

## المادة الاولى

### التعريفات

يقصد بالمصطلحات التالية المعنى المبين قرين كل منها :

1. **مقصف مدرسي:** المكان المجهز لتوزيع وبيع الأغذية المسموح بها داخل المدرسة وأماكن تحضيرها
2. **مستثمر المقصف:** الشركة المعتمدة من الهيئة لاستثمار المقصف المدرسي لمدة معينة.
3. **متداول الأغذية:** كل شخص يشارك في إنتاج، نقل، تعبئة، تخزين، تجهيز أو بيع المواد الغذائية
4. **مقصف مدرسة للتجهيز والتوزيع:** المكان المخصص للقيام بإعداد أنواع محددة من المأكولات مثل السندويشات والقيام بتوزيعها أو بيعها داخل المدرسة وقد يلحق به مكان مخصص لتناول الطعام.
5. **الأغذية:** أي مادة أو مركب سواء كانت تامة الصنع أو مصنعة جزئياً أو غير مصنعة مقصود منها أو متوقع لها استعمالها للاستهلاك الأدمي بتناولها عن طريق الأكل أو الشرب أو المضغ سواء كانت ذات قيمة غذائية أو لا.
6. **البطاقة الصحية:** بطاقة تصدر لمتداولي الأغذية بعد فحصهم تثبت لياقتهم لتداول الأغذية
7. **وسائل النقل:** مركبة تستخدم لنقل المواد الغذائية أيا كان نوع المركبة أو حجمها سواء كانت مبردة أو مجمدة أو عند درجة حرارة الغرفة العادية وتكون مزودة بجهاز لقياس وتسجيل درجة الحرارة داخلها وأن يكون مؤشر الجهاز مثبتا في مكان بحيث يسهل قراءته دون الحاجة إلى فتح باب المركبة.
8. **أغذية للحالات الخاصة:** أغذية معدة للحالات الخاصة التي تعاني من الحساسية لبعض المنتجات الغذائية مثل اللاكتوز، وبروتين القمح (الجلوتين) وغيرها.
- 9.

## المادة الثانية

يجب أن يتم تشغيل المقصف المدرسي عن طريق مستثمر لدية الخبرة الكافية في مجال المواد الغذائية ولديه ترخيص صحي من الهيئة العامة للغذاء والتغذية والحصول على موافقة من الهيئة لاستثمار المقصف بعد التأكد من مطابقته للاشتراطات المطلوبة.

### المادة الثالثة

للمدير العام أو من يفوضه أن يأمر بغلق المقصف في حالة عدم حصوله علي موافقة من الهيئة أو عدم مطابقته للاشتراطات المطلوبة.

### المادة الرابعة

يمنع بيع اي مواد غذائية خارج المقصف المدرسي.

### المادة الخامسة

#### الاشتراطات العامة للمقصف

- 1- أن تكون مساحة المقصف كافية لعرض وبيع وتداول الطعام.
- 2- يجب أن يكون المقصف بعيداً عن أي مصدر من مصادر التلوث.
- 3- يجب أن يكون بناؤه مانعاً لدخول الغبار أو تسرب المياه أو دخول الحشرات.
- 4- يجب أن تكون أرضية المقصف ذات لون فاتح وجودة عالية وسهلة التنظيف ومائلة ميلاً كافياً باتجاه فتحة الصرف الصحي لتسمح بالتخلص من السوائل ويجب التقيد بصيانتها بشكل دوري.
- 5- تدهن الجدران بلون فاتح.
- 6- تكون الجدران والأسقف وجميع الأسطح سهلة التنظيف وخالية من الشقوق أو الثقوب.
- 7- يجب أن تكون جميع التمديدات الماء والكهرباء والصرف الصحي داخل الجدار.
- 8- يجب أن تكون التهوية كافية في مختلف أقسام المقصف وصالة تناول الطعام إن وجدت.
- 9- يجب أن تكون درجة حرارة المقصف أقل من 25 درجة على أن يثبت مؤشر حراري إلكتروني لقياس درجة حرارة المكان.
- 10- توفير مبردات (ثلاجات) كافية لا تزيد درجة حرارتها الداخلية على 4 س وتكون مزودة بمقياس لمراقبة درجة الحرارة ووجود سجلا تابعة لها في الموقع.
- 11- تحفظ الأغذية الجافة على أرفف صلبة غير قابلة للصدأ وترتب الأغذية دون تكديس وتكون الأرفف مرتفعة عن الأرض بقدر 20 سم على الأقل.
- 12- يحتوي المقصف على عدد كاف من النوافذ للتوزيع يتناسب مع عدد الطلبة وبارتفاع مناسب تبعاً لعدد الطلبة وأعمارهم.
- 13- يجب تزويد صالة تناول الطعام بالعدد الكافي من الطاولات والكراسي على أن تكون ذات جودة عالية وسهلة التنظيف.
- 14- يجب تزويد المقصف وصالة تناول الطعام بالعدد الكافي من مغاسل الأيدي على أن تكون مجهزة بصابون مطهر للأيدي.
- 15- يجب تزويد المقصف وصالة تناول الطعام بالعدد الكافي من حاويات القمامة.

