

وزارة الشؤون البلدية
والقروية والإسكان
Ministry of Municipal Rural Affairs & Housing



اشتراطات تقديم منتجات التبغ 1445هـ - 2023م

بسم الله الرحمن الرحيم

وكالة الوزارة للتراخيص والامتثال

وزارة الشؤون البلدية والقروية والإسكان
الصادر : ٤٤٠٠٨٨٠٥٣٧/٢
التاريخ : ١٤٤٥/١٧ هـ
المرفقات : لائحة
الموضوع: قرار اشتراطات تقديم منتجات التبغ.

وزارة الشؤون البلدية والقروية والإسكان
Ministry of Municipal Rural Affairs & Housing



إدارة الاشتراطات التجارية

(قرار وزاري)

إن وزير الشؤون البلدية والقروية والإسكان
بناءً على الصلاحيات المخولة له نظاماً
وبناءً على المادتين ذوات الأرقام (٥) و(٤٨) من نظام البلديات والقرى الصادر بالمرسوم الملكي رقم (م/٥)
وتاريخ ١٣٩٧/٢/٢١ هـ.
وبناءً على المادتين ذوات الأرقام (٣) و(٤) من نظام إجراءات التراخيص البلدية الصادر بالمرسوم الملكي
رقم (م/٥٩) وتاريخ ١٤٣٥/٩/٢٣ هـ.
وبناءً على توجيه مجلس الوزراء في جلسته المنعقدة بتاريخ ١٤٤٤/٨/٨ هـ والمبلغ ببرقية معالي رئيس الديوان
الملكي رقم (٥٥٨٩٠) وتاريخ ١٤٤٤/٨/١٦ هـ.
وبعد الاطلاع على لائحة اشتراطات تقديم منتجات التبغ داخل المدن وخارجها الصادرة بقرارنا رقم
(٤١٠٠٠٠٨٩٤٨) وتاريخ ١٤٤١/١/١٧ هـ.

(يقرر ما يلي)

أولاً: الموافقة على اشتراطات تقديم منتجات التبغ بالصيغة المرافقة مع هذا القرار.
ثانياً: حل الاشتراطات المنصوص عليها في البند "أولاً" محل لائحة اشتراطات تقديم منتجات التبغ داخل المدن
وخارجها الصادرة بقرارنا رقم (٤١٠٠٠٠٨٩٤٨) وتاريخ ١٤٤١/١/١٧ هـ.
ثالثاً: يمنح أصحاب المحلات والمنشآت القائمة ممن لديهم ترخيص بلدي ساري -بتقديم منتجات التبغ- قبل
العمل بهذا القرار، مهلة لتصحيح وتوفيق أوضاعهم بما يتوافق مع الاشتراطات المنصوص عليها في
البند "أولاً" خلال مدة لا تتجاوز (١٨٠) مائة وثمانون يوماً من تاريخ العمل بها.
رابعاً: تنشر هذه الاشتراطات على موقع الوزارة الإلكتروني ويعمل بها من تاريخ نشرها، وبما لا يخل ما
ورد في البند "ثالثاً".

خامساً: يبلغ هذا القرار لمن يلزم لإنفاذه.

والله ولي التوفيق،،،

وزير الشؤون البلدية والقروية والإسكان

ماجد بن عبدالله الحقييل

المحتويات

4	الباب الأول: الأهداف والتعاريف
5	1.1 المقدمة
5	1.2 الأهداف
5	1.3 نطاق التطبيق
6	1.4 المصطلحات والتعاريف
7	الباب الثاني: الاشتراطات المكانية
8	2.1 اشتراطات الموقع
9	2.2 اشتراطات اللوحات الخارجية
10	الباب الثالث: الاشتراطات الفنية
11	3.1 اللوحات الداخلية
12	3.2 التهوية
12	3.3 مكان تخزين مستلزمات التبغ
13	3.4 صالة تقديم منتجات التبغ
14	3.5 تقديم منتجات التبغ داخل محلات بيع منتجات التبغ المتخصصة
14	3.6 مكان تجهيز التبغ وموقد الفحم
14	3.7 الأمن والسلامة
16	الباب الرابع: اشتراطات الترخيص
18	الباب الخامس: الاشتراطات التشغيلية
19	5.1 الاشتراطات التشغيلية
19	5.2 مواصفات التبغ المستخدم
20	5.3 الموردين
20	5.4 تجهيز منتجات التبغ وتقديمها للمرتادين
21	5.5 النظافة العامة
22	5.6 العاملون
23	الباب السادس: الملحقات
24	6.1 أحكام عامة
24	6.2 التظلمات والشكاوى
24	6.3 الأدلة والأكواد المرجعية



