

وزارة الصحة

قرار رقم (١٣) لسنة ٢٠٢١
بإصدار اللائحة التنفيذية لقانون الصحة العامة
الصادر بالقانون رقم (٣٤) لسنة ٢٠١٨

وزير الصحة:

بعد الاطلاع على قانون الصحة العامة الصادر بالقانون رقم (٣٤) لسنة ٢٠١٨،
وعلى القرار رقم (٢٨) لسنة ٢٠١٨ بتحديد نسب إضافات ملح الطعام في منتجات المخابز
الشعبية والآلية،

وعلى القرار رقم (١٢) لسنة ٢٠٢٠ بتحديد الأمراض السارية،
وعلى القرار رقم (١٣) لسنة ٢٠٢٠ بشأن إجراءات الوقاية والعزل والعلاج من الأمراض
السارية،

وعلى القرار رقم (١٤) لسنة ٢٠٢٠ بتحديد المحال التجارية والصناعية ذات العلاقة
بالصحة العامة والمهن التي تُمارَس بها،

وعلى القرار رقم (١٥) لسنة ٢٠٢٠ بشأن تنظيم الفحص الطبي الدوري للعاملين في المحال
الصناعية والتجارية ذات العلاقة بالصحة العامة، وتعديلاته،

وعلى القرار رقم (٣٤) لسنة ٢٠٢٠ بتحديد المحال والأماكن العامة التي تسري عليها
أحكام الفصل الرابع من قانون الصحة العامة الصادر بالقانون رقم (٣٤) لسنة ٢٠١٨،

وعلى القرار رقم (٣٥) لسنة ٢٠٢٠ باعتماد دليل الإجراءات الصحية الموحدة في المنافذ
الحدودية لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية،

وعلى القرار رقم (٧٤) لسنة ٢٠٢٠ بشأن الاشتراطات الصحية الواجب توافرها في مياه
الشرب غير المعبأة وطرق فحصها،

وعلى القرار رقم (٧٥) لسنة ٢٠٢٠ بشأن الاشتراطات الصحية الواجب توافرها في مياه
الصرف الصحي المعالجة،

وعلى القرار رقم (٧٦) لسنة ٢٠٢٠ بشأن الاشتراطات والمواصفات الصحية لسكن العمال،
وعلى القرار رقم (٧٧) لسنة ٢٠٢٠ بشأن الاشتراطات الصحية للترخيص للمؤسسات

الصحية بمزاولة الفحص الطبي الأولي والدوري للعاملين،
وعلى القرار رقم (٧٨) لسنة ٢٠٢٠ بشأن اللوائح الصحية للفحوصات الطبية الأولية

والوقائية للعاملين المعرضين للإصابة بالأمراض المهنية،
وعلى القرار رقم (٦) لسنة ٢٠٢١ بتحديد التطعيمات واللقاحات المعتمدة وتنظيم
الاشتراطات الخاصة بها وطرق حفظها وتوثيق المعلومات المرتبطة بها والشروط الواجب
توافرها في المؤسسات الصحية المقدمة لخدمات التطعيم،
وبناءً على اقتراح الإدارة المختصة بشؤون الصحة العامة،
وبعد التنسيق مع الجهات المختصة،
وبناءً على عرض وكيل وزارة الصحة،

قرر الآتي:

المادة الأولى

يُعمل بأحكام اللائحة التنفيذية لقانون الصحة العامة الصادر بالقانون رقم (٣٤) لسنة
٢٠١٨، المرافقة لهذا القرار.

المادة الثانية

يلغى كل نص يخالف أحكام اللائحة التنفيذية المرافقة لهذا القرار.

المادة الثالثة

على المخاطبين بأحكام هذا القرار توفيق أوضاعهم بما يتفق مع أحكامه خلال مدة لا
تتجاوز ستة أشهر من تاريخ العمل به.

المادة الرابعة

على المعنيين - كل فيما يخصه - تنفيذ أحكام هذا القرار، ويُعمل به من اليوم التالي لتاريخ
نشره في الجريدة الرسمية.

وزير الصحة

فائقة بنت سعيد الصالح

صدر بتاريخ: ٢ رجب ١٤٤٢ هـ

الموافق: ١٤ فبراير ٢٠٢١ م

اللائحة التنفيذية لقانون الصحة العامة

الصادر بالقانون رقم (٣٤) لسنة ٢٠١٨

الفصل الأول

أحكام تمهيدية

مادة (١)

في تطبيق أحكام هذه اللائحة، تكون للكلمات والعبارات الواردة فيها ذات المعاني الواردة بقانون الصحة العامة الصادر بالقانون رقم (٣٤) لسنة ٢٠١٨، ما لم يقتض سياق النص خلاف ذلك.

الفصل الثاني

الفنادق والمطاعم وغيرها من محلات بيع وتداول وتصنيع الأغذية

مادة (٢)

تمسك الإدارة المختصة سجلاً تقيّد فيه المحال والأماكن التي تسري عليها أحكام الفصل الرابع من قانون الصحة العامة الصادر بالقانون رقم (٣٤) لسنة ٢٠١٨، على أن يتضمن القيد البيانات الآتية:

- ١- تاريخ التقدم بطلب القيد في السجل.
- ٢- رقم القيد بالسجل التجاري.
- ٣- اسم مالك السجل التجاري أو ممثله، ورقمه الشخصي.
- ٤- الاسم التجاري للمحل وعنوانه.
- ٥- نوع النشاط التجاري المطلوب مزاويلته.
- ٦- أية بيانات أخرى تطلبها الإدارة المختصة.

مادة (٣)

تقوم الإدارة المختصة بعد التأكد من استيفاء البيانات المطلوبة بقيد الطلب في السجل المعد لهذا الغرض، شريطة توفر الشروط الآتية:

- ١- أن تكون الاشتراطات الصحية متجانسة بين الأنشطة التجارية المطلوب مزاويلتها من قبل المحل في حال تعدد هذه الأنشطة.

- ٢- تقديم نسخة من وثيقة الملكية أو عقد الإيجار للمحل أو المكان المطلوب قيده.
- ٣- تقديم نسخة من وثيقة ملكية أو عقد إيجار المخزن بالنسبة للمحال والأماكن التي يرخص فيها بالاستيراد أو التصدير أو التموين.

مادة (٤)

تمنح الإدارة المختصة شهادة القيد بالسجل وأية شهادة أخرى لتسهيل مهمة الرقابة على تلك المحال والأماكن، ولا تجوز إدارة تلك المحال أو استغلالها دون إتمام القيد.

مادة (٥)

يجب على المحال والأماكن عرض شهادات القيد أو أية شهادات أخرى تمنحها الإدارة المختصة للدلالة على صلاحية المحل في مكان ظاهر.

الفصل الثالث

المنزل المنتج

مادة (٦)

- يلتزم صاحب النشاط الإنتاجي المرتبط بالمنزل المنتج بالاشتراطات الصحية الآتية:
- ١- توفير غرفة مستقلة أو مطبخ في المنزل بمساحة لا تقل عن (٣×٤) متر حسب النشاط.
- ٢- تغطية الجدران بمواد ملساء قابلة للغسل، على أن يستخدم البلاط فاتح اللون بارتفاع لا يقل عن مترين ويطلّى الجزء المتبقي من الجدار بلون فاتح.
- ٣- تركيب بلاط لأرضية الغرفة أو المطبخ.
- ٤- تركيب مروحة شفط للأنشطة التي يتم فيها الطبخ والتحميص.
- ٥- تزويد الأبواب الخارجية للغرفة أو المطبخ بوسائل الغلق الذاتي.
- ٦- استخدام أدوات غير قابلة للصدأ.
- ٧- توفير مواقد أو أفران للأنشطة التي يتم فيها الطبخ والتحميص.
- ٨- توفير مصدر للمياه الصالحة لعمليتي الغسل والتنظيف.
- ٩- توفير مغسلة للأنشطة التي تحتاج لذلك.

الفصل الرابع الأسواق

مادة (٧)

يجب أن تتوفر في الأسواق الاشتراطات الصحية العامة الآتية:
أولاً: الفرشات:

- ١- أن تكون الفرشة مغطاة بالبلاط.
- ٢- أن تكون الفرشة مائلة باتجاه فتحات تصريف المياه.
- ٣- ألا تقل المسافة بين الفرشات المتقابلة عن ٢,٥ متر.
- ٤- ألا تزيد نسبة استغلال الفرشة على ٧٠٪ من مساحتها الإجمالية.

ثانياً: مكافحة الحشرات والقوارض:

- ١- تركيب مصائد إلكترونية للحشرات الطائرة بعدد كافٍ يتلاءم مع مساحة السوق.
- ٢- تعليق نشرات توعوية بالمخاطر والأمراض التي تسببها الحشرات والقوارض على لوحة الإعلانات للباعة والجمهور.
- ٣- القيام بالإجراءات اللازمة لمكافحة الحشرات والقوارض بشكل شهري.
- ٤- أن يلتزم القائم على مكافحة الحشرات والقوارض بوضع جدول على لوحة الإعلانات يبين فيه للباعة والجمهور اليوم والتاريخ والوقت ونوع المكافحة التي سيتم إجرائها في كل شهر. كما يلتزم عند الانتهاء من عملية المكافحة بأن يدون في الجدول اسم الشخص الذي قام بالعملية واليوم والتاريخ والوقت الذي تم الانتهاء فيه.
- ٥- إخطار الباعة باليوم الذي سيتم فيه مكافحة الحشرات والقوارض لفتح الصناديق المقفلة المعدة لتخزين الأدوات وتحقيق المكافحة المثلى في جميع الأماكن.
- ٦- أن يتم تفريغ السوق لمدة يوم واحد لاستخدام التضييب الحراري، على أن يكون ذلك لمرتين في السنة.

ثالثاً: الأرضيات والجدران والأسقف:

- ١- أن تكون الأرضيات مصنوعة من مواد غير منفذة للمياه سهلة التنظيف والغسل والتعقيم ولا تتأثر بالمنظفات، كالبلاط الخشن عالي المقاومة للاحتكاك والتآكل أو الخرسانة المسلحة المغطاة بمواد عازلة عالية المقاومة.
- ٢- أن تكون الأرضيات مرتفعة عن مستوى الشارع بارتفاع لا يقل عن نصف متر، ومائلة باتجاه فتحات تصريف المياه.