- 16- يجب الحفاظ على نظافة المقصف وصالة تناول الطعام إن وجدت مع مراعاة استعمال مواد التنظيف الملائمة
- 17- توفير وسائل مكافحة الآفات والحشرات.

### المادة السادسة

#### اشتراطات العاملين

1. الحصول على بطاقات صحية سارية المفعول لمتداولي الأغذية بالمقصف.
2. الالتزام بالنظافة الشخصية.
3. الالتزام بالزي الموحد.
4. المحافظة على أظافر نظيفة ومقلمة.
5. إيقاف أي عامل عن العمل مصاب بمرض من الأمراض المعدية أو ارتفاع حرارة، أو جرح متقيح أو ملتهب، أو طفح جلدي أو حرق، أو افرازات من العين أو الأنف أو الأذن.
6. ارتداء القفازات وأغطية الرأس التي تغطي كامل الشعر
7. عدم لبس الخواتم والأساور والحلي طوال فترة العمل.
8. عدم الخروج بملابس العمل وعدم الحضور بها، بل يتم ارتداؤها داخل المقصف.
9. تبديل القفازات المتسخة أو المتهالكة، وعند القيام بمهمة جديدة، وبعد كل عودة من خارج المقصف.
10. عدم التدخين أثناء تداول الأغذية أو التواجد بالمقصف.
11. عدم البصق في أماكن العمل، وعدم لمس الأنف أو الفم أو الأذن أثناء العمل.

### المادة السابعة

#### اشتراطات وسائل النقل

1. يجب أن يتم نقل المواد الغذائية في وسائل مرخصة لنقل الأغذية ومطابقة لاشتراطات وسائل نقل المواد الغذائية المقررة من الهيئة.
2. يلتزم السائقون وعمال النقل بحمل بطاقات صحية سارية وارتداء زي نظيف.

### المادة الثامنة

#### اشتراطات التخزين والحفظ

1. يمنع إدخال أي مادة للمقصف قبل تسجيل بياناتها بالسجلات المخصصة لهذا الغرض.
2. يجب تخزين المواد الغذائية مباشرة بعد استلامها.
3. يجب تخزين كل مادة غذائية وفقا لما هو مناسب لطبيعتها، ووفقا للمواصفة القياسية الخليجية GSO323 بشأن الاشتراطات العامة لنقل وتخزين الأغذية المبردة والمجمدة.

4. يجب عدم تكس المواد الغذائية في الثلاجات بدرجة أكبر من الطاقة التخزينية لها بما قد تؤثر على قدرة الثلاجة وكفاءة التخزين.
5. يمنع تخزين أي مواد على أرضيات المقصف أو أرضيات المخازن التابعة له.
6. يمنع تخزين مواد وأدوات التنظيف بجانب المواد الغذائية.