الباب الأول:

الأهداف والتعاريف

1.1 المقدمة

1.2 الأهداف

1.3 نطاق التطبيق

1.4 المصطلحات والتعاريف

1.1 المقدمة:

تمثل هذه الاشتراطات تنظيماً للمحلات المرخص لها بتقديم منتجات التبغ بحيث يتم مراعاة المتطلبات الصحية والفنية للمحافظة على الالتزام بمعايير منتجات التبغ، والتقليل من اضرار التدخين القسري لغير المدخنين.

1.2 الأهداف:

- تم إصدار هذه الاشتراطات لتحقيق الأهداف التالية:
1. ضبط عملية تقديم منتجات التبغ.
 2. ضمان الالتزام بمعايير منتجات التبغ.
 3. التقليل من اضرار التدخين القسري لغير المدخنين.

1.3 نطاق التطبيق:

تسري مواد ونود هذه الاشتراطات على المحلات المرخص لها بتقديم منتجات التبغ المطابقة للمواصفات والمقاييس السعودية داخل وخارج المدن.

1.4

المصطلحات والتعاريف:

الوزارة:

وزارة الشؤون البلدية والقروية والإسكان.

الوزير:

وزير الشؤون البلدية والقروية والإسكان.

الأمانة/ البلدية:

شخصية اعتبارية ذات استقلال مالي وإداري تمارس الوظائف الموكلة إليها بموجب نظام البلديات والقرى ولوائحه التنفيذية.

الجهة المشرفة:

وزارة الشؤون البلدية والقروية والإسكان.

الترخيص البلدي:

موافقة مكتوبة من الجهة المختصة في الوزارة متضمنة الموافقة على ممارسة النشاط وفق الاشتراطات والمتطلبات المنظمة له، ويشار إليه فيما بعد بـ «الترخيص».

محلات تقديم منتجات التبغ:

هي المحلات المرخص لها بممارسة نشاط تقديم منتجات التبغ ومشتقاته.

محلات تقديم منتجات التبغ المتخصصة:

هي محلات متخصصة في تقديم وبيع منتجات التبغ على سبيل المثال «السيجار الكوبي» وما في حكمها.

صالة تقديم منتجات التبغ:

هو المكان المخصص في المحل لتقديم الشيشة والأرجيلة والسماح بتدخين منتجات التبغ فيه.

المنطقة المركزية:

المنطقة المحيطة بالحرم في كل من مكة المكرمة والمدينة المنورة، وتحدد وفقاً للخرائط التي يعتمدها الوزير.

مرفق الضيافة السياحي:

كل مكان يوفر خدمة المبيت للسائح مقابل أجر، يعمل بشكل دائم أو مؤقت.

المعسل:

هو عبارة عن أوراق التبغ المخلوط بالجلسرين والعسل ومن ثم يضاف إليه نكهات مختلفة كالتفاح والنعناع وغيرها، ويوضع المعسل على راس الشيشة ويسخن (يحرق) عن طريق الفحم، الدخان الناتج عن هذه العملية يمرر عن طريق الماء ومن ثم يستنشق.

الشيشة والأرجيلة:

هي أداة لتدخين التبغ المشتعل بالفحم وذلك عبر تمريره بالماء قبل استنشاقه، وقد تختلف في أشكالها وأحجامها.

تبغ الجراك:

عبارة عن أوراق تبغ يضاف إليها مجموعة من عصارة الفواكه.

