصنع تقطير وتعبئة مياه الأعشاب ومياه اللقاح
Production of ice cubes plant	/	د. معمل لإنتاج مكعبات الثلج
Ice making	/	هـ. صناعة الثلج
Soft drinks factory	/	و. مصنع المشروبات الغازية
Distilled water and bottling plant	/	ز. معمل لتعبئة المياه المقطرة
Factory for packing drinking distilled water	/	ح. مصنع لتعبئة مياه الشرب المقطرة
Water desalination plant	/	ط. معمل لتقطير وتحلية المياه
Flavored drinking water factory	/	ي. مصنع مياه الشرب المنكهة

أ. صناعة ماء اللقاح والمرقدوش ومستخلصات الأعشاب الأخرى

ب. صناعة ماء اللقاح والمرقدوش ونحوها

ج. مصنع تقطير وتعبئة مياه الأعشاب ومياه اللقاح

بالإضافة إلى الاشتراطات العامة المذكورة أعلاه يتطلب هذا النشاط توفير مساحات تتناسب مع حجم الآلات وعددها وطريقة عملها بالمنشأة وبما لا يقل عن المقاسات الآتية، وبحيث تكون المناطق مرتبةً حسب التسلسل التالي:

ملاحظة: (هذا النوع من المصانع آلي بشكل متكامل ومساحات العمل تعتمد على حجم الآلات واعدادها وطبيعة عملها):

1. غرفة تبديل العمال بمساحة لا تقل عن 2*2 م
2. مخزن المواد الأولية بمساحة لا تقل عن 3*4 م
3. مخزن العبوات ومواد التغليف والبطاقات بمساحة لا تقل عن 3*3 م
4. غرفة لفرز وتنظيف الأعشاب ولحاء النخيل.
5. غرفة لمواقد وأوعية الطبخ.
6. منطقة لحوض تكثيف بخار مياه الأعشاب.
7. منطقة لجمع مياه الأعشاب المكثفة.
8. منطقة للمرشحات (الفترات).
9. غرفة لتخزين المياه المستخلصة (التخزين الأولي قبل التعبئة)
10. غرفة لغسل وتعقيم الزجاجات.
11. غرفة لتعبئة المياه المستخلصة.
12. منطقة لتعقيم الزجاجات بعد التعبئة،
13. مخزن المنتج النهائي بمساحة لا تقل عن 3*4 م
14. مخزن المنظفات ومواد التنظيف بمساحة مناسبة

هـ. صناعة الثلج

د. معمل لإنتاج مكعبات الثلج

بالإضافة الى الاشتراطات العامة المذكورة أعلاه يتطلب هذا النشاط توفير مساحات تتناسب مع حجم الآلات وعددها وطريقة عملها بالمنشأة وبما لا يقل عن المقاسات الآتية، وبحيث تكون المناطق مرتبةً حسب التسلسل التالي:

ملاحظة: (هذا النوع من المصانع آلي بشكل متكامل ومساحات العمل تعتمد على حجم الآلات واعدادها وطبيعة عملها):

1. غرفة تبديل العمال بمساحة لا تقل عن 2*2 م
2. منطقة لخزانات المياه.
3. مخزن العبوات ومواد التغليف والبطاقات بمساحة لا تقل عن 3*3 م
4. غرفة لآلات الإنتاج والتعبئة.
5. مخزن المنتج النهائي بمساحة لا تقل عن 3*4 م

هـ. مصنع المشروبات الغازية

بالإضافة الى الاشتراطات العامة المذكورة أعلاه يتطلب هذا النشاط توفير مساحات تتناسب مع حجم الآلات وعددها وطريقة عملها بالمنشأة وبما لا يقل عن المقاسات الآتية، وبحيث تكون المناطق مرتبةً حسب التسلسل التالي:

ملاحظة: (هذا النوع من المصانع آلي بشكل متكامل ومساحات العمل تعتمد على حجم الآلات واعدادها وطبيعة عملها):

1. غرفة تبديل العمال بمساحة لا تقل عن 2*2 م
2. منطقة لأجهزة تحلية المياه وتجهيزها لتصبح صالحة للشرب.

3. منطقة لخزانات المياه الجاهزة للتعبئة.
4. مخزن جاف للسكر.
5. مخزن تبريد أو تثلج حسب الحاجة لحفظ المركبات الداخلة في عملية الإنتاج.
6. مخزن للعبوات والقناني والأغلفة وفي حالة صنع القناني يتم توفير منطقة لآلات صنع القناني، أما في حالة استرجاع القناني يتم توفير منطقة لجهاز فرز، وغسل وتعقيم القناني)
7. منطقة لأجهزة خلط وبسترة المنتج،
8. منطقة لخزانات حفظ المنتج قبل التعبئة،
9. منطقة لآلات التعبئة،
10. مخزن المنتج النهائي بمساحة لا تقل عن 3*4م
11. مكتب لمشرف الإنتاج،
12. مختبر

ط. معمل لتقطير وتحلية المياه	ز. معمل لتعبئة المياه المقطرة
و. مصنع مياه الشرب المنكبة	ح. مصنع لتعبئة مياه الشرب المقطرة

بالإضافة الى الاشتراطات العامة المذكورة أعلاه يتطلب هذا النشاط توفير مساحات تتناسب مع حجم الآلات وعددها وطريقة عملها بالمنشأة وبما لا يقل عن المقاسات الآتية، وبحيث تكون المناطق مرتبةً حسب التسلسل التالي:

ملاحظة: (هذا النوع من المصانع ألي بشكل متكامل ومساحات العمل تعتمد على حجم الآلات واعدادها وطبيعة عملها):

1. غرفة تبديل العمال بمساحة لا تقل عن 2*2 م
2. خزانات للمياه.
3. مخزن للمواد المستخدمة في إنتاج المياه.
4. غرفة لأجهزة التحلية.
5. مخزن لخزانات المنتج النهائي.
6. منطقة لتعبئة سيارات التوزيع.
7. مكتب لمشرف الإنتاج.

أما في حالة تعبئة المياه يتم توفير التالي أيضا:

1. مخزن العبوات ومواد التغليف والبطاقات بمساحة لا تقل عن 3*3م
2. منطقة لآلات إنتاج القناني.
3. قاعة لآلات الغسيل والتعبئة والتغليف.
4. مخزن المنتج النهائي بمساحة لا تقل عن 3*4م
5. مختبر

الفصل الثاني

الاشتراطات الصحية العامة للفنادق والصالونات ومحلات المساج وانشطة مستحضرات التجميل

الاشتراطات العامة المذكورة أدناه تشمل جميع الأنشطة التجارية التي يتم ترخيصها من قبل إدارة الصحة العامة بوحدة تراخيص الشامل ويجب ألا يتم البدء بأعمال الإنشاء أو ممارسة النشاط قبل الحصول على الموافقة النهائية، وألا يتم إجراء أي تعديل على هيكل المنشأة أو مناطق العمل إلا بعد الرجوع وأخذ موافقة القسم المعني.