### المادة التاسعة

### اشتراطات الأغذية والمشروبات

1. يجب توريد المنتجات الطازجة من الحليب ومنتجاته والسندويشات والفتائر والمعجنات في يوم انتاجها.
2. يجب أن تكون جميع الأغذية والمشروبات مطابقة لمعايير التغذية المدرسية الصحية التي تحددها الهيئة العامة للغذاء والتغذية.
3. يمنع منعا باتا عرض أو بيع أو تخزين الأغذية والمشروبات المعبأة أو سابقة التجهيز التي تعرضت عبوتها لأي تلف أو تمزيق أو طمس للبيانات المسجلة عليها.
4. يجب أن تكون جميع الأغذية مغلقة في عبوات مطابقة للمواصفات القياسية الخليجية لعبوات المواد الغذائية KWSGSO 1863-2013.
5. يمنع منعا باتا إدخال العبوات الزجاجية والعبوات البلاستيكية ذات الحواف أو الأجزاء أو الشظايا الحادة.
6. يجب الالتزام بشروط اللائحة الفنية الخليجية (GSO 9/2013) بشأن بطاقة المواد الغذائية المعبأة واللائحة الفنية الخليجية ( GSO 2233/2012 ) بشأن البيانات التغذوية على البطاقة فيما يتعلق بالبيانات الإيضاحية الإلزامية بما في ذلك مقدار الطاقة والبروتين والكربوهيدرات و الدهون و الدهون المشبعة و الصوديوم و المجموع الكلي للسكريات ، وذلك لجميع المواد التي يتم بيعها بما في ذلك الأطعمة والمشروبات التي يتم تحضيرها يوميا كالسندويشات والفتائر والمعجنات والعصائر.
7. يجب تسجيل الغذاء وفقا لمحتواه من العناصر الغذائية (Nutrient Profiling) بألوانه الثلاثة ذات المداليل الكمية لكل من السعرات والسكريات والدهون الإجمالية والدهون المشبعة والسكريات والصوديوم أو ملح الطعام على أن يكون ذلك على الواجهة الأمامية للعبوة لجميع الأغذية والمشروبات المباعة.
8. يجب تحديد الحالات الصحية التي قد يكون الغذاء غير مناسب لها لاحتوائه على مكون مسبب لحساسية غذاء: كالجلوتين واللاكتوز والبقول والمكسرات وغيرها.
9. أن يلتزم المستثمر بالتخلص من فائض المنتجات الطازجة في نهاية كل يوم دراسي سواء بإعادته للشركة أو إتلافه.

## الأغذية والمشروبات التي يجب توافرها بالمقاصف:

### الأغذية والمشروبات الواجب توافرها في المقاصف المدرسية

المجموعة	الأصناف	المواصفات	العبوة	الوزن/ الحجم	شروط خاصة
الألبان	- الحليب السادة. - الحليب المطعم بالتكهات. - شراب اللبن. - الروب السادة. - الروب المطعم بالفواكه.	مبستر أو معالج بالحرارة العالية (طويل الأمد – قليل الدسم)	عبوة كرتونية محكمة الغلق وسهلة الفتح مع عود للمص مغلف. أو عبوة بلاستيكية محكمة الغلق وسهلة الفتح مع ملعقة مغلفة.	الحليب: 125 – 250 مليلتر الروب: 170- 180 جرام	كافة الأصناف تكون مبردة. - يتم توريدها في نفس يوم إنتاجها.
العصائر	- عصير الفاكهة بأنواعه. - نكتار الفاكهة.	— يسمح بالعصائر الطبيعية (100%) والخالية من المواد الملونة والحافظة.  - يسمح بنكتار الفاكهة على أن تكون نسبة الفاكهة لا تقل عن (30%) ويكون مخفض في نسبة السكر المضاف، وأن تكون خالية من المواد الملونة والحافظة <u>لا يسمح بـشراب الفاكهة إطلاقاً بكافة أنواعها.</u>	- عبوة كرتونية أو بلاستيكية: محكمة الغلق وسهلة الفتح مع عود للمص مغلف.  <u>لا يسمح بالعبوات الزجاجية.</u>	125- 250 مليلتر	تقدم العصائر مبردة
الماء	-----	طبقاً لمواصفة"مياة الشرب المعبأة"	عبوات بلاستيكية محكمة الغلق ويمكن قفلها وفتحها أكثر من مرة	250 – 300 مليلتر 500 – 600 مليلتر	تقدم عبوات الماء مبردة.