- ٣- أن يتم غسل الأرضيات بشكل يومي بعد تنظيفها.
 - ٤- أن تكون الجدران ذات حواف مائلة بزاوية ٤٥ درجة.
 - ٥- أن تكون الجدران والأسقف مغطاة بمواد ملساء قابلة للغسل وفاتحة اللون.
- رابعاً: الأبواب والنوافذ:**
- ١- تركيب صفيين من الأبواب بحيث يكون الباب الأول آلي الفتح والغلق ومزود بمراوح طاردة للحشرات، والباب الثاني مزود بوسائل الغلق الذاتي، على ألا تقل المسافة بين الباب الأول والثاني عن ٢,٥ متر.
 - ٢- أن تكون الأبواب مصنوعة من الألومنيوم أو الزجاج أو أية مادة أخرى مقاومة غير قابلة للصدأ وسهلة التنظيف.
 - ٣- ألا تكون الأبواب أمام أو بالقرب من فتحات المجاري العامة تفادياً لتكون المستنقعات أمامها في حال طفح المجاري العامة أو فيضانها.
 - ٤- تركيب عدد كافٍ من النوافذ الزجاجية ذات أطر من الألومنيوم لتهوية السوق وتقليل الرطوبة.
 - ٥- وضع شبك على النوافذ، على أن يكون ذو فتحات صغيرة تمنع دخول الحشرات وغير قابل للصدأ.
- خامساً: الإضاءة والتهوية:**
- ١- تركيب لمبات أو كشافات للإضاءة بعدد كافٍ مع تركيب حماية عليها.
 - ٢- تركيب مراوح كهربائية ومراوح شفط بعدد كافٍ لتقليل الحرارة والرطوبة.
 - ٣- تركيب أنظمة لتكييف الهواء.
- سادساً: حاويات القمامة:**
- ١- وضع حاويات للقمامة بعدد كافٍ توزع على أطراف السوق، على أن تبعد عن الفرشات مسافة لا تقل عن ٤,٥ متر.
 - ٢- وضع حاويات القمامة في منطقة خاصة منخفضة بمستوى ٣٠ سم عن أرضية السوق لتسهيل رمي القمامة وتجنب تثارها.
 - ٣- أن تكون حاويات القمامة سليمة ونظيفة ومزودة بغطاء محكم الغلق يفتح باتجاه الداخل فقط.
 - ٤- أن تفرغ حاويات القمامة بشكل دوري خلال اليوم لمنع تكس القمامة وتجمع الحشرات.
 - ٥- إلزام الفرشات بتوفير أوعية للقمامة متوسطة الحجم ذات غطاء محكم الغلق مصنوعة

من مادة ملساء يسهل غسلها بشكل يومي، وذلك لنقل الأوساخ للحاوية الرئيسية.

سابعاً: دورات المياه:

- ١- أن تكون دورات المياه منفصلة بشكل تام عن الأسواق.
- ٢- أن تكون أرضيات وجدران دورات المياه مغطاة بالكامل بالبلاط فاتح اللون.
- ٣- أن تكون أسقف دورات المياه خالية من التصدعات ومصنوعة من مواد مقاومة للتآكل والصدأ.
- ٤- أن تكون دورات المياه مزودة بالإضاءة والتهوية الكافيتين.
- ٥- أن تكون أبواب دورات المياه مزودة بوسائل الغلق الذاتي.

ثامناً: فتحات تصريف المياه:

- ١- تصميم فتحات تصريف المياه بطريقة تتناسب مع احتياج السوق.
- ٢- وضع فتحات تصريف المياه بعدد يتناسب مع حجم السوق، على أن تبعد عن الفرشات مسافة لا تقل عن ١,٢٥ متر.
- ٣- تركيب قطع الأنابيب ذات الاتجاه الواحد في الفتح لمنع الحشرات والقوارض من الدخول للأسواق عن طريق شبكة المجاري العامة.

مادة (٨)

بالإضافة إلى الاشتراطات الصحية العامة للأسواق، يجب أن تتوفر في أسواق بيع اللحوم والدجاج والأسماك الاشتراطات الصحية الآتية:

- ١- وضع ثلاجات التبريد والتجميد على قواعد مصنوعة من مواد سهلة التنظيف والغسل وغير قابلة للصدأ بارتفاع لا يقل عن ٣٠ سم عن أرضية السوق.
- ٢- إلزام الباعة بتنظيف وغسل وتعقيم الثلاجات كل أربعة أشهر وكلما دعت الحاجة، مع إبراز ما يثبت ذلك.
- ٣- إلزام الباعة بتنظيف وغسل السكاكين وآلات التقطيع والفرم والأدوات الأخرى بشكل يومي، وإجراء الصيانة الدورية لهذه الآلات كل أربعة أشهر وكلما دعت الحاجة، مع إبراز ما يثبت ذلك.
- ٤- يحظر استخدام الألواح أو القطع الخشبية في تقطيع اللحوم والدجاج والأسماك، وتستبدل بآلات التقطيع سهلة التنظيف والغسل والمصنعة من مواد غير قابلة للصدأ.
- ٥- يحظر ترك الصناديق المخصصة لحفظ المحار أو أي نوع من أنواع الأسماك أو اللحوم أو

الدجاج مفتوحة أثناء القيام بعملية مكافحة الحشرات والقوارض تفادياً لتلوثها بالمبيدات.
٦- تزويد مجرى تصريف المياه بشبك معدني يمكن رفعه وتنظيفه عند نهاية المجرى خارج السوق؛ لتتجمع به بقايا اللحوم والدجاج والأسماك والأجزاء الصلبة الأخرى.

مادة (٩)

- بالإضافة إلى الاشتراطات الصحية العامة للأسواق، يجب أن تتوفر في أسواق بيع الخضروات والفواكه الاشتراطات الصحية الآتية:
- ١- وضع الخضروات والفواكه على قواعد مصنوعة من مواد ملساء سهلة التنظيف والغسل وغير قابلة للصدأ بارتفاع لا يقل عن ٣٠ سم عن أرضية السوق، ويحظر استخدام القواعد الخشبية.
 - ٢- إحكام تغطية الخضروات والفواكه المفتوحة المعدة لغرض العرض فقط.
 - ٣- يحظر استخدام الخيش في تغطية الخضراوات أو الفواكه.
 - ٤- إلزام الباعة بتنظيف وغسل وتعقيم ثلاجات التبريد والتجميد - إن وجدت - كل أربعة أشهر وكلما دعت الحاجة، مع إبراز ما يثبت ذلك.
 - ٥- إزالة جميع الخضراوات والفواكه من على أسطح الفرشات في اليوم الذي تتم فيه عملية مكافحة الحشرات والقوارض تفادياً لتلوثها بالمبيدات.

الفصل الخامس

ذبح المواشي والطيور ونقل اللحوم

مادة (١٠)

- يُحظر نقل اللحوم والذبائح في غير وسائل النقل المعدة لهذا الغرض، والتي يجب أن تتوفر فيها الاشتراطات الصحية الآتية:
- ١- أن تكون مجهزة بحاوية مزودة بوحدة تبريد آلي ذات قدرة على الاحتفاظ بدرجة الحرارة المناسبة بحيث تكون بين صفر إلى ٤ درجات مئوية.
 - ٢- أن تكون الحاوية مزودة بجهاز لقياس درجة الحرارة بحيث يعطي قراءة ممثلة لجميع الأجزاء داخلها، ويثبت في مكان يسهل قراءته دون الحاجة لفتح باب الحاوية.
 - ٣- ألا تكون الحاوية مكشوفة.
 - ٤- أن تكون الحاوية مبطنه من الداخل بالصاج المجلفن المصنوع من مواد ملساء سهلة التنظيف والغسل والتعقيم وغير القابلة للصدأ.

- ٥- أن تكون الحاوية مجهزة بخطاطيف غير قابلة للصدأ لتعليق الذبائح.
- ٦- أن يتم تبريد الحاوية قبل التحميل بفترة كافية.
- ٧- يحظر إيقاف وحدة التبريد أثناء عمليتي التحميل والتفريغ.
- ٨- أن تتم عمليتي تحميل وتفريغ اللحوم بأسرع وقت ممكن بما يضمن سلامتها.
- ٩- يُحظر جلوس العاملين بين اللحوم والذبائح أو استخدام وسيلة النقل لأي غرض آخر.

مادة (١١)

- يشترط لقيد محال الإتجار في اللحوم المستخدمة للاستهلاك الآدمي في السجل الخاص بهذه المحال توفر الاشتراطات الصحية الآتية:
- ١- أن يحتوي المحل على مساحة كافية لتحقيق الغرض من النشاط وألا تتسبب المساحة المقررة في تلوث اللحوم أو فسادها أو إعاقة حركة العمل اليومية.
 - ٢- أن يكون للمحل واجهة مصنوعة من مواد سهلة التنظيف ومقاومة للتآكل والصدأ، تحافظ على البيئة الداخلية وتمنع تلوث اللحوم.
 - ٣- ألا تقل مساحة المرافق في المحل عن (٥×٤) متر.
 - ٤- أن يكون السقف مغطى بمواد قابلة للغسل والتنظيف.
 - ٥- تكييف المحل بحيث لا تزيد درجة الحرارة فيه على ٢٥ درجة مئوية.
 - ٦- يحظر عرض لحوم غير مختومة بالختم الرسمي الخاص بالإشراف البيطري للمسالخ المعتمدة.
 - ٧- إمساك ملف لحفظ الإخطارات والأوراق الصحية للمحل والعاملين به.
 - ٨- توفير ملابس بيضاء نظيفة للعاملين في المحل.
 - ٩- توفير أوعية خاصة لتجميع النفايات الناتجة عن عمليات توضيب اللحوم، وأن يتم التخلص منها بالطرق الصحية.
 - ١٠- توفير ثلاجات تبريد وتجميد لحفظ اللحوم ذات قدرة على الاحتفاظ بدرجة الحرارة المناسبة بحيث تكون بين صفر إلى ٤ درجات مئوية.
 - ١١- توفير خزانة خاصة مصنوعة من الألومنيوم لحفظ أدوات ومعدات العمل.
 - ١٢- توفير المطهرات لتطهير الأدوات والمعدات المستخدمة.
 - ١٣- أن تكون جميع الأدوات المستخدمة في المحل مصنوعة من مواد غير قابلة للصدأ.

- ١٤- توفير طاولة لتقطيع اللحوم مصنوعة من الفولاذ غير القابل للتآكل والصدأ، توافق عليها الإدارة المختصة.
- ١٥- تركيب مغسلة لغسل أيدي العاملين بالمحل مع توفير صابون سائل ومناشف ورقية وأوعية خاصة لرمي المناشف الورقية المستعملة.
- ١٦- تركيب مصيدة إلكترونية للحشرات الطائرة في مكان مناسب.
- ١٧- ألا يفتح المحل على السكن أو يكون مأوى للسكن أو النوم.
- ١٨- إمساك ملف خاص بالفواتير وقوائم الأغذية المعروضة.

الفصل السادس

الأغذية الخاصة وما في حكمها

مادة (١٢)

يُحظر تداول الأغذية الخاصة وما في حكمها أو الإعلان عنها بأية طريقة من طرق الإعلان، إلا بعد تسجيلها والحصول على ترخيص بتداولها وطريقة الإعلان عنها من الوزارة.

مادة (١٣)

تقدم طلبات تسجيل الأغذية الخاصة وما في حكمها إلى الإدارة المختصة، مرفقاً بها المستندات الآتية:

- ١- نسخة من السجل التجاري لطالب التسجيل.
- ٢- نسخة من بطاقة الهوية لمقدم الطلب وصفته.
- ٣- ما يفيد تعهد طالب التسجيل بعدم إجراء أي تغيير في خصائص المستحضر الغذائي.
- ٤- شهادة تصنيف للمستحضر الغذائي صادرة عن الهيئة الوطنية لتنظيم المهن والخدمات الصحية.
- ٥- شهادة رسمية صادرة عن السلطة الصحية المختصة في بلد المنشأ، تثبت أن المستحضر الغذائي المطلوب تسجيله مُصرح باستعماله في بلد المنشأ ويتم تداوله بالفعل بذات المواصفات والتركيبية المصرح بها.
- ٦- شهادة رسمية صادرة عن السلطة الصحية المختصة في بلد المنشأ، تثبت أن المصنع أو الشركة المنتجة للمستحضر الغذائي تتبع أسس الممارسة الجيدة للإنتاج، وأنها تخضع للرقابة والتفتيش الدوري من جانب الجهات المختصة في بلد المنشأ، مع ذكر اسم وعنوان الجهة الرقابية.