أولاً: اشتراطات المنشأة:

1. يجب أن يكون موقع المحل بعيداً بشكل كافي عن مصادر التلوث والبيئة المحيطة بالمبنى نظيفة.
2. يجب عمل مخطط هندسي مطابق للواقع وبالقياسات المترية ومسميات مناطق العمل وتوزيع الأجهزة إن وجدت، وفقاً للاشتراطات الصحية ليتم اعتماده قبل بدء العمل.
3. أن يراعى في التصميم الهندسي للمنشأة استخدام مواد بناء تتناسب مع الاشتراطات الصحية المطلوبة وتوفير نوافذ أو بدائل صناعية أخرى مناسبة وكافية للتهوية والإضاءة، على أن تغطي النوافذ بالشبك (التور) لمنع دخول الحشرات والقوارض والطيور وغيرها.
4. يجب أن تكون جميع التمديدات والتوصيلات الكهربائية مطابقة للمواصفات والاشتراطات التي تقرها الجهات المعنية في مملكة البحرين.
5. يجب أن يكون المبنى ملائم للمواصفات الصحية لمنع دخول الحشرات والقوارض ويجب التعاقد مع مؤسسة لمكافحة الحشرات والقوارض للقيام بالمكافحة الدورية لضمان خلو المنشأة من هذه الآفات.
6. يجب أن يكون البناء مشيداً من الطوب والإسمنت أو الاسمنت المسلح وأن تكون الواجهة من الألمنيوم والزجاج أو ما شابه.
7. يجب أن تكون أرضية المحل بارتفاع أعلى من أرضية الطريق العام بمقدار لا يقل عن 15 سم كما يراعى أن تكون للأرضيات ميل مناسب لجريان الماء لتسهيل عملية التنظيف وتكون الأرضيات مغلقة بالبلاط الإسمنتي بشكل كامل.
8. يتوجب أن تكون الجدران مصنوعة من مادة ملساء غير مسامية سهلة التنظيف غير قابلة لامتصاص الماء ومقاومة للحريق ذات لون أبيض أو بألوان زيتية فاتحة، وغير سامة وليس بها تشققات.
9. أن تكون الأسقف من مواد سهلة التنظيف ومقاومة للحريق وليست مصنوعة من مادة الاسبستوس وألا تقل ارتفاعات الأسقف والجسور الاسمنتية عن 3 متر من حد سطح الأرضية إلى أدنى ارتفاع.
10. يجب توصيل مياه الصرف الصحي بالشبكة الرئيسية للمجاري أو توصيلها بنظام تقليدي للصرف في المناطق البعيدة عن خدمات المجاري العامة ومراعاة خلو المحل من مساقط مياه الصرف الصحي.
11. عند إنشاء محطة تحلية المياه خاصة بالمبنى (إن وجدت) يجب أن يكون موقعها بعيداً عن مصادر التلوث ويجب أن تكون المياه الناتجة مطابقة للمواصفات والمقاييس الصحية وخالية من البكتيريا والملوثات الأخرى وأن يتولى تشغيلها وصيانتها مختصون في المياه.
12. أن تكون خزانات المياه مصنوعة من مادة مطابقة لمعايير الجودة والسلامة المعتمدة في مملكة البحرين وان تخضع للتنظيف والصيانة الدورية مرتين في السنة وان يكون موقعها بعيداً عن مصادر التلوث كحفر الصرف الصحي ومساقط مياه الصرف الصحي وان تكون فتحات الخزانات تحت أرضية مرتفعة عن مستوى الأرض بما لا يقل عن 15 سنتيمتر.
13. ألا تفتح المنشأة مباشرة على سكن كما لا يسمح أن تكون مأوى أو تستخدم للسكن بصورة مباشرة أو غير مباشرة.
14. توفير أحواض غسيل لأيدي العمال موزعة بعدد كافي وتكون موصلة بالماء الفاتر والساخن من مصدر صحي ومزودة بالصابون السائل والمناشف الورقية.
15. توفير أوعية نفايات (قمامة) ذاتية الغلق بحجم مناسب وبعدهد كاف وتستخدم فيها أكياس لجمع القمامة والتخلص منها بانتظام.

16. يمنع مزاولة أي نشاط آخر غير مسجل في شهادة التسجيل الصحي أو إحداث أي تغيير في المبنى وملحقاته من غير الحصول على ترخيص من ادارة الصحة العامة مع وضع الشهادة في مكان بارز وتوفير ملف لحفظ الاخطارات الصحية.
17. يحظر عرض أو بيع أو استعمال أي نوع من المواد الغذائية أو المستحضرات أو المشروبات المنشطة من غير ترخيص من قبل وزارة الصحة لمزاولة النشاط، ويحظر أيضا تقديم البرامج والاستشارات الخاصة بالتخسيس أو زيادة الوزن وغيرها من دون موافقة.
18. تعلق على الواجهة الأمامية للمبنى لوحة يبين فيها الاسم التجاري المعتمد ورقم التسجيل الصحي والتجاري.
19. الالتزام بقانون مكافحة التدخين وتوفير الاشتراطات الصحية المطلوبة لذلك.
20. يجب تخصيص مخزن مناسب لحفظ المواد الخاصة بالتنظيف والمبيدات الحشرية والمطهرات ومعدات التنظيف.
21. توفير صندوق للإسعافات الأولية مزود بالمواد الضرورية مثل الاربطة والقطن والشاش والمواد المطهرة ومواد العناية بالجروح.

ثانياً: اشتراطات العاملون:

1. تدوين أسماء العمال والخدمات التي يقدمونها وبياناتهم الخاصة (سجل بأسماء العاملين).
2. أن يتقيد العامل بالمظهر الحسن وتوفير زي رسمي له والتقيد به أثناء العمل ويعتني بالنظافة الشخصية والتقيد بالعادات الصحية مثل غسل الأيدي بالماء والصابون بعد استخدام المرافق الصحية وعدم التدخين في أماكن العمل المغلقة.
3. يجب عزل أي عامل تظهر عليه أعراض مرض معدي أو يتضح مخالطته لمريض مصاب بمرض معدي ويجب على صاحب العمل إشعار إدارة الصحة العامة فوراً وكذلك الأخصائي الصحي المخول.
4. يجب على العاملين الحصول على شهادة الفحص الطبي والتي تثبت خلوهم من الأمراض المعدية والجلدية تجدد كل سنتين ويمنع تشغيل أي عامل قبل حصوله على هذه الشهادة مع توفير ملف لحفظها.
5. الحق في إيقاف أي عامل عن العمل إذا ثبت أنه يشكل خطراً على الصحة العامة.
6. يجب توفير عدد 3-معاطف وألبسة نظيفة لكل عامل.
7. إذا زاد عدد العاملين في المحل عن 10 عمال يلزم إنشاء دورة مياه صحية تحتوي على مرحاض ومغسلة بحيث تكون (مرحاض واحد لكل عشرة أشخاص ومبولة واحدة لكل 15 شخص).

الباب الأول : الفنادق و أنشطة الإقامة القصيرة المدى

أنشطة الإقامة القصيرة المدى 1-551

Short-term accommodation activities

أنشطة الإقامة القصيرة المدى – فندق سياحي عائم 2-551

Short-term accommodation activities – Floating Tourist Hotel

يندرج تحت هذا النشاط الرئيسي الأنشطة الفرعية التالية:

فندق - خمس نجوم	فندق - أربع نجوم	فندق - ثلاث نجوم	فندق - نجمتين
فندق – نجمة واحدة	شقق فندقية أكثر من ثلاثين شقة	شقق فندقية لغاية ثلاثين شقة	شقق فندقية لغاية عشرين شقة
شقق فندقية لغاية عشر شقق	منتجع سياحي	إدارة الشقق المفروشة	فندق سياحي عائم

← الغرف:

1. يجب ألا تقل مساحة الغرفة عن 12-متر مربع وألا يقل ارتفاعها عن 3-أمتار ومزودة بحمام تتوفر فيه المعايير الصحية.
2. أن تكون الأماكن المخصصة للراحة والاستجمام بعيدة عن مصادر الإزعاج كالضوضاء وغيرها.
3. أن تزود الغرف بنظام تكييف الهواء المناسب بحيث يتناسب مع مساحة المكان ويتم صيانتها بشكل دوري.
4. أن يكون الأثاث المستخدم مصنوع من مادة جيدة وسهلة التنظيف وغير قابلة لامتصاص الرطوبة والشوائب.
5. يجب توفير مخزن مجهز بأرفف لحفظ الفوط والشراشف وغيرها من مستلزمات خدمة الغرف.
6. توفير فوط ومفارش وبطانيات نظيفة والعناية بمظهرها وتبديلها لكل زبون وأن تكون غرفة الغسيل مطابقة للاشتراطات الصحية إن وجدت.
7. توفير مستلزمات العناية الشخصية كالصابون السائل والاستحمام وشامبو لكل زبون.