الأغذية والمشروبات الواجب توافرها في المقاصف المدرسية (تابع)

المجموعة	الأصناف	المواصفات	العبوة	الوزن/الحجم	شروط خاصة
الفواكه	الفاكهة الطازجة الموسمية: - تفاح - موز - عرموط - أفندي - تمر	الفاكهة الطازجة الموسمية والناضجة.	حبة الفاكهة: مغلفة ونظيفة.	متوسطة الحجم: 100 – 150 جرام	تقدم الفاكهة مغسولة جيداً. - تجفف قبل التغليف.
سلطة الفواكه	- من صنف إلى ثلاث أصناف طازجة من الفواكه الطبيعية.	عبوات بلاستيكية: شفافة ومحكمة للخلق وسهلة الفتح مع ملعقة بلاستيكية مغلفة.	الفواكه 100-150 جرام	تقدم سلطة الفواكه مبردة. - يتم توريدها في نفس يوم الإنتاج. لا يسمح بإضافة السكر أو شراب أو محليات صناعية.	
الخضراوات	الخضراوات الطازجة: - خيار. - جزر صغير. - قطع فلفل بارد.	خضراوات طازجة مقطعة أو صغيرة الحجم.	مقطع ومغلف في عبوات بلاستيكية شفافة محكمة الغلق.	30-50 جرام	تقدم الخضراوات مغسولة جيداً. - تجفف قبل التغليف.

الأغذية والمشروبات الواجب توافرها في المقاصف المدرسية (تابع)

المجموعة	الأصناف	المواصفات	العبوة	الوزن/ الحجم	شروط خاصة
الفطائر	الحشوة: - جبنة (بيضاء أو صفراء قليلة الدسم والملح). - لبننة. - زعتر. - فلفل. - سبانخ. - خليط أكثر من صنف من الأصناف المذكورة أعلاه.	- تكون الحشوات طازجة - لا تقل الحشوة عن 15- 20% من الوزن الصافي.  <u>لا يسمح بإضافة البيض أو اللحوم المبردة والمصنعة</u>	-أكياس بلاستيكية شفافة مغلقة وعليها تاريخ الصلاحية.	إجمالي الوزن: 100 جرام	- يتم توريدها في نفس يوم الإنتاج.  - يتم تسليمها للمقصف من بداية اليوم الدراسي وحتى ساعة قبل الفرصة.
السندويشات	الحشوة: - جبنة (بيضاء أو صفراء قليلة الدسم والملح). - لبننة. - لبننة بالزعتر. - جبنة بالزعتر. - فلفل. - حمص. - خليط أكثر من صنف من الأصناف المذكورة أعلاه.	- صمون (أسمر أو أبيض). أو - توست (أسمر أو أبيض). - تكون الحشوات طازجة.  <u>لا يسمح بإضافة البيض أو اللحوم المبردة والمصنعة</u>	-أكياس بلاستيكية شفافة مغلقة وعليها تاريخ الصلاحية.	وزن التوست والصمون: 50 جرام.  وزن الحشوة: 15 – 20 جرام	- يتم توريدها في نفس يوم الإنتاج.  - يتم تسليمها للمقصف من بداية اليوم الدراسي وحتى ساعة قبل الفرصة

## الأغذية والمشروبات الواجب توافرها في المقاصف المدرسية (تابع)

المجموعة	الأصناف	المواصفات	العبوة	الوزن/الحجم	شروط خاصة
المكسرات والفواكه المجففة	- مشكلة. - نوع واحد.	- بدون ملح. أو - نكهات.	عبوات صغيرة مغلقة ألياً وبدون ملونات صناعية ومواد حافظة.	إجمالي الوزن: 15-10 جرام	- الصلاحية لا تقل عن (6) شهور عند البيع.
البسكويت أو الويفر	- سادة. - محشوة بالكاكاو. - محشوة بالتمر. - محشوة بالفواكه المجففة. - بالسمن. - معمول التمر. - معمول التين.	- مصنوع من الطحين الأبيض. أو - مصنوع من طحين كامل القشرة. أو - مصنوع من النخالة. أو - مصنوع من الشوفان.	عبوات صغيرة مغلقة ألياً وبدون مواد حافظة أو مطليات صناعية	إجمالي الوزن: 20-25 جرام كحد أقصى	- الصلاحية لا تقل عن (6) شهور عند البيع.
المقرمشات الفشار	- سادة	قليل الملح	عبوات صغيرة مغلقة ألياً	لا تزيد عن 20 جرام	