- ٧- شهادة صادرة ومصدق عليها من المصنع أو الشركة المنتجة تبين تركيب المستحضر الغذائي المطلوب تسجيله، والعناصر الداخلة فيه، والنسب المئوية لكل تركيز منه، والعناصر الفعالة وغير الفعالة منه باستخدام الأسماء الدولية لهذه العناصر.
- ٨- شهادة صادرة عن مُختبر مُعتمد في بلد المنشأ تفيد إجراء التحاليل الفيزيائية والكيميائية والميكروبيولوجية التي تثبت سلامة المستحضر الغذائي المطلوب استيراده من المواد الضارة أو السامة أو الملوثة.
- ٩- ما يفيد الالتزام بالموصفات والمقاييس الخليجية للأغذية الخاصة وما في حكمها.
- ١٠- إرفاق نسخة واضحة من الغلاف الخارجي للمستحضر الغذائي من جميع الجهات، بالإضافة إلى إرفاق عينة منه في حال طلب الإدارة المختصة.
- ١١- أية مستندات أو بيانات أو معلومات أخرى تطلبها الإدارة المختصة.
- وتقوم الإدارة المختصة بقيد طلبات التسجيل في سجل خاص يُعد لهذا الغرض، ويُعطى مقدم الطلب إيصالاً موضحاً به رقم القيد وتاريخه.

مادة (١٤)

تصدر الإدارة المختصة قرارها في طلب التسجيل خلال مدة لا تجاوز ثلاثين يوماً من تاريخ تقديمه مرفقاً به المستندات كاملة، ويُخطر طالب التسجيل بالقرار الصادر بشأنه، ويعتبر مضي هذه المدة دون رد رفضاً ضمناً للطلب.

ولطالب التسجيل التظلم من القرار الصادر برفض طلبه صراحةً أو ضمناً أمام الوزير خلال ثلاثين يوماً من تاريخ إخطاره برفض الطلب أو اعتباره مرفوضاً ضمناً. وعلى الوزير البت في التظلم خلال ستين يوماً من تاريخ تقديمه، ويُخطر المتظلم بالقرار الصادر بشأنه، ويعتبر مضي هذه المدة دون رد رفضاً ضمناً للتظلم.

ويجوز لمن رفض تظلمه صراحةً أو ضمناً الطعن أمام المحكمة المختصة.

مادة (١٥)

تُعد الإدارة المختصة سجلاً للأغذية الخاصة وما في حكمها يُرقم بأرقام متسلسلة ويُختتم بخاتم الوزارة وتُفيد فيه المستحضرات الغذائية التي توافق الإدارة المختصة على تسجيلها.

ويُمنح من وافقت الإدارة المختصة على تسجيل المستحضر الغذائي المقدم من قبله ترخيص بتداوله، وتكون مدة الترخيص خمس سنوات من تاريخ القيد. وفي حال عدم إجراء أي تغيير على مكونات المستحضر الغذائي، يتم تجديد الترخيص لمدة أخرى مماثلة بناءً على طلب

المرخص له قبل انتهاء مدة الترخيص بشهر على الأقل.

مادة (١٦)

- لا يجوز الإعلان عن الأغذية الخاصة وما في حكمها بأية طريقة من طرق الإعلان - سواء كانت مسموعة أو مرئية أو مقروءة - إلا بعد الحصول على ترخيص بذلك من الإدارة المختصة وفقاً للشروط والإجراءات الآتية:
- ١- التأكد من مضمون الإعلان وأنه مطابق لاستخدامات المستحضر الغذائي المُعلن عنه وللمعلومات العلمية الموثقة عن فاعليته.
 - ٢- ألا يتضمن تهويلاً أو مبالغة أو أن يحتوي على معلومات خادعة أو مضللة أو مخالفة لما تم تسجيل المستحضر الغذائي بموجبها.
 - ٣- ألا يتضمن الإعلان الإضرار أو المساس بأية مستحضرات أخرى بشكل مباشر أو غير مباشر.
 - ٤- ألا يشجع الإعلان العادات الغذائية السيئة أو أنماط الحياة غير الصحية.
 - ٥- ألا تتعارض طريقة الإعلان مع العادات والتقاليد السائدة بالمجتمع.

مادة (١٧)

بعد التأكد من استيفاء الشروط، يُمنح مقدم الطلب ترخيصاً بالإعلان، على أن يحدد في الترخيص مدة وطريقة الإعلان والمعلومات التي يجب أن يتضمنها.

وفي حال الإعلان بالمخالفة للترخيص الممنوح، تقوم الإدارة المختصة بإلغاء الترخيص والتنسيق مع الجهات الإدارية المعنية لاتخاذ إجراءات وقف عرض الإعلان.

مادة (١٨)

تُعد الإدارة المختصة تقريراً سنوياً يتضمن بيانات الأغذية الخاصة وما في حكمها التي تم تسجيلها خلال السنة المنتهية وما طرأ عليها من تغيير أو إضافة، مع بيان كيفية توزيعها في الأسواق وما تراه من توصيات. ويُعرض التقرير على الوزير لاتخاذ ما يراه مناسباً.

مادة (١٩)

يحظر بالنسبة لمشروبات الطاقة التي تروج على أنها ترفع مستوى النشاط الذهني والبدني وتحتوي على نسبة عالية من الكافيين والسكر أو المحليات الصناعية كمكونات أساسية ويتم

فيها إضافة مكونات أخرى لإعطائها خصائص منبهة مثل التورين والجوارانا والجنسنج والجلوكورونولاكتون، القيام بأي من الأفعال الآتية:

١- بيعها لمن هم دون سن الثامنة عشرة، وعلى جميع بائعي هذه المشروبات أن يضعوا في مكان بارز داخل نقطة البيع عبارة واضحة باللغتين العربية والإنجليزية تبين عدم السماح ببيعها لمن هم دون هذا السن.

٢- بيعها في المطاعم والمقاصف بالمؤسسات التعليمية والصحية.

٣- توزيعها مجاناً على المستهلكين بجميع فئاتهم العمرية.

٤- الإعلان عنها بأية طريقة من طرق الإعلان - سواء كانت مسموعة أو مرئية أو مقروءة - دون الحصول على ترخيص بذلك من الإدارة المختصة وفقاً للشروط والإجراءات المنصوص عليها في المادة (١٦) من هذه اللائحة.

ويلتزم مصنعو ومستوردو مشروبات الطاقة - بحسب الأحوال - بوضع نص تحذيري على هذه المشروبات بشكل واضح وبارز باللغتين العربية والإنجليزية، ينص على أن المنتج غير مناسب للنساء الحوامل والمرضعات، ومن هم دون سن الثامنة عشرة، والذين لديهم حساسية لمادة الكافيين أو لإحدى مكونات المنتج، والذين يعانون من أمراض القلب وارتفاع ضغط الدم والسكر، والرياضيون أثناء ممارسة الرياضة.

مادة (٢٠)

تستثنى من الأحكام المنصوص عليها في هذا الفصل المستحضرات الغذائية في حالة الاستخدام الشخصي، وذلك وفقاً للشروط والإجراءات الآتية:

١- أن يتم التعهد من صاحب الشأن كتابةً باستخدامها للأغراض الشخصية فقط وعدم تداولها أو الإعلان عنها.

٢- أن تكون الكمية متناسبة مع طبيعة الاستخدام الشخصي، وألا تتجاوز هذه الكمية ما يعادل استخدام ثلاثة أشهر.

٣- أن تحتوي على بطاقة البيانات الإيضاحية أو البطاقة الغذائية مكتوبة بإحدى اللغتين العربية أو الإنجليزية، وإذا كانت بغير هاتين اللغتين فعلى صاحب الشأن إرفاق ترجمة طبق الأصل باللغة العربية أو الإنجليزية من مكتب ترجمة معتمد.

٤- ألا تكون محظورة محلياً أو دولياً أو تحتوي على مكونات محظورة محلياً أو دولياً.

ويجوز للإدارة المختصة أن تطلب من صاحب الشأن تقديم شهادة تصنيف للمستحضر الغذائي صادرة عن الهيئة الوطنية لتنظيم المهن والخدمات الصحية.

الفصل السابع

الأمراض غير السارية

مادة (٢١)

تشمل الأمراض غير السارية الأمراض الآتية:

١- أمراض الجهاز الدوري (القلبي الوعائي).

٢- السرطانات / الأورام.

٣- الأمراض التنفسية المزمنة.

٤- السكري.

٥- الاضطرابات العقلية السلوكية.

الفصل الثامن

صحة كبار السن

مادة (٢٢)

تشمل الخدمات الصحية المقدمة لكبار السن الخدمات الآتية:

١- إعطاء التطعيمات الدورية لكبار السن في المراكز الصحية ومراكز رعاية المسنين ومراكز ومستشفيات الإقامة الدائمة لكبار السن.

٢- تقديم الخدمات الصحية التمريضية والنفسية والاجتماعية ومتابعتها من خلال الزيارات المنزلية.

٣- توفير بعض الأجهزة والأدوات الطبية اللازمة لرعاية المسن وتوجيه أسرهم للحصول عليها.

٤- تطبيق الفحص الأولي العام لكبار السن بمراكز رعاية المسنين، من خلال وضع خطة لكل مسن حسب احتياجاته وحالته الصحية.

٥- توفير التأهيل بالمراكز الصحية للمرضى من كبار السن، وتقديم الرعاية الطبية التمريضية والتأهيلية لهم.

الفصل التاسع

صحة الفم والأسنان

مادة (٢٣)

تقوم الوزارة بالتعاون مع الجهات الحكومية وغير الحكومية ذات العلاقة على تحقيق صحة الفم والأسنان وفقاً للاشتراطات الآتية:

- ١- فتح قنوات التعاون مع الجهات الحكومية المعنية ومؤسسات المجتمع المدني لرفع وتعزيز الوعي الثقافي الصحي حول صحة الفم والأسنان، من خلال تنظيم وعقد المحاضرات وورش العمل التوعوية، وغيرها من سبل التوعية والبرامج المعززة لصحة الفم والأسنان.
- ٢- تقديم وتوفير الخدمات الوقائية والعلاجية في مجال صحة الفم والأسنان ذات الجودة العالية.
- ٣- التوجيه نحو الكشف المبكر عن أمراض الفم والأسنان المختلفة وأخذ التدابير اللازمة للوقاية منها أو علاجها.
- ٤- ربط ممارسة العديد من العادات الضارة بصحة الفم والأسنان كالتدخين ومضغ التبغ وتناول بعض الأغذية بالعديد من أمراض الفم والأسنان، والتنسيق مع الجهات ذات الصلة لاقتراح أنجع السبل لمكافحتها.