← الملحقات الخدمية للفندق (المطبخ / النوادي الصحية / برك السباحة / الصالونات / السونا ... الخ:

للعلم: الاشتراطات الصحية التفصيلية للخدمات الفندقية من برك السباحة والنوادي الصحية والصالونات والمساج مرفق اشتراطاتهم ادناه (يجب الرجوع لكل باب خاص بذلك)

1. في حال تسكين العاملين في نفس المبنى يجب توفير مكان خاص لهم وأن يكون مطابق للاشتراطات الصحية الخاصة بمساكن العمال.
2. توفير غرفة / غرف لتبديل الملابس للعاملين تحتوي على خزائن.
3. توفير دروة مياه للعاملين مزودة بمغاسل ومراحيض تتناسب مع عددهم.
4. توفير مكان لاستراحة وطعام للعاملين مزودة بمغاسل للأيدي ودورة مياه.
5. تصديق الشهادات الأكاديمية لعاملي المساج وتنظيف البشرة علاجات الشعر ومدربي الصالات الرياضية من قبل إدارة الصحة العامة لمزاولة المهنة.

← دورات المياه:

1. ألا تقل المساحة عن متر ونصف في مترين 1.5*2 م وان تزود بالمياه الباردة والحارة.
2. أن تكون الأرضية والجدران مغطاة بالسيراميك أو ما شابهه.
3. أن يزود المراض بالسيفون.
4. ألا تفتح دورات المياه مباشرة على أماكن تحضير أو تجهيز الأطعمة أو صالات الطعام.
5. تنظيف الحمامات والمراحيض بصفة دورية باستخدام المطهرات الصحية المعتمدة.
6. توفير مغاسل لغسل الأيدي مزودة بالصابون السائل والمناشف الورقية.
7. تركيب مراوح طاردة للهواء بحجم مناسب وتوفير إضاءة كافية.
8. توصيل المياه العادمة بشبكة مياه الصرف الصحي.

الباب الثاني : تصنيف الشعر وأنواع التجميل الأخرى

تصنيف الشعر وأنواع التجميل الأخرى 9602

Hairdressing and other beauty treatment

تصنيف الشعر وأنواع التجميل الأخرى – رجالي 1-9602

Hairdressing and other beauty treatment – Men

تصنيف الشعر وأنواع التجميل الأخرى – نسائي 2-9602

Ladies -Hairdressing and other beauty treatment

يندرج تحت هذا النشاط الرئيسي الأنشطة الفرعية التالية:

عمل الحناء والتخضيب	حلاقة نسائية مع تنظيف البشرة
مركز للعناية بالبشرة	حلاقة نسائية بدون تنظيف البشرة
خدمات تنظيف البشرة	حلاقة رجالية وتجميل بدون خدمات تنظيف البشرة
تركيب الرموش الصناعية المؤقتة	حلاقة رجالية مع تنظيف البشرة
العناية بالأظافر	صالون حلاقة للأطفال لغاية 8 سنوات فقط
ماكياج	أجهزة تجميل - صالون نسائي لتركيب الشعر دون استخدام عقاقير
علاجات الشعر	عمل الحناء والتخضيب

← الاشتراطات الصحية الخاصة بصالونات الحلاقة والتجميل:

1. يجب على العاملين في مجال التجميل (تنظيف الوجه وعلاجات الشعر) حصولهم على ترخيص مزاولة النشاط من ادارة الصحة العامة وتوفير ملف لذلك.
2. يجب أن تكون الخزائن والأدراج والطاولات مصنوعة من مادة مقاومة للصدأ.
3. توفير أعداد كافية من أحواض الغسيل تناسب مع حجم العمل ومغاسل خاصة بصباغة وغسيل الشعر موصلة جيداً بشبكة الصرف الصحي.
4. ترك مسافة متر واحد على الأقل بين كل كرسيين ونصف متر بين الكرسي والجدار.
5. أن يكون الأثاث المستخدم مصنوع من مادة جيدة وسهلة التنظيف وغير قابلة لامتصاص الرطوبة والشوائب مثل الكراسي وأسرّة الحلاقة والتجميل والحناء.
6. توفير أعداد كافية من مستلزمات وأدوات الحلاقة والتجميل على أن تكون مصنوعة من مواد مقاومة للصدأ ويسهل تنظيفها.
7. توفير أعداد كافية من الفوط والشراشف بما يتناسب مع حجم العمل بحيث تخصص قطعة واحدة لكل زبون.
8. توفير وعاء محكم الغلق لتجميع الفوط والشراشف والمراييل المستعملة لحين غسلها وتطهيرها.
9. يجب أن تكون المواد المستخدمة في غسل الشعر وصباغته وتجميله من شامبو وغيره مطابقة للمواصفات القياسية المقررة الخاصة بكل نوع.
10. يمنع منعاً باتاً استخدام الأجهزة والأدوات والكريمات والمركبات ذات الطبيعة الطبيعية.
11. يمنع منعاً باتاً استخدام محلات التجميل في الاعمال الطبية مثل تلك الخاصة بأمراض الجلد والشعر وغيرها.
12. في حال الرغبة في استخدام أجهزة التجميل في المحل يجب الحصول على الترخيص الخاص بها من إدارة الصحة العامة.
13. يحظر إعادة تعبئة المستحضرات التجميلية من دون ترخيص.

14. يجب توفير أوعية اضافية لأجهزة تدويب الشمع أو الحلاوة بحيث يخصص وعاء لكل زبون.
15. يجب تجميع الأمواس المستعملة في علب خاصة لجمع الادوات الحادة كالأمواس المستعملة والتخلص منها بطريقة آمنة.

← التعقيم

1. اتباع الارشادات والتعليمات الصحية للتعقيم والتنظيف المعتمدة من ادارة الصحة العامة.
2. توفير سوائل خاصة بتطهير وتعقيم معدات وأجهزة الحلاقة والتجميل وأخرى مخصصة لغسل أيدي العاملين والزبائن.
3. توفير أوعية مصنوعة من مواد مقاومة للصدأ تستخدم لغسيل أدوات الحلاقة والتجميل.
4. توفير جهاز التعقيم الحراري لتعقيم الادوات المعدنية باستخدام الحرارة المرتفعة فوق 150 م كما يمكن استخدام جهاز الاشعة فوق البنفسجية لذات الغرض.
5. توفير الصابون والمنظفات والمطهرات المعتمدة الخاصة بتنظيف الأسطح والأرضيات والجدران واتباع التوصيات الارشادات المكتوبة عليها.

← الاشتراطات الصحية الخاصة بنشاط علاجات الشعر:

1. أن تكون مساحة الغرفة لا تقل عن 2*2 م ومعزولة تماما عن الانشطة الأخرى كما يكتب عليها غرفة معالجة الشعر.
2. توفير مروحة شافطة بحجم مناسب أو توفير جهاز ذو فلاتر خاصة لشفط البخار.
3. توفير كرسي حلاقة ثابت لمعالجة الشعر.
4. توفير مغسلة لغسل الشعر في الغرفة أو قريب منها.
5. أن يكون الباب ذاتي الغلق.
6. توفير منبه لحساب وقت العمل.

← الاشتراطات الصحية الخاصة بنشاط تنظيف الوجه أو عمل الحناء والتخضيب والمكياج أو العناية بالأظافر:

1. أن تكون مساحة الغرفة لكل منهم لا تقل عن 2*2 م.
2. تكون كل غرفة مزودة بسرير في حال (تنظيف الوجه أو المكياج) أو مزودة بكرسي في حال (الحناء أو العناية بالأظافر) بحيث يكونوا مغلفين بمادة يسهل تنظيفها ومقاومة للرطوبة.
3. أن تكون الجدران مطلية بألوان زيتية فاتحة وأن تكون سهلة التنظيف.
4. توفير مروحة شافطة بحجم مناسب أو توفير جهاز ذو فلاتر خاصة لشفط البخار ل (غرفة تنظيف الوجه والحناء والتخضيب) فقط.
5. توفير مغسلة تكون في الغرفة أو قريب منها.