### أغذية للحالات الخاصة:

يجب توفير أغذية مناسبة للحالات المختلفة لحساسية الغذاء وفقاً لأعداد الطلبة التي توفرها الصحة المدرسية بكل مدرسة ومنها على سبيل المثال لا الحصر:

- عدم تحمل اللاكتوز
- حساسية الجلوتين

### المادة العاشرة

يجب الحصول على موافقة الهيئة قبل بيع الأغذية التالية بالمقصف:

1. حبوب الذرة المسلوقة
2. البطاطا المشوية
3. ساندويتش اللحوم الروست الباردة أو التركي الروست البارد
4. الكيك الانجليزي والكب كيك والدانيش بالفواكه المجففة
5. الأيس كريم – العصائر الطازجة- سموثي

## المادة الحادية عشر

يحظر بيع أو تداول الأغذية التالية بالمقصف:

1. المشروبات الغازية بأنواعها
2. شراب الفاكهة بكافة أنواعه وصوره والمياه المنكهة
3. مشروبات وأغذية الرياضيين
4. مشروبات وأغذية الطاقة
5. العلك والمصاص والحلوى الجيلاتينية والساكر بأنواعها
6. مقرمشات ومنفوخات الذرة والبطاطا والحبوب عدا المخبوزة وقليلة الملح
7. البطاطا المقلية بأنواعها
8. منتجات الدواجن واللحوم المغطاة بطبقة من فتات الخبز
9. اللحوم المصنعة والمعالجة مثل النقانق والسوسيج والسلامي والبيروني واللانшон والبسطرمة
10. المخلات والمايونيز والصلصات الدهنية.
11. أي أغذية أو مشروبات يكون ضمن مكوناتها أحد المضافات الآتية:
  - a. أحادي جلوتامات الصوديوم
  - b. المحليات الصناعية
  - c. النكهات الصناعية
  - d. الألوان الصناعية
  - e. برومات البوتاسيوم
  - f. الدهون المهدرجة جزئياً كالمارجرين والشورتنينج
  - g. نيتريت أو نترات الصوديوم
  - h. اللحوم المصنعة والمعالجة

### المادة الثانية عشر

يحق لموظفي الهيئة من حاملي الضبطية القضائية الدخول للمقاصف المدرسية للتحقق من استيفائها للاشتراطات المطلوبة والتأكد من سلامة الاغذية وإثبات ما يقع من مخالفات لقانون ولوائح الهيئة وتحرير المحاضر وفقا للإجراءات المتبعة.

### المادة الثالثة عشر

مع عدم الإخلال بأي عقوبة أشد ينص عليها في قانون آخر أو لائحة أخرى يعاقب بالغرامة التي لا تقل عن خمسمائة دينار كويتي ولا تزيد على ألف دينار كويتي وفي حال العود تضاعف العقوبة عند ارتكاب مخالفة من المخالفات التالية:

- 1- عدم الالتزام بالاشتراطات العامة للمقصف.
- 2- عدم الالتزام باشتراطات العاملين بالمقصف.
- 3- عدم الالتزام باشتراطات وسائل النقل.
- 4- عدم الالتزام باشتراطات الأغذية والمشروبات بالمقصف.
- 5- بيع او تداول أغذية محظورة بالمقصف.

### المادة الرابعة عشر

يجوز قبول طلب الصلح من المخالف فيما يتعلق بالأعمال المخالفة لهذه اللائحة والتي لا تزيد الغرامة المقررة فيها عن ثلاثة آلاف دينار كويتي وعلى محرر المحضر عرض الصلح عليه وعلى المخالف الذي يرغب في الصلح أن يدفع خلال شهرين من تاريخ عرض الصلح عليه الحد الأدنى للغرامة المقررة للمخالفة المنسوبة إليه مع الرسوم والمصروفات المستحقة للهيئة.

### المادة الخامسة عشر

على الجهات المختصة تنفيذ هذا القرار وينشر في الجريدة الرسمية ويعمل به من تاريخ نشره.