الفصل العاشر

الصحة المدرسية

مادة (٢٤)

- تلتزم المؤسسات التعليمية الحكومية والخاصة بتوفير بيئة صحية ملائمة لضمان سلامة وصحة الطلبة والعاملين فيها، وذلك من خلال اتباع الاشتراطات الصحية الآتية:
- أولاً: سلامة وصحة المؤسسة التعليمية:
- ١- أن يكون المبنى مشيداً على أرض بعيدة عن مصادر التلوث والنفايات والضوضاء والروائح الكريهة وأدخنة وأبخرة المصانع.
 - ٢- أن تُشيد المباني بمواد قوية شديدة التحمل مع مراعاة توفير مسافات كافية بين المباني للتهوية، ويحظر استخدام مادة الأسبستوس.
 - ٣- أن تكون الساحات والممرات والملاعب مشيدة بطريقة تمنع تجمع المياه الراكدة كميّاه الأمطار، مع توفير فتحات لتصريف المياه بعدد كافٍ وموصلة بالشبكة العامة للمجاري.
 - ٤- أن تكون التمديدات والتوصيلات الكهربائية سليمة ومعزولة بطريقة آمنة.

- ٥- توفير أعداد كافية من المظلات الواقية من أشعة الشمس في الساحات.
- ٦- توفير أوعية مغطاة للقمامة مزودة بأكياس بلاستيكية مع توفير حاويات لجمع القمامة بعدد كافٍ.
- ٧- مكافحة الحشرات والقوارض بشكل دوري.
- ٨- استخدام النظم الدولية لصحة الملاعب المغلقة والمفتوحة والعناية بجميع المرافق بها والتأكد من توفر الظروف الملائمة للسلامة الصحية ضد أخطار الكهرباء والألعاب الرياضية.
- ٩- العناية بالرقعة الزراعية داخل المؤسسة التعليمية والتخلص من المياه الراكدة في حال تواجدها لمنع انتشار الحشرات والقوارض.
- ١٠- التأكد من حسن مستوى النظافة العامة للمرافق المدرسية من فصول ومناطق الدراسة والتدريب ومكاتب الإدارة.
- ١١- توفير مصدر مياه صالحة للشرب والغسل طبقاً للمواصفات الصحية.
- ١٢- في حال تركيب أجهزة تحلية المياه، يجب أن يكون موقعها بعيداً عن مصادر التلوث، وأن تكون المياه الناتجة منها مطابقة للمواصفات الصحية.
- ١٣- توفير عدد كافٍ من الخزانات ومبردات المياه الصالحة للشرب مطابقة للمواصفات الصحية، وبأعداد تتناسب مع أعداد الطلبة والعاملين بالمؤسسة التعليمية، مع مراعاة تنظيفها وصيانتها دورياً.

ثانياً: الفصول الدراسية والصالات:

- ١- أن تكون المساحة متناسبة مع أعداد الطلبة.
- ٢- أن تكون الأرضيات والجدران خالية من التشققات والعيوب الفنية ومغطاة بمواد سهلة التنظيف.
- ٣- تركيب نوافذ بعدد يتناسب مع حجم الفصل وأن تغطي بشبك يمنع دخول الحشرات والقوارض.
- ٤- توفير وسائل تهوية وإضاءة طبيعية أو صناعية تتناسب مع حجم الفصل.
- ٥- سلامة الأثاث من العيوب وتوزيع الكراسي والطاولات بطريقة منظمة.
- ٦- توفير أوعية للقمامة مزودة بأكياس بلاستيكية.

ثالثاً: المرافق الصحية:

- ١- أن تكون المرافق الصحية متناسبة مع أعداد الطلبة والعاملين في المؤسسة التعليمية.

- ٢- أن تكون الأرضية والجدران مغطاة بالبلاط وخالية من التشققات والعيوب الفنية.
 - ٣- تركيب عدد كافٍ من المصابيح ومراوح الشفط لضمان كفاءة الإضاءة والتهوية.
 - ٤- التأكد من كفاءة وسلامة أنابيب وتوصيلات الصرف الصحي وخزانات تدفق المياه (السيفونات).
 - ٥- توفير أوعية للقمامة مزودة بأكياس بلاستيكية.
 - ٦- توفير المناشف الورقية والمطهرات والمنظفات واستخدامها وفق الإرشادات الصحية، والتأكد من سلامة تخزينها.
- رابعاً: البرامج الوقائية والفحوصات والتطعيمات:**
- ١- اتخاذ الإجراءات والتدابير الصحية اللازمة لحماية الطلبة والعاملين في المؤسسة التعليمية من الأمراض السارية من خلال التحصين ومتابعة استكمال التطعيمات لجميع المراحل العمرية، وتنفيذ هذه الإجراءات والتدابير وفق الأدلة الإرشادية المعتمدة من الوزارة.
 - ٢- اتخاذ الإجراءات والتدابير الصحية للحد من الأمراض غير السارية والتحكم فيها، والتعرف على الطلبة ذوي الأمراض غير السارية، ونوعية مرضهم، وكيفية التعامل معهم، وتنفيذ هذه الإجراءات والتدابير وفق الأدلة الإرشادية المعتمدة من الوزارة للتعامل مع جميع الحالات المرضية وتقديم الخدمات الصحية للحالات الطارئة.
 - ٣- التأكد من استكمال الطلبة والعاملين في المؤسسة التعليمية للتطعيمات المعتمدة من الوزارة.
 - ٤- إجراء الفحوصات والبرامج الوقائية المعتمدة من الوزارة بالتعاون مع الجهات الإدارية المعنية.
 - ٥- إمسك سجل صحي للفحوصات المرحلية والفحوصات الدورية وملف صحي لكل طالب وللعاملين في المؤسسة التعليمية من الهيئة الإدارية والتعليمية والعاملين في المقاصف المدرسية.
 - ٦- التأكد من إجراء الفحوصات المرحلية للطلبة المستجدين قبل دخول المدرسة، وقبل المرحلتين الإعدادية والثانوية، وقبل دخول الجامعة، مع ضرورة تدوين جميع النتائج وحفظها في السجل الصحي الخاص بالفحوصات المرحلية.
 - ٧- تشكيل لجنة أو فريق معني بالصحة والسلامة في المؤسسة التعليمية للقيام بمهام متابعة تنفيذ الإجراءات والتدابير والبرامج الصحية مع توفير وحدة صحية مجهزة بالمستلزمات الصحية الضرورية للإسعافات الأولية وكوادر مؤهلة لتقديم خدمات الإسعافات الأولية

للطلبة والعاملين في المؤسسة التعليمية وتحويل ما يلزم من حالات إلى المؤسسات الصحية.

خامساً: المقاصف المدرسية:

- ١- تشكيل فريق ووضع آلية لمتابعة عمل المقاصف المدرسية والتأكد من توفيرها الأغذية الصحية المسموح ببيعها وفق القائمة المعتمدة من الوزارة.
- ٢- التأكد من استكمال العاملين في المقاصف المدرسية للتطعيمات المعتمدة من الوزارة.
- ٣- تنفيذ الإجراءات والتدابير الصحية وفق الأدلة الإرشادية المعتمدة من الوزارة بشأن تفشي الحالات المرضية من جراء تناول أغذية ملوثة من المقصف المدرسي بالتعاون مع الجهات الإدارية المعنية.

الفصل الحادي عشر

برك السباحة

مادة (٢٥)

تسري أحكام هذا الفصل على جميع أحواض وبرك السباحة والمرافق التابعة لها، سواء كانت تابعة لمؤسسات مثل الفنادق والمباني والمنتجعات السياحية والشقق الفندقية والأندية، أو كمؤسسات تجارية مستقلة. ويُستثنى من ذلك برك السباحة المنزلية والعائلية ذات الاستخدام المحدود.

وتلتزم هذه البرك بإمساك ملف صحي يتضمن المستندات الآتية:

- ١- شهادة التسجيل الصحية لبركة السباحة الصادرة عن الوزارة.
- ٢- شهادات المنقذين.
- ٣- جدول خاص لتدوين التاريخ الذي تم فيه تعقيم مياه حوض السباحة والنسب التي تم إضافتها فيه من المواد الكيميائية.

مادة (٢٦)

- تتولى الإدارة المختصة الترخيص لبرك السباحة المشار إليها في المادة (٢٥) من هذه اللائحة، ومراقبة تنفيذ الاشتراطات والمواصفات الصحية الآتية:
- أولاً: البيئة العامة لبرك السباحة والأرضية المحيطة بحوض السباحة:
- ١- أن تكون التمديدات والتوصيلات الكهربائية حسب المواصفات التي تقرها الجهات الإدارية

المعنية، على أن يراعى فيها شروط الأمن والسلامة.

- ٢- أن تكون التهوية كافية ومناسبة بالنسبة لبرك السباحة الداخلية.
- ٣- أن تكون الأرضية المحيطة بالحوض مغطاة بمادة سهلة التنظيف ولا تسبب الانزلاق.
- ٤- توفير مظلات واقية من أشعة الشمس على أجزاء من بركة السباحة.
- ٥- أن يتم مكافحة الحشرات والقوارض إن وُجدت، مع مراعاة عدم رش المبيدات بشكل مكثف قرب الحوض.

ثانياً: مواصفات حوض السباحة:

- ١- أن تكون المياه المستخدمة في حوض السباحة من مصدر آمن وخالية من الملوثات الجرثومية والكيميائية والفيزيائية ومطابقة للمواصفات الصحية المعتمدة من الإدارة المختصة.
- ٢- أن تشيد جدران الحوض وأرضيته من مواد غير منفذة للمياه وقوية التحمل، وأن تغطي بالسيراميك أو ما شابه.
- ٣- أن يزود الحوض بمضخات ومرشحات بحجم مناسب ذات كفاءة عالية تتناسب مع كمية المياه ومساحة الحوض، على أن يتم صيانتها أو استبدالها بشكل دوري حسب مواصفات التصنيع.
- ٤- أن تكون الإضاءة في الحوض مناسبة مع حجمه ومساحته.
- ٥- أن يكون ميلان أرضية الحوض بشكل تدريجي وغير مفاجئ، على أن يكون العمق الأدنى عند مدخل الحوض القريب من مرافق بركة السباحة.
- ٦- أن يُبين عمق بركة السباحة بعلامات على أطراف الحوض بشكل واضح.
- ٧- أن تكون زوايا وأطراف الحوض غير حادة.
- ٨- توفير فتحات مناسبة لتصريف المياه الزائدة عند مستوى معين وأخرى في القاع لضمان سلاسة تصريف المياه.
- ٩- أن يكون مستوى سطح الماء أنزل من مستوى الأرضية المحيطة بحوض السباحة، وفي حال تساويهما يتوجب إنشاء مسار حول الحوض بعرض لا يقل عن قدم واحد وبعمق نصف قدم مغطى بشكل آمن وموصل بوسيلة لتصريف المياه الزائدة فيه.
- ١٠- أن تثبت بإحكام على جوانب الحوض مقابض وسلالم مصنوعة من مواد مقاومة للصدأ.