الباب الثالث : صالونات التدليك وغيرها من خدمات الاسترخاء والاستحمام

صالونات التدليك وغيرها من خدمات الاسترخاء والاستحمام 96092

Hairdressing and other beauty treatment

صالونات التدليك وغيرها من خدمات الاسترخاء والاستحمام – رجالي 1-96092

Hairdressing and other beauty treatment – Men

صالونات التدليك وغيرها من خدمات الاسترخاء والاستحمام – نسائي 2-96092

Hairdressing and other beauty treatment – Ladies

يندرج تحت هذا النشاط الرئيسي الأنشطة الفرعية التالية:

غرفة بخار	سونا	الجاكوزي والسونا
حمام صحي	تدليك ومساج	حمام صحي رجالي
تدليك ومساج رجالي	حمام صحي نسائي	تدليك ومساج نسائي

← مواصفات المبنى الخاصة بالحمام الصحي (المغربي):

1. ألا تقل مساحة الحمام عن 2*2.5 متر.
2. أن تكون الأرضية والجدران مبنية من السيراميك أو ما شابهه من مواد مقاومة للانزلاق.
3. أن يكون السقف مبني من مادة مقاومة للرطوبة وفيه درجة من الميلان تجاه الأرضية.
4. تزويد الأرضية بمصرف مياه موصل بشبكة مياه المجاري.
5. يزود الحمام بمكان خاص للاستحمام (شاوور) موصل بمصدر آمن للمياه الباردة والساخنة.
6. توفير مراوح شافطة بحجم مناسب.
7. أن يكون سرير الحمام مغطى بالسيراميك أو ما شابهه.
8. أن يكون الباب مصنوع من مادة مقاومة للرطوبة ويفتح الباب للخارج.
9. وجود وسيلة مناسبة للتهوية وان تكون مقاومه للرطوبة وتوصيلاتها الكهربائية سليمة وأمونه.
10. وجود جهاز ضبط درجات حرارة البخار به ترموستات وثرمو متر حراري.
11. توفير غرفة مخصصة لتبديل الملابس مزودة بخزائن لحفظ لوازم الزبائن قريبة من غرفة الحمام الصحي.
12. تهوية وتطهير الحمام وتنظيفه بالمطهرات بعد كل استخدام.
13. توفير أدوات العناية بنظافة الجسم ذات الاستخدام الواحد.
14. توفير فوط ومناشف نظيفة وبعدهد كافي وسلة لعزل الفوط المستخدمة.

← مواصفات المبنى الخاصة بالسونا والجاكوزي والبخار:

1. أن تكون أرضية وجدران حوض الجاكوزي وغرفة البخار مزودة بفتحة لتصريف المياه ومبنية من مادة صلبه صماء سيراميك أو ما شابهه وسقف غرفة البخار مقاوم للصدأ، وأن تكون غرف السونا مصنوعة من الخشب المناسب أو أية مادة بديلة توافق عليها إدارة الصحة العامة.
2. توفير مياه مطابقة للمواصفات الصحية للجاكوزي ويتم استبدال هذه المياه عند الضرورة.
3. يجب أن يكون باب غرفة البخار زجاجي لسهولة الرؤية وغير خشبي وأن ينفتح للخارج لضمان سلامة الخروج في حال الطوارئ.
4. وجود جهاز ضبط وقياس درجات الحرارة ترموستات وثرموتر حراري في غرفة البخار والسونا.
5. يزود الحمام بمكان خاص للاستحمام (شاوور) موصل بمصدر آمن للمياه الباردة والساخنة.
6. توفير غرفة مخصصة لتبديل الملابس مزودة بخزائن لحفظ لوازم الزبائن قريبة من الغرفة.
7. تهوية وتطهير الحمام وتنظيفه بالمطهرات بعد كل استخدام.
8. توفير أدوات العناية بنظافة الجسم ذات الاستخدام الواحد.
9. توفير فوط ومناشف نظيفة وبعدهد كافي وسلة لعزل الفوط المستخدمة.

← الاشتراطات الصحية الخاصة بالمساج والتدليك:

1. يمنع مزاوله التدريب في المحل إلا بموافقة خطية من إدارة الصحة العامة وباقي الجهات المعنية المختصة.
2. أن تكون مساحة الغرفة كافية ومناسبة بحيث لا تقل عن 2*2 متر لكل سرير بحيث يكون كل سرير في غرفة منفصلة.
3. توفير مراوح شافطة بحجم مناسب بكل غرفة أو جهاز ذو فلاتر خاصة لشفط الابخرة.
4. تزويد محل المساج بحمام سباحة (شاوور) موصل بسخان ماء، وغرفة تبديل للملابس او تخصيص زاوية بالغرفة للتبديل وتكون مجهزة بخزانة لحفظ لوازم الزبائن من ملابس وأدوات شخصية.
5. توفير أسرة مغطاة بمادة ملساء سهلة التنظيف غير قابلة لامتصاص الرطوبة، بحجم لا يقل عن 76 سم عرضا و185 سم طولاً.
6. توفير فوط ومناشف نظيفة وبعدهد كافي وحفظها في خزانة وسلة لعزل الفوط المستخدمة.
7. استخدام مستحضرات ومواد مرخصة.

الباب الرابع : تأجير برك السباحة (حوض سباحة)

تأجير برك السباحة - Rental of Swimming Pools 932901

يندرج تحت هذا النشاط الرئيسي النشاط الفرعي التالي:

حوض سباحة Swimming pool

← الاشتراطات الصحية الخاصة بأحواض السباحة:

1. عمل فحوصات طبية للمنقذين في الحوض (إن وجد) قبل العمل تثبت خلوهم من الامراض المعدية ويتم تجديده كل سنتين وتوفير ملف لحفظ الفحوصات الطبية للمنقذين.
2. يجب أن تكون المياه المستخدمة من مصدر آمن وصالح للاستهلاك الأدمي وخالية من الملوثات الجرثومية والكيميائية والفيزيائية ومطابقة للمواصفات الصحية المعتمدة من إدارة الصحة العامة مثل (بتر ارتوازي - مياه شبكة عمومية - مياه محلاة).

← مواصفات حوض السباحة:

1. يجب أن تشيد جدران الحوض وأرضيته من مواد غير نفاذة وقوية التحمل وأن تغطى بالسيراميك أو ما شابهه.
2. أن يزود الحوض بمضخات ومرشحات بحجم مناسب ذات كفاءة عالية تتناسب مع حجم المياه ومساحة الحوض على أن يتم صيانتها أو استبدالها بشكل دوري حسب مواصفات التصنيع.
3. يجب أن تكون أنابيب وتوصيلات الصرف الصحي موصلة بشبكة الصرف الصحي العامة أو خزانات الصرف الصحي المرخصة الخاصة بالمبنى ومطابقة للمعايير الصحية.
4. يجب توفير فتحات مناسبة لتصريف المياه الزائدة عند مستوى معين وأخرى في القاع لضمان سلاسة تصريف المياه.
5. يجب أن تكون التهوية والاضاءة كافييه ومناسبه خصوصا في الاحواض الداخلية Indoor Pools وفي الفترة المسائية.
6. يجب أن يكون ميلان أرضية الحوض بشكل تدريجي وغير مفاجئ على أن يكون العمق المنخفض عند مدخل الحوض القريب من المرافق العامة.
7. يجب أن تكون زوايا وأطراف الحوض غير حادة.
8. يجب أن تثبت بأحكام على جوانب الحوض مقابض وسلالم مصنوعة من مواد مقاومة للصدأ.
9. يفضل أن يكون مستوى سطح الماء انزل من مستوى أرضية الموقع حول الحوض وفي حالة تساويهما يتوجب إنشاء مسار بمقدار لا يقل عن قدم واحد وبعمق نصف قدم حول الحوض مغطى بشكل مأمون وموصل بوسيلة لصرف المياه الزائدة.
10. يجب أن تكون الأرضية المحيطة بالحوض مبنية من مادة يسهل تنظيفها ولا تسبب الانزلاق.
11. يجب أن يُوضح العمق بعلامات على أطراف الحوض بشكل واضح.
12. توفير مكان للاستحمام (شاوور) قرب الحوض.
13. يجب أن يكون الأثاث المستخدم مصنوع من مواد سهلة التنظيف لا تتشبع بالمياه والرطوبة ومقاومة للمؤثرات الجوية.
14. يجب توفير مظلات واقية من أشعة الشمس أو أماكن مظلة.