ثالثاً: المواد الكيميائية:

- ١- استخدام المواد الكيميائية المعتمدة لتعقيم مياه حوض السباحة، وتوفير معدات خاصة

لإضافة هذه المواد وقياس نسبها بشكل منتظم، على أن تدون تلك النسب وتاريخ إضافتها في جدول خاص يحفظ في الملف الصحي. ويجب أن يشرف على إضافة هذه المواد أشخاص مؤهلين أو جهة متخصصة بصيانة أحواض السباحة.

٢- أن تكون نسبة الكلورين الكلي المتبقي في مياه حوض السباحة ما بين (٥, ٥-٠, ١) ونسبة الحموضة ما بين (٨, ٨-٦, ٧).

٣- لا يسمح باستخدام الحوض إلا بعد ساعتين من تعقيم مياهه بالمواد الكيميائية والتأكد من نسبة تركيزها المناسبة.

٤- توفير مخزن مناسب لحفظ المواد الكيميائية وتخزينها.

رابعاً: دورات المياه:

- ١- أن تكون دورات المياه على بُعد لا يقل عن ٢, ٥ متر من حوض السباحة.
- ٢- توفير دورة مياه لا تقل مساحتها عن (٥, ٢×١) متر، مكونة من مرحاض واحد ومغسلة لكل عشرة أشخاص، ومزودة بالصابون السائل والمناشف الورقية.
- ٣- أن يكون مستوى الأرضية في دورة المياه منخفض عن الأرضية المحيطة بحوض السباحة.
- ٤- أن تغطي أرضية وجدران دورة المياه بالبلاط وتزود أرضيتها بفتحات لتصريف المياه.
- ٥- تركيب مروحة شفط بحجم مناسب.
- ٦- أن تغطي جميع الفتحات والنوافذ بشبك يمنع دخول الحشرات والقوارض.
- ٧- توفير أوعية للقمامة مزودة بأكياس بلاستيكية يتم التخلص منها بشكل دوري.
- ٨- توفير المطهرات والمنظفات واستخدامها وفق الإرشادات الصحية للعناية بدورات المياه والمرافق الأخرى، والتأكد من سلامة تخزينها.

خامساً: المرافق والأدوات:

- ١- أن تكون أرضية المرافق مغطاة بمواد سهلة التنظيف لا تمتص الرطوبة ولا تسبب الانزلاق وخالية من التشققات والعيوب الفنية.
- ٢- أن يكون الأثاث المستخدم مصنوع من مواد سهلة التنظيف لا تتشبع بالمياه والرطوبة ومقاومة للمؤثرات الجوية.
- ٣- التأكد من سلامة أبواب المرافق ونوافذها، وأن تغطي النوافذ بشبك يمنع دخول الحشرات والقوارض.
- ٤- توفير وسائل تهوية وإضاءة طبيعية أو صناعية تتناسب مع حجم المرفق.
- ٥- توفير أماكن للاستحمام قرب حوض السباحة بعدد كافٍ.

- ٦- توفير أدوات النجاة والإنقاذ ووسيلة اتصال للطوارئ.
- ٧- توفير صندوق إسعافات أولية مزود بالأدوات والمواد الضرورية سارية المفعول، ومبينة عليه التعليمات الإرشادية.
- ٨- توفير أوعية للقمامة بعدد كافٍ مزودة بأكياس بلاستيكية.
- ٩- بالنسبة لبرك السباحة العاملة كمؤسسات تجارية مستقلة مخصصة للإيجار، فيشترط بالإضافة لما ورد في البنود السابقة ما يأتي:
- (أ). أن تحتوي الغرف وصالة الاستراحة والمطبخ - إن وجدوا - على مساحة كافية لا يقل ارتفاع الأسقف فيهم عن ٣ أمتار، وأن تكون الجدران والأسقف مغطاة بمواد ملساء قابلة للغسل وفاتحة اللون.
- (ب). تزويد الغرف وصالة الاستراحة - إن وجدوا - بمكيف للتبريد والتأكد من كفاءته وسلامته.
- (ج). أن يزود المطبخ - إن وجد - بمغسلة غير قابلة للصدأ، وثلاجة، وموقد، ومصيدة إلكترونية للحشرات الطائرة، ومروحة شفط مناسبة لسحب الأدخنة والأبخرة.
- (د). أن يتم حفظ أسطوانات الغاز - إن وجدت - خارج مبنى بركة السباحة وبشكل آمن داخل صندوق مصنوع من الحديد.
- ١٠- توفير مكان مناسب لتبديل الملابس وحفظ الفوط مجهز بخزائن مناسبة بالنسبة لبرك السباحة التابعة لمؤسسات كالفنادق والمباني والمنتجعات السياحية والشقق الفندقية والأندية.

سادساً: التعليمات الإرشادية:

- يجب وضع لوحة إرشادية تبين بخط واضح - باللغتين العربية والإنجليزية - التعليمات التالية الواجب اتباعها من قبل مرتادي بركة السباحة:
- ١- أن يتم ارتداء الملابس الخاصة بالسباحة عند النزول إلى حوض السباحة.
 - ٢- منع نزول الأطفال إلى حوض السباحة دون اصطحاب المرافق لهم.
 - ٣- أن يتم الاستحمام قبل النزول إلى حوض السباحة وبعد الخروج منه.
 - ٤- منع تناول الأكل والشرب داخل حوض السباحة.
 - ٥- منع غسل الملابس أو غيرها داخل حوض السباحة.
 - ٦- منع اصطحاب الحيوانات أو نزولها إلى حوض السباحة.
 - ٧- الابتعاد عن العادات السيئة كالבصق ورمي المخلفات والتبول داخل حوض السباحة.

- ٨- عدم السماح لأي شخص يعاني من أمراض سارية أو جروح أو التهابات جلدية أو نوبات مرضية بالنزول إلى حوض السباحة.
- ٩- عدم ترك رغاوى الصابون أو أية مادة أخرى تسبب الانزلاق على الأرضية المحيطة بحوض السباحة.
- ١٠- عدم التعرض لأشعة الشمس المباشرة لفترات طويلة، وعلى الأخص في فترة منتصف النهار.
- ١١- غسل الزيوت والكريمات جيداً في حال استخدامها بالماء والصابون - فيما عدا كريمات الوقاية من الشمس - قبل النزول إلى حوض السباحة.
- ١٢- استخدام الفوط النظيفة والجافة.

الفصل الثاني عشر

محلات الحلاقة والتجميل

واللياقة البدنية والتدليك (المساج)

مادة (٢٧)

بالإضافة إلى الشروط المنصوص عليها في المادة (٣) من هذه اللائحة، يشترط لقيد محلات الحلاقة والتجميل واللياقة البدنية والتدليك (المساج) في السجل الخاص بهذه المحلات موافقة الإدارة المختصة والجهات الإدارية المعنية الأخرى على موقع المحل ومساحته. ولا يجوز مزاوله أي نشاط غير مسجل في شهادة القيد بالسجل أو إحداث أي تغيير في المحل أو ملحقاته دون الحصول على موافقة الإدارة المختصة.

مادة (٢٨)

يشترط لقيد محلات الحلاقة والتجميل توفر الاشتراطات الصحية الآتية:

أولاً: مواصفات المحل:

- ١- أن تكون مساحة المحل كافية ومناسبة لمزاولة النشاط من حيث حجم المعدات والمسافات بينها لسهولة الحركة.
- ٢- أن يكون مستوى أرضية المحل مرتفع عن مستوى الشارع بارتفاع لا يقل عن ١٥ سم، وأن تكون مبنية من مادة صلبة سهلة التنظيف ولا تمتص الرطوبة وخالية من التصدعات والعيوب الفنية.
- ٣- ألا يقل ارتفاع الأسقف عن ٣ أمتار وأن تكون الجدران والأسقف مغطاة بمواد ملساء قابلة للغسل وفاتحة اللون.

- ٤- توفير وسائل تهوية وإضاءة طبيعية أو صناعية تتناسب مع حجم ونوع العمل.
- ٥- توفير مصدر سليم للمياه وخزان مطابق للمواصفات الصحية، مع تزويد المحل بسخان للمياه.
- ٦- أن تكون الواجهة الأمامية زجاجية ومصنوعة من مادة سهلة التنظيف ومقاومة للتآكل، وأن يكون باب المحل مزود بوسائل الغلق الذاتي.
- ٧- توصيل مواسير المغاسل بوسيلة صرف صحي مثل شبكة مياه الصرف أو خزان صرف صحي.
- ٨- خلو المحل من فتحات مياه الصرف الصحي.
- ٩- إذا زاد عدد العاملين في المحل عن عشرة عمال يلزم إنشاء دورة مياه تحتوي على مرحاض ومغسلة.
- ١٠- يحظر استخدام المحل للسكن أو النوم أو الطبخ.

ثانياً: التجهيزات:

- ١- أن تكون الخزائن والأدراج والطاولات مصنوعة من مواد مقاومة للصدأ.
- ٢- توفير غرفة مناسبة لا تقل مساحتها عن (٢×٢) متر لكل من أنشطة علاج الشعر وتنظيف الوجه والمكياج وعمل الحناء والتخضيب والعناية بالأظافر، مزودة بالإضاءة والتهوية الكافيتين، على أن تتضمن وسائل التهوية مراوح شفط بحجم مناسب.
- ٣- أن تكون غرفة معالجة الشعر معزولة تماماً عن الأنشطة الأخرى، ومزودة بجهاز خاص لشفط الروائح والأدخنة والأبخرة ومنبه لحساب وقت العمل، وأن يكون باب الغرفة مزود بوسائل الغلق الذاتي، ويكتب عليها غرفة معالجة الشعر.
- ٤- توفير عدد كاف من المغاسل داخل الغرف أو بالقرب منها تتناسب مع حجم العمل، بالإضافة إلى مغاسل خاصة بأنشطة علاجات الشعر.
- ٥- توفير كراسي وأسرة للحلاقة والتجميل مصنوعة من أو مغلفة بمواد سهلة التنظيف وغير قابلة لامتصاص الرطوبة والشوائب.
- ٦- ترك مسافة متر واحد على الأقل بين كل كرسيين، ونصف متر بين الكرسي والجدار.
- ٧- توفير عدد كاف من مستلزمات وأدوات الحلاقة والتجميل، على أن تكون مصنوعة من مواد سهلة التنظيف ومقاومة للصدأ.
- ٨- توفير عدد كاف من الفوط والشراشف يتناسب مع حجم العمل، بحيث تخصص قطعة واحدة لكل زبون تستخدم لمرة واحدة لحين غسلها وتطهيرها.

- ٩- توفير وعاء محكم الغلق لتجميع الفوط والشراشف المستعملة لحين غسلها وتطهيرها.
- ١٠- توفير أوعية إضافية لأجهزة تذويب الشمع أو الحلاوة بحيث يخصص وعاء لكل زبون يستخدم لمرة واحدة لحين غسله وتطهيره.
- ١١- توفير ما لا يقل عن ثلاث معاطف نظيفة فاتحة اللون لكل عامل.
- ١٢- توفير أوعية محكمة الغلق مزودة بأكياس بلاستيكية لجمع القمامة ومخلفات الحلاقة للتخلص منها بانتظام.
- ١٣- تجميع الأدوات الحادة كشفرات الحلاقة المستعملة في علب خاصة والتخلص منها بطريقة آمنة.
- ١٤- توفير صندوق إسعافات أولية مزود بالأدوات والمواد الضرورية سارية المفعول، ومبينة عليه التعليمات الإرشادية.
- ١٥- أن تكون المواد المستخدمة في غسل الشعر وصباغته وتجميله مطابقة للمواصفات القياسية المعتمدة لكل نوع.
- ١٦- لا يجوز استخدام أجهزة التجميل في المحل دون الحصول على ترخيص بذلك من الإدارة المختصة.
- ١٧- يحظر استخدام محلات التجميل في الأعمال الطبية كتلك الخاصة بأمراض الجلد والشعر.
- ١٨- يحظر استخدام الأجهزة والأدوات والكريمات والمركبات ذات الطبيعة الطبية.
- ١٩- يُحظر إعادة تعبئة المستحضرات التجميلية.
- ٢٠- وضع لوحة إرشادية في مكان بارز بالمحل تبين منع التدخين بداخله.

ثالثاً: التعقيم:

- ١- إتباع الإرشادات والتعليمات الصحية للتعقيم والتنظيف المعتمدة من الإدارة المختصة.
- ٢- توفير سوائل خاصة بتطهير وتعقيم معدات وأجهزة الحلاقة والتجميل وأخرى خاصة بغسل أيدي العاملين في المحل والزبائن.
- ٣- توفير أوعية مصنوعة من مواد مقاومة للصدأ تستخدم لغسل أدوات الحلاقة والتجميل فيها.
- ٤- توفير جهاز التعقيم الحراري لتعقيم الأدوات المعدنية باستخدام الحرارة المرتفعة التي تفوق ١٥٠ درجة مئوية، كما يمكن استخدام جهاز الأشعة فوق البنفسجية لذات الغرض.
- ٥- توفير المطهرات والمنظفات الخاصة بتنظيف الأسطح والأرضيات والجدران واستخدامها وفق الإرشادات الصحية، والتأكد من سلامة تخزينها.

مادة (٢٩)

يشترط لقيد محلات اللياقة البدنية توفر الاشتراطات الصحية الآتية:

أولاً: مواصفات المحل:

- ١- أن يكون البناء مشيداً من الطوب والإسمنت أو أية مواد أخرى توافق عليها الإدارة المختصة.
- ٢- أن يتم فصل الأجهزة عن بعضها البعض بمسافة مناسبة لا تقل عن متر واحد لسهولة الحركة.
- ٣- أن تكون أرضية المحل مبنية من مادة صلبة سهلة التنظيف، على أن تكون أرضية صالة التمارين الهوائية (الأيروبيك) من الخشب الخاص بالتمارين الرياضية وأرضية الصالة الرياضية (الجيم) من البساط المطاطي المناسب.
- ٤- أن تكون جميع المواد المستخدمة للديكور من مادة سهلة التنظيف ومقاومة للرطوبة.
- ٥- ألا يقل ارتفاع الأسقف عن ٣ أمتار.
- ٦- توفير وسائل تهوية وإضاءة طبيعية أو صناعية تتناسب مع حجم المحل، على أن تتضمن وسائل التهوية مراوح شفط بحجم مناسب.
- ٧- أن تكون خزانات المياه مطابقة للمواصفات الصحية وبعيدة عن مصادر التلوث.
- ٨- أن تخضع جميع التمديدات والتوصيلات الكهربائية لمواصفات الأمن والسلامة والمعايير التي تقرها الجهات الإدارية المعنية.
- ٩- أن يكون الأثاث المستخدم مصنوع من مواد جيدة وسهلة التنظيف.
- ١٠- أن تكون الأجهزة المستخدمة للتمارين الرياضية معتمدة من قبل الجهات الإدارية المعنية في مجال الصحة والسلامة.
- ١١- توفير عدد كافٍ من مبردات المياه الصالحة للشرب مزودة بكؤوس للاستخدام الواحد.

ثانياً: دورات المياه وغرف تبديل الملابس:

- ١- توفير دورة مياه لا تقل مساحتها عن (٥, ٢X١) متر، مكونة من مرحاض واحد لكل عشرة أشخاص ومبولة واحدة لكل خمسة عشر شخصاً.
- ٢- توفير مغاسل موصلة بمصدر للمياه الباردة والساخنة، ومزودة بالصابون السائل والمناشف الورقية.
- ٣- توفير مكان استحمام واحد لكل عشرة أشخاص.
- ٤- أن تكون أرضية دورات المياه مبنية من مادة صلبة سهلة التنظيف ومزودة بفتحات لتصريف المياه.

- ٥- تركيب عدد كافٍ من مراوح الشفط بحجم مناسب.
 - ٦- تغطية جميع الفتحات والنوافذ بشبك يمنع دخول الحشرات والقوارض.
 - ٧- توفير مكان خاص لتبديل الملابس مزود بخزائن لحفظ الملابس والأدوات الشخصية.
- ثالثاً: أحواض الجاكوزي وغرف البخار والسونا:**
- ١- أن تكون أرضيات وجدران أحواض الجاكوزي وغرف البخار مبنية من مواد صلبة ومزودة بفتحات لتصريف المياه، وأن تكون أسقف غرف البخار مصنوعة من مواد مقاومة للتآكل والصدأ.
 - ٢- أن تكون غرف السونا مصنوعة من الخشب المناسب أو أية مادة بديلة توافق عليها الإدارة المختصة.
 - ٣- توفير مياه مطابقة للمواصفات الصحية للجاكوزي، ويتم استبدال هذه المياه كلما دعت الحاجة لذلك.
 - ٤- أن تكون أبواب غرف البخار والسونا زجاجية تسهل الرؤية من خلالها وأن تُفتح باتجاه الخارج لضمان سلامة الخروج في حالات الطوارئ.
 - ٥- تركيب جهاز ضبط وقياس درجات الحرارة (ثرموستات وثرموتر حراري) في غرف البخار والسونا.
 - ٦- توفير وسائل تهوية وإضاءة تتناسب مع حجم الغرفة.
- رابعاً: التجهيزات:**
- ١- توفير المطهرات والمنظفات واستخدامها وفق الإرشادات الصحية، والتأكد من سلامة تخزينها.
 - ٢- توفير عدد كافٍ من أوعية القمامة داخل الصالات ودورات المياه وغرف تبديل الملابس مزودة بأكياس بلاستيكية، وأن يتم التخلص منها بالطرق الصحية.
 - ٣- توفير عدد كافٍ من الفوط النظيفة تستخدم لمرة واحدة لحين غسلها وتطهيرها.
 - ٤- توفير أوعية مناسبة لتجميع الفوط المستعملة داخل الصالات وغرف تبديل الملابس.
 - ٥- توفير صندوق إسعافات أولية مزود بالأدوات والمواد الضرورية سارية المفعول، ومبينة عليه التعليمات الإرشادية.
 - ٦- الاهتمام بالنظافة العامة للمحل ومكافحة الحشرات والقوارض إن وجدت.
 - ٧- يحظر عرض أو بيع أو استعمال أي نوع من المستحضرات أو المنشطات، أو تقديم البرامج والاستشارات الخاصة بالتخسيس أو زيادة الوزن وغيرها.

خامساً: العاملين بالمحل:

- ١- أن يكون المحل تحت إشراف مختصين في مجال التمارين الرياضية حاصلين على المؤهلات العلمية التي تؤهلهم لمزاولة المهنة والإشراف عليها، وأن يكونوا ملمين بالإسعافات الأولية.
- ٢- أن يكون المشرف على التمارين الرياضية حاصلاً على شهادة الفحص الطبي صادرة عن إحدى المؤسسات الصحية، على أن تجدد كل سنتين.
- ٣- ارتداء العاملين في المحل للملابس الرياضية المناسبة والنظيفة.

مادة (٣٠)

باستثناء المؤسسات الصحية التي تقدم خدمات التدليك (المساج)، يشترط لقيود محلات التدليك (المساج) توفر الاشتراطات الصحية الآتية:
أولاً: مواصفات المحل:

- ١- أن تكون مساحة المحل كافية ومناسبة لمزاولة النشاط من حيث حجم المعدات والمسافات فيما بينها لسهولة الحركة.
- ٢- أن يكون مستوى أرضية المحل مرتفع عن مستوى الشارع بارتفاع لا يقل عن ١٥ سم، وأن تكون مبنية من مادة صلبة سهلة التنظيف ولا تمتص الرطوبة وخالية من التصدعات والعيوب الفنية.
- ٣- ألا يقل ارتفاع الأسقف عن ٣ أمتار وأن تكون الجدران والأسقف مغطاة بمواد ملساء قابلة للغسل وفاتحة اللون.
- ٤- توفير وسائل تهوية وإضاءة طبيعية أو صناعية تتناسب مع حجم ونوع العمل، على أن تتضمن وسائل التهوية مراوح شفط بحجم مناسب.
- ٥- توفير مصدر سليم للمياه وخزان مطابق للمواصفات الصحية، مع تزويد المحل بسخان للمياه.
- ٦- توصيل مواسير المغاسل بوسيلة صرف صحي مثل شبكة مياه الصرف أو خزان صرف صحي.
- ٧- خلو المحل من فتحات مياه الصرف الصحي.
- ٨- إذا زاد عدد العاملين في المحل عن عشرة عمال يلزم إنشاء دورة مياه تحتوي على مرحاض ومغسلة.

٩- يحظر استخدام المحل للسكن أو النوم أو الطبخ.

ثانياً: التجهيزات:

١- توفير مكان للاستحمام في المحل وغرفة لتبديل الملابس مزودة بخزائن لحفظ مستلزمات الزبائن.

٢- أن تكون الخزائن والأدراج والطاولات مصنوعة من مواد مقاومة للصدأ.

٣- أن تكون كراسي وأسرة التدليك (المساج) مصنوعة من أو مغلفة بمواد سهلة التنظيف وغير قابلة لامتصاص الرطوبة والشوائب.

٤- ترك مسافة فارغة محيطة بالكرسي أو السرير لا تقل عن نصف متر.

٥- ألا يقل حجم السرير عن (١٨٥×٧٦) سم.

٦- توفير عدد كاف من الفوط والشراشف يتناسب مع حجم العمل، بحيث تخصص قطعة واحدة لكل زبون تستخدم لمرة واحدة لحين غسلها وتطهيرها.

٧- توفير وعاء محكم الغلق لتجميع الفوط والشراشف المستعملة لحين غسلها وتطهيرها.

٨- توفير أوعية محكمة الغلق مزود بأكياس بلاستيكية لجمع القمامة ومخلفات التدليك (المساج) للتخلص منها بانتظام.

٩- توفير صندوق إسعافات أولية مزود بالأدوات والمواد الضرورية سارية المفعول، ومبينة عليه التعليمات الإرشادية.

١٠- توفير زي نظيف خاص بالعمل لكل عامل.

١١- أن تكون المواد المستخدمة في التدليك (المساج) مطابقة للمواصفات القياسية المعتمدة لكل نوع.

١٢- يحظر استخدام محلات التدليك (المساج) في الأعمال الطبية كتلك الخاصة بأمراض الجلد والشعر.