← المواد الكيميائية:

1. يجب استخدام المواد الكيميائية المعتمدة لتعقيم مياه حوض السباحة، وتوفير معدات خاصة لإضافة هذه المواد وقياس نسبتها بشكل منتظم على أن تدون تلك النسب في جدول خاص يحفظ في الملف الصحي. وأن يشرف على إضافة هذه المواد أشخاص مؤهلين أو جهة متخصصة بصيانة أحواض السباحة.
2. لا يسمح باستخدام الحوض إلا بعد ساعتين من تعقيم مياهه بالمواد الكيميائية وبعد التأكد من نسبة تركيزها المناسبة.
3. يجب مراعاة عدم رش المبيدات الحشرية بشكل مكثف قرب الحوض.
4. يجب توفير مخزن مناسب لحفظ المواد الكيميائية وتخزينها.

← المرافق والادوات:

1. يجب توفير مكان مناسب لتبديل الملابس وحفظ الفوط مجهز بخزائن مناسبة.
2. يجب توفير غرفة لنظام الفلترة.
3. يجب توفير مياه شرب باردة صالحة للاستهلاك الادمي.
4. يجب توفير أدوات النجاة والسلامة من الغرق ووسيلة اتصال للطوارئ.
5. توفير صندوق إسعافات أولية مبين عليه التعليمات الإرشادية.
6. توفير غرف وصالات استراحة ومطابخ تتوافر فيها الاشتراطات الصحية.

← دورات المياه:

1. يجب أن تكون دورات المياه بعيدة عن الحوض بما لا يقل عن 2.5 متر.
2. يجب توفير دورة مياه لا تقل المساحة فيها عن متر ونصف في مترين 1.5*2 م يتوفر فيها مرحاض واحد ومغسلة لكل عشرة أشخاص ويتوفر بها الصابون السائل والمناشف الورقية ويكون مستوى الأرضية فيها منخفض عن أرضية الموقع المحيط بحوض السباحة.
3. أن تغطي أرضية وجدان الحمام بالسيراميك أو ما شابهه وتزود أرضيته بمحبس لتصريف المياه صرفاً صحياً.
4. تركيب مروحة طاردة للهواء بحجم مناسب.
5. أن تغطي جميع الفتحات والنوافذ بالشبك التور.
6. توفير أوعية للقمامة مزودة بأكياس قمامة والتخلص منها بشكل صحي.
7. توفير المطهرات والمنظفات واستخدامها وفق الإرشادات الصحية للعناية بدورات المياه والمرافق الأخرى.

← التعليمات الإرشادية:

← يجب وضع لوحة إرشادية توضح التعليمات والقوانين المتبعة لمرتادي الأحواض وأن يكتب فيها بالعربي والانجليزي

وبخط واضح الآتي:

1. يجب استخدام الملابس الخاصة بالسباحة.
2. لا يجوز للأطفال النزول إلى الحوض دون اصطحاب المرافق لهم.
3. يجب الاستحمام قبل وبعد السباحة في الحوض.
4. يمنع تناول الأكل والشرب داخل الحوض.
5. يمنع قطعياً تغسيل الملابس أو غيرها داخل الحوض.
6. لا يسمح باصطحاب الحيوانات أو نزولها إلى الحوض.
7. الابتعاد عن العادات السيئة مثل البصق، رمي المخلفات والتبول داخل الحوض.
8. لا يسمح لأي شخص يعاني من أمراض معدية أو جروح أو التهابات جلدية أو نوبات مرضية كالصرع وغيره بالنزول إلى الحوض.

9. يراعى عدم ترك رغاوي الصابون على الارضية المحيطة بالحوض منعاً لحوادث الانزلاق.
10. عدم التعرض لأشعة الشمس المباشرة لفترات طويلة وخصوصاً في فترة منتصف النهار.
11. في حالة استخدام الزيوت أو الكريما يجب غسلها جيداً بالماء والصابون قبل النزول إلى الحوض.
12. استخدام الفوط النظيفة والجافة.

الباب الخامس : تشغيل المرافق الرياضية / أنشطة النوادي الرياضية الخاصة

تشغيل المرافق الرياضية 9311 - Operation of sports facilities

أنشطة النوادي الرياضية الخاصة 931 - Activities of private sports clubs

يندرج تحت هذا النشاط الرئيسي الأنشطة الفرعية التالية:

تشغيل المرافق الرياضية	صالة للألعاب الرياضية البدنية النسائية	صالة للألعاب الرياضية البدنية الرجالية
صالة رياضية	أنشطة النوادي الرياضية الخاصة	

← الاشتراطات الصحية الخاصة بالصالات الرياضية والمرافق الرياضية:

1. صالة التربية البدنية (جيم رجالي أو نسائي) تكون المساحة لا تقل عن 250 متر مربع وصالة التربية البدنية التي ستستعمل بغرض الأيروبيكس او اليوغا او التمارين الرياضية فقط بمساحة لا تقل عن 50 متر مربع.
2. أن تكون أرضية المحل مبنية من مادة ملساء قوية سهلة التنظيف مثل السيراميك وأرضية صالة الجيم من البساط المطاطي الخاص الغير قابل للانزلاق بسلك 7+2 مم كحد أدنى وأرضية منطقة الأوزان الحرة من المطاط عالي الجودة وممتصة للصدمات وغير قابلة للانزلاق بسلك لا يقل عن 35 مم كحد أدنى.
3. يفضل أن تكون أرضية صالة الأيروبيك او اليوغا او التمارين الرياضية من الخشب الخاص بالتمارين الرياضية (الواح الفينيل) عالي الجودة غير قابل للانزلاق بسلك 3 مم كحد أدنى أو من البساط المطاطي الخاص الغير قابل للانزلاق بسلك 7+2 مم كحد أدنى.
4. أن تكون جميع المواد المستخدمة للديكور وتغطية الجدران من مادة سهلة التنظيف ومقاومة للرطوبة.
5. أن تكون الأجهزة المستخدمة للتمارين الرياضية معتمدة من قبل الجهة المختصة بالرياضة وإدارة المواصفات والمقاييس بوزارة التجارة في مجال الصحة والسلامة مع وجود أرفف حديدية كافية ومناسبة لحفظ الأوزان إن وجدت.
6. يجب فصل الأجهزة المختلفة عن بعضها البعض بفرغ مناسب لا يقل عن متر واحد بينها لسهولة الحركة.
7. توفير نظام أجهزة المراقبة CCTV في المداخل والمخارج وجميع مرافق المنشأة.
8. توفير جهاز إنعاش القلب AED موضح عليه التعليمات الإرشادية ويجب استخدام الجهاز عند ظهور أعراض قصور في الدورة الدموية لدى مريض يشبهه في إصابته بتوقف القلب. (للمنشآت الرياضية).
9. توفير مبردات مياه شرب بعدد كافي ومزودة بكؤوس الاستخدام الواحد.
10. أن تكون الصالة تحت إشراف مختصين في مجال التمارين الرياضية حاصلين على ترخيص مزاولة المهنة من ادارة الصحة العامة ويفضل أن يكون ملماً بالإسعافات الأولية وأن يكون المشرف على التمارين الرياضية حاصلًا على شهادة الفحص الطبي من جهة معتمدة من وزارة الصحة تجدد كل سنتين وتوفير ملف لحفظ الشهادات لنشاط تشغيل المرافق الرياضية فقط.