١٣- يحظر استخدام الأجهزة والأدوات والكريمات والمركبات ذات الطبيعة الطبية.

١٤- يحظر إعادة تعبئة المستحضرات المستخدمة للتدليك (المساج).

١٥- وضع لوحة إرشادية في مكان بارز بالمحل تبين منع التدخين بداخله.

ثالثاً: العاملين بالمحل:

١- أن يكون القائمون بأعمال التدليك (المساج) حاصلين على تصريح العمل لمزاولة هذه المهنة من الإدارة المختصة، وعلى دورات في أحد أنواع التدليك (المساج) بما يؤهلهم لممارسته وبما لا يتعارض مع متطلبات مهن التدليك الطبي أو العلاج الانعكاسي.

- ٢- أن يكون القائم بأعمال التدليك (المساج) من ذات جنس الزبون.
- ٣- التقيد بالقوانين والأنظمة المعمول بها في مملكة البحرين أثناء القيام بأعمال التدليك (المساج).

الفصل الثالث عشر

المستحضرات التجميلية ومواد العطارة (الحواجة)

والمنظفات والمطهرات

مادة (٣١)

تسري أحكام هذا الفصل على استيراد وتصنيع وتعبئة وبيع وتصدير المستحضرات التجميلية بجميع أنواعها ومواد العطارة (الحواجة) والمنظفات والمطهرات وغيرها من المواد والمستحضرات المشابهة والتي تصدر بها قرارات من الوزير.

ومع عدم الإخلال بحق الإدارة المختصة في طلب أية مستندات أخرى تراها ضرورية، لا يجوز للإدارة المختصة منح تراخيص استيراد أو تصنيع أو تعبئة أو بيع أو تصدير أي من هذه المواد أو المستحضرات إلا بعد التحقق من توفر كافة الاشتراطات الصحية والمتطلبات المعتمدة والضوابط المنصوص عليها في هذا الفصل.

مادة (٣٢)

يُشترط لمنح تراخيص استيراد أو تصنيع أو تعبئة أو بيع أو تصدير أي من المواد أو المستحضرات الخاضعة لأحكام هذا الفصل أن يمتلك طالب الترخيص سجلاً تجارياً لمزاولة النشاط المطلوب ترخيصه، بالإضافة إلى شهادة القيد بالسجل الصناعي بالنسبة لمزاولة الأنشطة الصناعية.

مادة (٣٣)

يُشترط عند استيراد المستحضرات التجميلية والمنظفات والمطهرات مراعاة الاشتراطات الصحية والمتطلبات المعتمدة والضوابط الآتية:

- ١- توفير مخزن بمساحة كافية لتخزين المستحضرات التجميلية والمنظفات والمطهرات المستوردة للحيلولة دون تلفها وضمان سلامتها وأمانها عند الاستخدام طيلة فترة صلاحيتها.
- ٢- تقديم شهادة تحليل معتمدة للمستحضرات التجميلية والمنظفات والمطهرات المستوردة

والتي يعتمد تقييم سلامتها وأمان استخدامها بناءً عليها.

٣- تقديم شهادة معتمدة من الشركة الصانعة تبين المواد الداخلة في تركيب المستحضرات التجميلية والمنظفات والمطهرات المستوردة بالنسب المئوية للتأكد من عدم تجاوز النسب الآمنة وفقاً للمواصفات القياسية واللوائح الفنية المعتمدة، ويجب أن تذكر تلك المواد على بطاقة البيانات الإيضاحية للعبوات الخارجية والداخلية للمستحضر.

٤- أن تكون بطاقة البيانات الإيضاحية التجارية الإلزامية والاختيارية مستوفية للمعلومات الأساسية للمكونات والغرض من الاستخدام وطريقة الاستعمال والعوارض الجانبية المتوقعة والمحاذير إن وجدت، ورقم التشغيل، وتواريخ الصنع والانتهااء للمستحضرات التجميلية والمنظفات والمطهرات المستوردة أو الفترة الزمنية التي يصلح استهلاك المستحضر خلالها بالنسبة للمستحضرات التجميلية التي تتلف بعد ٣٠ شهراً من تاريخ الصنع، واسم المستحضر وبلد المنشأ بشكل واضح، وأن تكون مطابقة للحقيقة من جميع الوجوه، وذلك طبقاً للمواصفات القياسية واللوائح الفنية المعتمدة.

٥- بالنسبة للمستحضرات التجميلية المستوردة، يجب تقديم شهادة تثبت أن المستحضر التجميلي المستورد تم تصنيعه وفقاً لطرق التصنيع المعتمدة للمستحضر ولممارسات التصنيع الجيدة، وذلك من خلال تقديم شهادة ممارسات التصنيع الجيدة الخاصة بالمستحضرات التجميلية (ISO 22716) أو شهادة حرية بيع المستحضر صادرة عن الجهة المختصة في بلد المنشأ أو ترخيص الشركة الصانعة صادر عن الجهة المختصة في بلد المنشأ وإقراراً منها أنها تمتثل لممارسات التصنيع الجيدة في صناعة المستحضرات التجميلية. وفي حال احتواء المستحضر التجميلي على مادة من أصل حيواني، يجب أن تُقدم شهادة معتمدة تبين نوع الحيوان الذي تم أخذ المادة منه، بشرط ألا يكون محرماً في الشريعة الإسلامية، ومنشأه (من أي بلد)، والوثائق التي تؤكد خلوه هذه المادة من الأمراض التي تحددها الإدارة المختصة.

٦- بالنسبة للمنظفات والمطهرات المستوردة، يجب تقديم شهادة بيانات سلامة المواد (SDS/MSDS)، بالإضافة إلى تقديم شهادة تثبت أن المنظفات والمطهرات المستوردة تم تصنيعها من قبل شركة حاصلة على شهادة إدارة الجودة (ISO 9001) أو شهادة حرية بيع المستحضر صادرة عن الجهة المختصة في بلد المنشأ أو ترخيص الشركة الصانعة صادر عن الجهة المختصة في بلد المنشأ.

بعد التأكد من استيفاء الاشتراطات الصحية والمتطلبات المعتمدة والضوابط، يُمنح طالب الاستيراد شهادة بتسجيل المستحضر التجميلي أو المنظف أو المطهر تصدرها الإدارة المختصة صالحة لاستيراده لمدة خمس سنوات.

وتقبل عند الاستيراد شهادة مطابقة المستحضر التجميلي أو المنظف أو المطهر للمواصفات

القياسية واللوائح الفنية المعتمدة الصادرة عن إحدى دول مجلس التعاون لدول الخليج العربية أو عن أي من المختبرات المعتمدة لدى الوزارة، أو شهادة تسجيل المستحضر التجميلي أو المنظف أو المطهر بإحدى دول مجلس التعاون لدول الخليج العربية.

مادة (٣٤)

- يُشترط عند صناعة وتعبئة وتصدير المستحضرات التجميلية والمنظفات والمطهرات مراعاة الاشتراطات الصحية والمتطلبات المعتمدة والضوابط الآتية:
- ١- أن تكون مساحة المصنع كافية لاستيعاب مراحل التصنيع وعمليات الإنتاج.
 - ٢- توفير مخزن للمواد الأولية منفصل عن المستحضرات النهائية.
 - ٣- أن تكون هناك انسيابية في خطوط التصنيع والإنتاج منذ وصول المواد الخام حتى إنتاج المستحضر النهائي.
 - ٤- أن تكون المستحضرات التجميلية والمنظفات والمطهرات المصنعة مطابقة للمواصفات القياسية واللوائح الفنية المعتمدة.
 - ٥- أن تتم عملية التعبئة والتغليف مع وضع بطاقة البيانات الإيضاحية وفقاً للمواصفات القياسية واللوائح الفنية المعتمدة.
 - ٦- بالنسبة للمستحضرات التجميلية، يجب أن تكون الشركة الصانعة حاصلة على شهادة من أحد المختبرات المعتمدة تثبت أنها تلتزم بممارسات التصنيع الجيدة الخاصة بالمستحضرات التجميلية (ISO 22716).
 - ٧- بالنسبة للمنظفات والمطهرات، يجب توفير شهادة بيانات سلامة المواد (SDS/MSDS).
- بعد التأكد من استيفاء الاشتراطات الصحية والمتطلبات المعتمدة والضوابط، وإجراء الاختبارات والفحوصات اللازمة واستصدار شهادة مطابقة للمواصفات القياسية واللوائح الفنية المعتمدة، تُمنح الشركة الصانعة شهادة حرية البيع للمستحضرات التجميلية أو المنظفات أو المطهرات تصدرها الإدارة المختصة.
- ويجوز للشركة الصانعة التي تُمنح شهادة حرية البيع للمستحضر التجميلي أو المنظف أو المطهر القيام بتصديره.

مادة (٣٥)

يشترط لبيع المستحضرات التجميلية والمنظفات والمطهرات مراعاة الاشتراطات الصحية

والمتطلبات المعتمدة والضوابط الآتية:

- ١- أن تكون مساحة المحل كافية لتحقيق الغرض من النشاط مع الالتزام بالاشتراطات الصحية التي تضمن سلامة وأمان المستحضرات المعروضة كالتكييف المناسب وتوفير خزائن العرض للحيلولة دون تلفها والحفاظ على سلامتها وأمانها عند الاستخدام طيلة فترة صلاحيتها.
- ٢- أن تكون المستحضرات التجميلية والمنظفات والمطهرات المعروضة مطابقة للمواصفات القياسية واللوائح الفنية المعتمدة.
- ٣- ألا يتم تسويق المستحضرات التجميلية والمنظفات والمطهرات بادعاءات طبية أو مضللة.

مادة (٣٦)

يشترط لاستيراد وتعبئة وبيع وتصدير مواد العطارة مراعاة الاشتراطات الصحية والمتطلبات المعتمدة والضوابط الآتية:

- ١- يحظر بيع أو تعبئة مواد العطارة بشكل صيدلاني كحبوب أو كبسولات أو محاليل شرب أو مراهم أو كريمات أو تحاميل أو بودرة وغيرها من الأشكال الصيدلانية المعدة للاستعمال الآدمي، أو تقديم خدمات تشخيص المرضى وعلاجهم أو ممارسة الأعمال الطبية.
- ٢- يحظر ذكر أي ادعاءات طبية أو علاجية لمواد العطارة أو نفى وجود أي عوارض جانبية لها.
- ٣- يحظر استيراد وبيع مواد العطارة المنفردة أو المخلوطة التي تحتوي أصلاً على مواد سامة أو مخدرة أو غيرها من المواد المحظورة عالمياً أو حسب ما هو معتمد لدى الوزارة.
- ٤- يحق للإدارة المختصة طلب تحليل أي من مواد العطارة لمعرفة مكوناتها والتأكد من جودتها وصلاحيتها.
- ٥- يجب عند استيراد أو تصدير أو بيع مواد العطارة مراعاة جودتها ونظافتها ومطابقتها للمواصفات القياسية واللوائح الفنية المعتمدة وخلوها من الشوائب وكافة المواد الكيميائية الملوثة كالمبيدات الحشرية والمعادن الثقيلة (الرصاص والزرنيخ والكاديوم وغيرها) والمواد المشعة والمسرطنة والأحياء المجهرية الممرضة وغير المجهرية وغيرها من الملوثات.
- ٦- أن يتم تعبئة مواد العطارة في عبوات استهلاكية نظيفة ومناسبة حسب نوع الأعشاب والنباتات لتحفظها وتحميها من الغبار والرطوبة والحشرات والتلوث بجميع أنواعه، ويجب أن تحفظ وتخزن بشكل منفصل عن المواد السامة والخطرة وفي ظروف وأماكن مناسبة توافق عليها الإدارة المختصة.