← دورات المياه والمرافق الصحية:

1. توفير مكان خاص لتبديل الملابس مزودة بخزائن لحفظ الملابس والأدوات الشخصية.
2. يجب توفير دورة مياه يتوفر فيها مرحاض واحد لكل عشرة أشخاص ومبولة واحدة لكل 15 شخص.
3. يجب توفير دوش واحد لكل 10 اشخاص.
4. ألا تقل المساحة عن متر ونصف في مترين 1.5*2 م للمرفق الصحي.
5. أن تكون الارضية مبنية بمادة صلبة سهلة التنظيف وبها محبس لتصريف المياه.
6. توفير مغاسل يد مزودة بالماء الجاري البارد والجار ومزودة بالصابون السائل والمناشف الورقية.
7. أن تكون مزودة بمراوح طاردة للهواء بحجم وعدد مناسب.
8. تغطية جميع الفتحات والنوافذ بالتور (الشبك) المقاوم للحشرات.
9. توفير المطهرات والمنظفات المعتمدة وتخزينها بمخزن آمن.
10. توفير أوعية للقمامة والفضلات مزودة بأكياس قمامه والتخلص منها بشكل صحي.
11. توفير عدد كاف من الفوط ووعاء مناسب لجمع الفوط المستخدمة.

الباب السادس : تشغيل قاعات للألعاب الترفيهية والمرافق الترفيهية

تشغيل قاعات للألعاب الترفيهية والمرافق الترفيهية 932910

Operation of halls facilities for entertainment games and recreational facilities

Manufacture of soap, detergents, cleaning, polishing preparations, perfumes, and toilet preparations

يندرج تحت هذا النشاط الرئيسي الأنشطة الفرعية التالية:

تشغيل قاعات للألعاب الرياضية والمرافق الترفيهية	مكتب إدارة تشغيل صالات وملاعب رياضية
---	--------------------------------------

← الاشتراطات الصحية الخاصة بقاعات الألعاب الترفيهية:

1. يجب فصل الأجهزة المختلفة عن بعضها البعض بفرغ مناسب لا يقل عن متر واحد بينها لسهولة الحركة.
2. أن تكون أرضية المحل مبنية من مادة ملساء قوية سهلة التنظيف مثل السيراميك ويفضل أن تكون أرضية منطقة اللعب من البساط المطاطي المناسب.
3. أن تكون جميع المواد المستخدمة للديكور وتغطية الجدران من مادة سهلة التنظيف ومقاومة للرطوبة.
4. أن تكون الأجهزة المستخدمة للعب معتمدة من قبل الجهة المختصة وإدارة المواصفات والمقاييس بوزارة التجارة في مجال الصحة والسلامة.
5. توفير نظام أجهزة المراقبة CCTV في المداخل والمخارج وجميع مرافق المنشأة.
6. توفير جهاز إنعاش القلب AED موضح عليه التعليمات الإرشادية ويجب استخدام الجهاز عند ظهور أعراض قصور في الدورة الدموية لدى مريض يشتبه في إصابته بتوقف القلب. (للمنشآت الرياضية).
7. توفير مبردات مياه شرب بعدد كافي ومزودة بكؤوس الاستخدام الواحد.

← دورات المياه:

1. ألا تقل المساحة عن متر ونصف في مترين 1.5*2 م للمرفق الصحي.
2. أن تكون الأرضية مبنية بمادة صلبة سهلة التنظيف وبها محبس لتصريف المياه.
3. توفير مغاسل يد مزودة بالماء الجاري البارد والحر ومزودة بالصابون السائل والمناشف الورقية.
4. أن تكون مزودة بمراوح طاردة للهواء بحجم وعدد مناسب.
5. تغطية جميع الفتحات والنوافذ بالتور (الشبك) المقاوم للحشرات.
6. توفير المطهرات والمنظفات المعتمدة وتخزينها بمخزن آمن.
7. توفير أوعية للقمامة والفضلات مزودة بأكياس قمامه والتخلص منها بشكل صحي.
8. توفير أوعية للقمامة والفضلات مزودة بأكياس قمامه والتخلص منها بشكل صحي.

مكتب إدارة تشغيل صالات وملاعب رياضية

يشترط توفير مكتب خاص أو سجل فعال لمزاولة النشاط فقط.

الباب السابع : صنع الصابون والمنظفات ومستحضرات التنظيف والتلميع والعطور ومستحضرات التجميل

صنع الصابون والمنظفات ومستحضرات التنظيف والتلميع والعطور ومستحضرات التجميل Manufacture of soap, detergents, cleaning, polishing preparations, perfumes, and toilet preparations

يندرج تحت هذا النشاط الرئيسي الأنشطة الفرعية التالية:

صنع الصابون والمنظفات ومستحضرات التنظيف والتلميع والعطور ومستحضرات التجميل ورشة	صنع الصابون والمنظفات ومستحضرات التنظيف والتلميع والعطور ومستحضرات التجميل - مصنع
صنع مستحضرات التجميل والعطور - ورشة	صنع المنظفات ومستحضرات التلميع - ورشة
صنع مستحضرات التجميل والعطور - مصنع	صنع المنظفات ومستحضرات التلميع - مصنع

← اشتراطات ترخيص مصنع مستحضرات التجميل:

1. شهادة تثبت التزام المصنع بأسس التصنيع الجيد GMP الخاصة بمواد التجميل والعطور / أيزو 22716 من إحدى الشركات التالية, Intertek, SGS, TUV أو أي شركة أخرى يتم تقييمها والموافقة عليها من قبل وزارة الصحة.
2. أن تكون هناك انسيابية في خطوط التصنيع والإنتاج من وصول المواد الخام حتى المنتج النهائي.
3. يجب توفير مخزن مناسب للمواد الأولية منفصل عن المنتجات النهائية.
4. يجب تطبيق المواصفة القياسية الخليجية فيما يخص الحدود الميكروبيولوجية.
5. يجب أن يكون الرقم الهيدروجيني لمستحضرات التجميل المصنعة بين 4 - 8 ويستثنى منها مواد التجميل التي تتطلب أن يكون لها رقم هيدروجيني خارج هذا النطاق مع الالتزام بنود المواصفة القياسية 1943 GSO.
6. أن تتم تعبئة وتغليف مستحضرات التجميل والعناية الشخصية مع الالتزام بالبيانات الإيضاحية حسب المواصفة القياسية الخليجية 1943 GSO.
- 7.

← اشتراطات ترخيص مصنع لصنع المنظفات:

1. أن تكون هناك انسيابية في خطوط التصنيع والإنتاج من وصول المواد الخام حتى المنتج النهائي.
2. يجب توفير مخزن مناسب للمواد الأولية منفصل عن المنتجات النهائية.
3. يجب تطبيق المواصفة القياسية الخليجية المعتمدة فيما يخص صناعة المنظفات والمطهرات.
4. أن تتم تعبئة وتغليف المنظفات والمطهرات مع الالتزام بالبيانات الإيضاحية حسب المواصفات القياسية الخليجية المعتمدة.
5. يجب أن تتوفر بطاقة سلامة المواد (MSDS) والبيانات التقنية TDS للمنظفات والمطهرات المصنعة.

← البطاقة التعريفية:

ضرورة الالتزام بالمواصفات المعتمدة للبطاقة التعريفية والتي تستلزم تدوين البيانات التالية:

1. العلامة والاسم التجاري للمنتج.
2. بلد المنشأ وعنوان الشركة الصانعة.
3. المواد الداخلة في التركيب وتركيزاتها.
4. تاريخ الإنتاج والانتها.
5. بيان رقم التشغيلية ورقم شفرة المنتج.
6. معايير الحفظ والتخزين الصحيح.