٧- يحظر عرض أو تخزين مواد العطارة مع المواد المعطرة أو المواد الكيميائية أو المنظفات أو المطهرات أو المبيدات الحشرية أو السموم في مكان واحد.

مادة (٣٧)

يُمنع دخول المواد أو المستحضرات الخاضعة لأحكام هذا الفصل إلى البلاد أو إنتاجها أو تعبئتها أو بيعها في الحالات الآتية:

- ١- إذا ثبت احتوائها على مكونات ضارة أو سامة أو أن نسب مكوناتها تتجاوز النسب الآمنة والمسموح بها أو عدم صلاحيتها للاستعمال الآدمي أو ظهور عوارض جانبية خطيرة لها.
 - ٢- إذا وجد أنها غير مطابقة للمواصفات القياسية واللوائح الفنية المعتمدة أو كانت مغشوشة.
 - ٣- إذا لم تتوفر المستندات المطلوبة التي تضمن سلامة وأمان استخدامها.
 - ٤- إذا تم استيرادها أو تصنيعها أو تعبئتها أو بيعها بطريقة غير قانونية أو بناء على معلومات غير صحيحة أو مضللة.
 - ٥- إذا تم تسويقها بادعاءات غير صحيحة أو مضللة ولم تستجب الشركة المسوقة بعدم الاستمرار بالتسويق بتلك الادعاءات.
 - ٦- إذا ثبت مخالفتها للاشتراطات الصحية والمتطلبات المعتمدة والضوابط الأخرى المنصوص عليها في هذا الفصل.
- وللوزير سحب تلك المواد أو المستحضرات من الأسواق وإعدامها على نفقة المالك أو المستورد.

الفصل الرابع عشر

مختبرات الصحة العامة

مادة (٣٨)

تخضع مختبرات الوزارة لإشراف مباشر من قبل الوزارة وتعتبر مختبرات مرجعية معتمدة لدى جميع الجهات، وجهة الاتصال الوطنية التنسيقية مع الجهات الخارجية المختصة بالاستجابة للأوبئة والطوارئ البيئية التي تعنى بالصحة العامة، وعليها القيام بالآتي:

- ١- الرصد المخبري لجميع القضايا التي تعنى بالصحة العامة فيما يتعلق بالأمراض السارية ومسحها والسيطرة عليها وفحص الأغذية والمياه والتأكد من جودتها وسلامتها وخلوها من الأوبئة المعدية ومسببات الأمراض والملوثات الكيميائية والإشعاعية.
- ٢- أن تكون على اطلاع مباشر لأحدث التطورات الصادرة عن المنظمات الدولية ذات الصلة.
- ٣- سن وتطوير السياسات الفنية التنظيمية الخاصة بفحص الأمراض السارية والأغذية

- الملوثة بالمواد البيولوجية والكيميائية والمشعة بالتعاون مع الجهات الإدارية المعنية بما يتلاءم مع متطلبات اللوائح الصحية الدولية.
- ٤- الحرص على انتقاء مواد الفحص بدقة طبقاً للقوانين والأنظمة المعمول بها في الوزارة.
- ٥- أن تكون تحاليلها مرخصة وحاصلة على الاعترافات الدولية من قبل المنظمات الدولية ومراكز مكافحة الأمراض المعتمدة كتحاليل الحصبة والحصبة الألمانية والانفلونزا والكورونا والزیکا وغيرها.
- ٦- تطبيق جميع معايير وأنظمة الجودة وأن تشارك سنوياً بجميع خدماتها وفحوصاتها المقدمة ببرامج الجودة الخارجية والداخلية الصادرة عن مؤسسات دولية معتمدة لتقديم خدمات عالية الجودة في جميع وحداتها التخصصية.
- ٧- تتبع إجراءات التشغيل القياسية والمبادئ التوجيهية المعتمدة وأن تستند إلى الممارسات المخبرية الجيدة المنصوص عليها في المبادئ التوجيهية الدولية.
- ٨- أن تستند في تقييم نتائجها إلى المواصفات الخليجية المعتمدة والمعايير العالمية الصادرة عن الهيئات الدولية المعتمدة كمنظمة الصحة العالمية والدستور الغذائي (كودكس).
- ٩- استخدام أحدث الأجهزة والتقنيات المتطورة الحائزة على أعلى معايير الجودة في الفحوصات المخبرية.

مادة (٣٩)

- تقوم مختبرات الوزارة بإجراء الفحوصات والتحاليل المخبرية، وعليها على الأخص القيام بالآتي:
- ١- استلام العينات من المؤسسات الصحية أو الموظفين المخولين بعد التأكد من مطابقتها للشروط المنصوص عليها بالسياسات المخبرية، وحفظها بالطرق المناسبة للمحافظة عليها من التلف أو تغير خصائصها لحين الانتهاء من فحصها.
- ٢- إجراء الفحوصات والتحاليل المخبرية اللازمة طبقاً لما هو وارد بطلبات الأطباء في النظام الصحي الإلكتروني أو في الطلبات المرافقة للعينات المرسلة للمختبر، مع التقيد بالمواصفات الخليجية والعالمية المعتمدة في الوزارة.
- ٣- رصد وتسجيل البيانات الخاصة بالفحوصات والتحاليل والنتائج.
- ٤- تحضير المحاليل البيولوجية والكيميائية اللازمة لفحص وتحليل العينات وفقاً للسياسات المخبرية المعتمدة.
- ٥- تعقيم المستنبتات الميكروبية والآلات والأدوات قبل استخدامها لإجراء التحاليل وفحص

العينات وفقاً لطرق التعقيم المعتمدة بالمختبر.

- ٦- حفظ العينات والمحاليل بالطرق الفنية الصحية، وإعادة فحصها وفقاً للسياسة المخبرية لإعادة فحص العينات.
- ٧- التأكد من نظافة الأجهزة والمعدات ومن قدرة الفنيين على استعمالها بالشكل السليم، وإجراء الصيانة الدورية لها.
- ٨- إبلاغ المعنيين بالإدارة المختصة إذا كانت نتيجة الفحص ترجح إصابة المريض بأحد الأمراض السارية.

مادة (٤٠)

- تلتزم مختبرات الوزارة بإتباع إجراءات الأمن والسلامة البيولوجية الصادرة عن الوزارة، وعليها على الأخص القيام بالآتي:
- ١- التأكد من أن جميع العاملين في المختبر قد تم تدريبهم على شئون الأمن والسلامة البيولوجية، وتوثيق هذا التدريب في سجلات التدريب الخاصة بهم.
 - ٢- تدريب الفنيين والتقنيين العاملين في المختبرات على طرق التحاليل المستحدثة والتأكد من قدرتهم على القيام بهذه التحاليل قبل السماح لهم بإجرائها على العينات الواردة للمختبر.
 - ٣- التأكد من خضوع جميع العاملين في المختبر للتطعيمات التي تحددها الإدارة المختصة.
 - ٤- التأكد من خضوع جميع التمديدات والتوصيلات الكهربائية لمواصفات الأمن والسلامة والمعايير التي تقرها الجهات الإدارية المعنية.
 - ٥- توفير وسائل الوقاية من الحريق ومعدات مكافحته، على أن تتضمن مطفاة في جميع مرافق المختبر تكون معبأة وموضوعة في مكان يسهل الوصول إليه.
 - ٦- توفير حمام طوارئ ووسائل لغسل العين وصندوق للإسعافات الأولية يوضع في مكان يسهل الوصول إليه.
 - ٧- التأكد من أن جميع مخارج المختبر سالكة وخالية من أية عوائق قد تعيق حركة الخروج، وأن تقود مباشرة إلى طريق أو ساحة أو مكان مكشوف.
 - ٨- التأكد من تخزين السوائل القابلة للاشتعال والمواد المشعة في الأماكن المخصصة لها.
 - ٩- التخلص من النفايات الكيميائية والإشعاعية حسب القوانين والأنظمة المعمول بها والإرشادات العالمية المعتمدة.

مادة (٤١)

- على رئيس المختبر أن يحتفظ بسجل إلكتروني خاص تسجل به البيانات التالية لكل فحص مخبري:
- ١- رقم التسلسل.
 - ٢- الاسم الثلاثي لصاحب العينة المطلوب فحصها ولقبه وجنسيته ورقمه الشخصي.
 - ٣- اسم الطبيب المعالج الذي طلب إجراء الفحص.
 - ٤- تاريخ بدء الفحص المخبري وتاريخ انتهاءه.
 - ٥- تاريخ استلام العينة وتاريخ إرسال نتائجها إلى القسم المختص عبر النظام الصحي الإلكتروني.
 - ٦- نوع الفحص الذي تم إجراءه ونتيجته.
- ويجب المحافظة على سرية هذه البيانات والنتائج المخبرية الواردة والصادرة، ولا يجوز الاطلاع عليها إلا لمن رُخص له قانوناً بذلك.

الفصل الخامس عشر

أحكام عامة

مادة (٤٢)

- يمارس الموظف المخول بصفة الضبط القضائي اختصاصاته عند ضبط المواد المشتبه فيها وفقاً للقواعد والإجراءات الآتية:
- ١- تحرير محضر ضبط بالمواد المشتبه بها، ومناسبة وكيفية ضبطها.
 - ٢- وصف المواد المشتبه بها وصفاً دقيقاً نافياً للجهالة بالحالة التي تم ضبطها فيها، وأن تدون في محضر الضبط البيانات الآتية:
 - أ). نوع العينة وأوصافها.
 - ب). مصدر أو مكان العينة.
 - ج). تاريخ سحب العينة.
 - د). أية بيانات أخرى تكون ضرورية.
 - ٣- حجز المواد المشتبه بها في مكان يتلاءم وطبيعة تلك المواد وبالطرق المناسبة للمحافظة عليها من التلف أو تغير خصائصها.
 - ٤- منع ذوي الشأن من التصرف في العينات المضبوطة مؤقتاً من خلال اتخاذ كافة الوسائل التحفظية اللازمة لذلك.

- ٥- سحب عينة من المواد المشتبه بها بالطرق الملائمة التي تتناسب ونوعية كل مادة بحيث يُراعى وضعها في وعاء مناسب محكم الغلق ويدون على الوعاء أية بيانات دالة على العينة وحالتها ووقت ضبطها وأية تحذيرات تتعلق بسلامتها، على أن يتم سحب العينة بحضور صاحب الشأن أو من يمثله.
- ٦- إرسال العينة إلى مختبرات الوزارة فوراً، خاصة بالنسبة للعينات القابلة للتلف أو لتغير خصائصها.
- ٧- إصدار تقرير من مختبر الوزارة بنتائج فحص العينة، وإرفاق هذا التقرير مع محضر الضبط.