الباب الثامن: أنشطة التغليف والتعبئة - التعبئة والتغليف لمستحضرات التجميل والأعشاب

أنشطة التغليف والتعبئة – التعبئة والتغليف لمستحضرات التجميل والأعشاب 4-8292

Packaging activities – packaging of cosmetic or herbs

يندرج تحت هذا النشاط الرئيسي الأنشطة الفرعية التالية:

تعبئة مواد العطارة	تعبئة مستحضرات التجميل
--------------------	------------------------

← اشتراطات أنشطة التغليف والتعبئة لمستحضرات التجميل والأعشاب:

1. أن تكون مستحضرات التجميل المطلوب تعبئتها مطابقة للمواصفات القياسية الخليجية 1943 GSO.
2. يجب أن يكون المكان المخصص لتعبئة مستحضرات التجميل مناسب من حيث الحجم والتصميم والتجهيز بعيد عن أي مصدر تلوث.
3. الأجهزة المستخدمة للتعبئة أو الأدوات المستخدمة ذات جودة عالية ملائمة لعملية التعبئة ولا تتفاعل مع المستحضرات المعبأة.
4. مجهز بكافة الوسائل للتقليل من مخاطر التلوث التي قد تنتج عن تعبئة مستحضرات التجميل.
5. توفر مستودع للمواد المطلوب تعبئتها يتناسب مع حجم الإنتاج.
6. توفير مستودع لمواد التجميل المعبئة يتناسب مع كمية الإنتاج.
7. ضرورة الالتزام بالمواصفات المعتمدة للبطاقة التعريفية لمستحضرات المعبئة.
8. الالتزام بالمواصفات القياسية للعبوات المستخدمة في تعبئة مستحضرات التجميل.

الباب التاسع : أنشطة التغليف والتعبئة - تعبئة المنظفات الكيماوية

أنشطة التغليف والتعبئة – تعبئة المنظفات الكيماوية 3-8292

Packaging activities – packaging of chemicals

يندرج تحت هذا النشاط الرئيسي النشاط الفرعي التالي:

تعبئة المنظفات والمطهرات المنزلية

1. يجب أن يكون المبنى المخصص لتعبئة المنظفات والمطهرات المنزلية.
2. مناسب من حيث الحجم والتصميم والتجهيز.
3. أن تكون المنظفات والمطهرات المطلوب تعبئتها مطابقة للمواصفات القياسية الخليجية.
4. الأجهزة المستخدمة للتعبئة أو الأدوات المستخدمة ذات جودة عالية ملائمة لعملية التعبئة.
5. مجهز بكافة الوسائل للتقليل من مخاطر التلوث التي قد تنتج عن تعبئة المنظفات.
6. توفر مستودع للمواد المطلوب تعبئتها يتناسب مع حجم الإنتاج.
7. توفير مستودع للمنظفات والمطهرات المعبئة يتناسب مع كمية الإنتاج.
8. الالتزام بالمواصفات القياسية للعبوات المستخدمة في تعبئة المنظفات والمطهرات المنزلية.

الباب العاشر: مرافق الإقامة الأخرى

مرافق الإقامة الأخرى - 559 Other accommodation
مساكن العمال الدائمة - 1-559 Permanent Workers Hostels
مساكن العمال المؤقتة - 2-559 Temporary Workers Hostels

يندرج تحت هذا النشاط الرئيسي النشاط الفرعي التالي:

مساكن العمال المؤقتة	مساكن العمال الدائمة
----------------------	----------------------

أولاً: الاشتراطات العامة المشتركة لكلا المساكن:

← المتطلبات الوقائية والأمن والسلامة:

1. توفير عدد كاف من طفايات الحريق في جميع الكبائن / الغرف حسب متطلبات الإدارة العامة للدفاع المدني.
2. توفير كاميرات المراقبة الأمنية عند مداخل ومخارج المسكن والمرافق العمومية.
3. توفير نظام الإنذار التلقائي للمسكن الذي يحتوي على أكثر من 10 كبائن / غرف أو توفير جرس الإنذار يعمل بالكسر للمسكن الذي يحتوي على أقل من 10 كبائن / غرف مع توفير كاشفات للدخان في جميع الكبائن / الغرف.
4. يجب وضع صندوق مقاوم للحريق لعداد الكهرباء خارج الكبائن / الغرف.
5. يجب وضع أسطوانات الغاز بمكان مناسب خارج الكبائن / الغرف مزودة بأنايب من نحاس وأن تكون شبكة نظام الغاز متناسبة مع حجم الأسطوانات الموجودة.
6. يجب عدم وضع حواجز على النوافذ.
7. تخصيص غرفة للإسعافات الأولية والمعالجة مزودة بالمستلزمات الضرورية مع تعيين ممرض.
8. تحديد أماكن مخصصة للتدخين ويفضل أن تكون في منطقة مفتوحة.
9. تعيين أخصائي للصحة والسلامة مسئول عن إجراءات الأمن والسلامة والإشراف على تدريب العمال على إجراءات الإخلاء في حالات الحريق والطوارئ.
10. الصيانة الدائمة لمتطلبات الوقاية من الحريق عن طريق شركات مرخصة لتركيب نظام الوقاية من الحريق.
11. عزل العمال المشتبه بإصابتهم بأي مرض معدي وإبلاغ إدارة الصحة العامة لاتخاذ الإجراءات اللازمة.
12. الالتزام بنظافة وصيانة المسكن ومكافحة الحشرات والقوارض بتعيين عمال أو التعاقد مع شركة مرخصة لذلك.
13. توفير مصابيح الطوارئ مع وجود علامات واضحة للمخارج.
14. أن تكون الأبواب مقاومة للحريق.
15. إزالة جميع الحواجز الموجودة في الممرات والأسطح.
16. تخزين مواد التنظيف والتطهير في مكان مخصص مستوفي لاشتراطات تخزين هذه المواد.

← المبني

1. أن يكون موقع المبني مطابقاً لاشتراطات الجهة المعنية.
2. أن يكون المبني مشيداً من مواد شديدة التحمل وغير قابلة للاشتعال ويمنع استخدام مادة الاسبستوس في تشييد المبني.
3. تطبيق نظام التمديدات الكهربائية المعتمد في مملكة البحرين.

4. توفر نظام تصريف مياه الأمطار ومياه الصرف للمكيفات في المبنى لمنع تجمع المياه موصلة بالمجاري العامة أو حفر الصرف الصحي.
5. توفير مصدر صحي وآمن لمياه الشرب ومياه الاستخدام العام تكون مطابقة للاشتراطات والمواصفات القياسية المعتمدة.
6. توفير عدد كاف من خزانات مياه الاستخدام العام مطابقة للمواصفات القياسية المعتمدة تكون محكمة الغلق، غير معرضة لأشعة الشمس المباشرة وبعيدة عن مصادر التلوث.
7. توفير عدد كاف من مبردات مياه الشرب مطابقة للاشتراطات الصحية.
8. توفير سخانات المياه للمرافق وتثبيتها خارج المبنى.

← غرف النوم

1. تخصص مساحة لا تقل عن 4 متر مربعاً لكل فرد ولا يقل ارتفاع سقف الكبينة / الغرفة عن أرضيتها عن 2.50 متر.
2. يجب ألا يزيد العدد المسموح به داخل الكبينة / الغرفة الواحدة عن 8 أشخاص مع الالتزام بالمساحة المخصصة لكل شخص.
3. أن تكون الأرضية من مادة صلبة وسهلة التنظيف.
4. أن تكون الجدران والأسقف من مادة سهلة التنظيف وخالية من العيوب.
5. أن تكون الإضاءة والتهوية كافية سواء الطبيعية أو الصناعية وتوفير مكيفات لتلطيف الجو تناسب مع حجم المكان.
6. سلامة الأبواب والنوافذ من العيوب وتغطية النوافذ بالسلك المعدني (الشبك) لمنع دخول الحشرات.
7. تخصيص سرير بمستلزماته من المفارش والأغطية وخزانة لكل عامل ومراعاة توفر مكان نوم خاص لكل عامل حتى في حالة المناوبات.
8. أن ترتفع الأسرة عن أرضية الغرفة بما لا يقل عن 30 سم، وأن يبتعد كل سرير عن الآخر بما لا يقل عن متر واحد من جميع الجهات ولا يسمح باستخدام الأسرة ذات الطوابق.
9. يمنع تواجد مواقد الطبخ والوقود في الكبائن / الغرف.
10. توفير براميل للقمامة ومزودة بأكياس بلاستيكية ومحكمة الغلق.
11. يمنع تكديس الأدوات ونشر الملابس وتجفيفها داخل الغرف لمنع إعاقة الحركة وتسهيل التنظيف.
12. يمنع إيواء أو تربية الحيوانات والطيور داخل الكبائن / الغرف.

← الصرف الصحي وإدارة المخلفات

1. توفير وسيلة صرف صحي حسب الاشتراطات والمواصفات من الجهة المعنية تكون بعيدة عن مصادر المياه.
2. تغطية جميع فتحات الصرف الصحي بأغطية محكمة وعدم تركها مفتوحة.
3. توفير عدد كاف من براميل القمامة في الغرف والمرافق مزودة بأكياس بلاستيكية، محكمة الغلق، سهلة التنظيف، وبحجم مناسب.
4. يجب توفير حاويات قمامة محكمة الإغلاق يتم تفريغها يومياً.
5. يجب أن تستوفي آلية التخلص من النفايات للشروط البيئية والصحية التي تضعها الجهة المعنية.

← المغسلة

1. يمكن إنابة وتعهد عملية الغسيل الى شركة خارجية.
2. إذا لم يتم إنابة وتعهد عملية الغسيل الى شركة خارجية، يجب على إدارة السكن توفير خدمات الغسيل وفقاً لجدول زمني يتم الإعلان عنه وتعيين شخص مسؤول عن إدارة هذه الخدمة أو تزويد السكن بمرافق مشتركة للغسيل يشترط أن تتوفر فيها الشروط التالية:

- توفير أجهزة الغسيل والتجفيف بعدد يتناسب مع عدد العمال في السكن.
- سلامة وكفاءة أجهزة الغسيل والتجفيف وسلامة توصيلاتها الكهربائية.
- تخصيص أماكن محددة لنشر وتجفيف الملابس ويمنع نشر الملابس في الممرات والغرف.

← المرافق الصحية (الحمامات)

1. يجب أن تكون منفصلة ومزودة بوسيلة صرف صحي سليمة موصلة بالمجاري العامة أو الحفر الصحية.
2. تغطية الأرضية والجدران بمادة سهلة التنظيف.
3. سلامة الأسقف والأبواب من العيوب وان تكون الابواب مصنوعة من مادة لا تتشبع الرطوبة وتغطية النوافذ بالسلك المعدني (الشبك) لمنع دخول الحشرات.
4. كفاءة الإضاءة والتهوية وتوفير عدد كافٍ من المراوح الطاردة للهواء.
5. سلامة وصلاحية التركيبات والأدوات الصحية.
6. توفير مراحيض مزودة بخزانات الطرد (السيفونات) وغرف للاستحمام مساحتها لا تقل عن 1.5 متر X 1.5 متر على أن يخصص مرحاض واحد لكل 5 أشخاص وغرفة استحمام واحدة لكل 10 أشخاص على الأقل.
7. توفير عدد كافٍ من مغاسل الأيدي تخصص مغسلة واحدة على الأقل لكل 10 أشخاص.
8. توفير سخانات لمياه المرافق الصحية بأعداد كافية وتثبيتها خارج المرافق.
9. توفير صابون سائل للأيدي ومناديل ورقية والمطهرات والمنظفات اللازمة لتطهير وتنظيف المرافق الصحية.
10. توفير عدد كافٍ من براميل القمامة مزودة بأكياس بلاستيكية ومحكمة الغلق.

← المطابخ وصالات تناول الطعام

1. توفير مساحة كافية لأماكن الطبخ والتحضير والتخزين وتناول الطعام توافق عليها الجهة المختصة.
2. أن تكون الأرضية مغطاة بمادة سهلة التنظيف وان تتوفر بالأرضية فتحات لتصريف المياه موصلة بالمجاري العامة أو حفر الصرف الصحي.
3. أن تكون الجدران مغطاة بمادة سهلة التنظيف.
4. أن تكون الأبواب سليمة ومصنوعة من مواد لا تتشبع بالرطوبة والنوافذ مغطاة بالشبك لمنع دخول الحشرات.
5. توفير مغاسل غير قابلة للصدأ للغسيل بحجم مناسب وموصلة بطريقة صحية بالصرف الصحي في المطبخ.
6. توفير مخزن وثلاجات لحفظ وتخزين المواد الغذائية.
7. تركيب مراوح شافطة بحجم مناسب في مكان الطبخ ومدخنة مطابقة للاشتراطات الصحية.
8. توفير مواقد غاز أو كهرباء موصلة حسب اشتراطات الجهة المعنية وتوفير كاشف للحرارة والغاز.
9. توفير عدد كافٍ من مصائد الذباب والحشرات حسب مساحة المطبخ.
10. توفير عدد كافٍ من براميل القمامة مزودة بأكياس بلاستيكية ومحكمة الغلق وسهلة التنظيف وبحجم مناسب وغير قابلة للصدأ.
11. يجب إدارة المطبخ من قبل شركة خدمات أغذية مرخصة أو من قبل فريق الأغذية التابع لإدارة المسكن.
12. أن تكون صالة الطعام متصلة بالمطبخ أو قريبة منه في حال الخدمة الذاتية يجب توفير طاولات تحضير الطعام وخزائن لحفظ الأواني تكون من مادة سهلة التنظيف بحيث تخصص طاولة تحضير واحدة وثلاجة بحجم متوسط (304 لتر) لكل 4 أشخاص.
13. توفير مغاسل الأيدي مزودة بصابون سائل ومناشف ورقية بحيث تخصص مغسلة لكل 8 أشخاص بصالة الطعام.

← مصادر المياه

في حال وجود محطة لتحلية المياه يجب أن يتوفر الآتي:

1. أن يكون مصدر المياه آمن وصالح للاستهلاك الآدمي.
2. أن يكون المنتج النهائي لهذه المياه مطابق للمواصفات الصحية.
3. أن تتم صيانة المحطات بشكل دوري مع الاحتفاظ بسجلات الصيانة.

ثانياً: المواصفات والاشتراطات الصحية والفنية الخاصة بمساكن العمال الدائمة:

1. سلامة الجدران والأسقف وخلوها من العيوب لمنع دخول الحشرات والأفات الأخرى على ألا يقل ارتفاع الأسقف عن 2.50 متر.
2. سلامة النوافذ وتغطيتها بالشبك المانع لدخول الحشرات في جميع الغرف والمرافق.
3. يشترط أن تكون الجدران في المرافق الصحية (الحمامات)، المطابخ، أماكن غسل الملابس مغطاة بالسيراميك أو البورسلين وسهلة التنظيف.
4. يشترط أن تكون الأرضيات في المرافق الصحية (الحمامات)، المطابخ، صالات الطعام وأماكن غسل الملابس من مادة صلبة، سهلة التنظيف، مانعة للانزلاق مثل السيراميك أو البورسلين ومزودة بوسائل للصرف الصحي سليمة وموصلة بالمجاري العامة أو الحفر الصحية.
5. عدم استغلال أسطح المبنى والممرات لإيواء العمالة أو تخزين الأغراض أو لأغراض أخرى غير مرخص لها.
6. تزويد جميع الغرف والمرافق بأنظمة الإضاءة والتهوية والتكييف المناسبة سواء الطبيعية أو الصناعية.
7. تركيب نظام لشفط الهواء في المرافق الصحية (الحمامات) والمطابخ.
8. توفير نظام للتحكم في درجة الحرارة والرطوبة وسرعة الهواء في جميع الأماكن المكيفة.

ثالثاً: المواصفات والاشتراطات الصحية والفنية الخاصة بمساكن العمال المؤقتة:

1. يجب وضع الوحدات على أرضية صلبة ويتم رفعها بمقدار لا يقل عن 45 سم فوق مستوى الأرض للحماية من الرطوبة والسماح بالتهوية الكافية أسفلها.
2. أن يتوفر في السكن مخارج للطوارئ يتناسب مع عدد الوحدات السكنية وعدد العمال.
3. أن تكون الوحدات محاطة بسياج ولوحة خارجية توضح سكن العمال.
4. في حال استخدام المولدات الكهربائية يجب وضعها خارج الكبائن في منطقة مفتوحة وبعيدة عن مصادر الاشتعال.