التدخين القسري:

هو استنشاق الدخان المنبعث من منتجات التبغ بصفة غير إرادية ما يعرض المدخنين وغير المدخنين على السواء إلى آثاره الضارة.

المطاعم مع الخدمة:

هي المحلات التي يتم فيها إعداد وتقديم الوجبات الغذائية لتناولها داخل صالات الطعام الملحقة والمعدة خصيصاً لهذا الغرض أو يمكن تناولها خارج المحل.

المقاهي «الكوفي شوب»:

هي المحلات التي يتم فيها تقديم المشروبات الباردة والساخنة والمشروبات الغازية بأنواعها المختلفة والحلويات والوجبات الخفيفة.

الفعاليات:

إقامة أنشطة تفاعلية مجتمعة في موقع واحد.

المواصفات القياسية السعودية:

هي المواصفات القياسية الصادرة عن الهيئة السعودية للمواصفات والمقاييس والجودة أو الهيئة العامة للغذاء والدواء.



الباب الثاني:

الاشتراطات المكانية

2.1 اشتراطات الموقع

2.2 اشتراطات اللوحات الخارجية

2.1 اشتراطات الموقع:

التصنيف	جزء من مبنى قائم	موقع مستقل
داخل المدينة	المواقع المسموح بها: • المطاعم مع الخدمة • المقاهي «الكوفي شوب» • المطاعم والمقاهي داخل مرافق الضيافة السياحي. • محلات تقديم منتجات التبغ المتخصصة. • المجمعات والمراكز التجارية شريطة ألا يتم تقديم منتجات التبغ في المناطق المطلية لداخل المجمع.	• المقاهي الشعبية (داخل المناطق المسموح بها). • مطاعم مع الخدمة • المقاهي «الكوفي شوب».
خارج الكتلة العمرانية	أن تكون خارج النطاق العمراني المحدد لكل مدينة أو محافظة، ويستثنى من ذلك المخططات المعتمدة لكل من المناطق الصناعية والمستودعات ومعارض السيارات. المواقع الداخلة ضمن محطات الطرق الإقليمية، وبما لا يتعارض مع لائحة محطات الوقود ومراكز الخدمة على الطرق الإقليمية.	• مرافق الضيافة السياحي • المقاهي الشعبية. • مطاعم مع الخدمة • المقاهي «الكوفي شوب».
المناطق المحظورة	المنطقة المركزية للحرمين الشريفين.	
المنطقة / الشوارع	أن يكون النشاط على الشوارع التجارية.	
متطلبات اخرى	لا يوجد	
الارتدادات المطلوبة	حسب نظام البناء المعتمد في المنطقة الواقع بها.	
الارتفاعات المسموح بها	حسب نظام البناء المعتمد في المنطقة الواقع بها.	
التشجير	لا ينطبق	تشجير محيط المحل والمواقف كحد أدنى بحيث: 1. أن تكون من الأشجار الظلية. 2. ألا تكون معيقة لحركة المشاة. 3. ألا تكون ذات روائح نفائثة. 4. يحق للأمانة تخصيص الأشجار المناسبة لهوية المدينة.
نسبة التغطية	لا ينطبق	وفق نظام البناء المعتمد في المنطقة الواقع بها النشاط.
المواقف المطلوبة	لا ينطبق	توفير موقف لكل (25م ²) خمسة وعشرين متر مربع.
متطلبات اخرى	لا ينطبق	لا ينطبق

2.2

اشتراطات اللوحات الخارجية

1. يمنع وضع شعارات أو صور دعائية على اللوحات الخارجية تكون ذو علاقة بنشاط تقديم منتجات التبغ، ويكتفى ببيانات النشاط الرئيسي (مطعم، مقهى «كوفي شوب»).
2. يجب وضع لوحة تنبيهية بجوار مدخل المحل يكتب فيها (المحل يقدم منتجات التبغ).
3. يجب وضع لوحة بجوار مدخل المحل توضح أوقات العمل الرسمية.

مثال:



4. وضع ملصق (QR) في واجهة المحل يوضح بيانات الرخصة.
5. يجب وضع ملصق توفير وسائل الدفع الالكتروني في واجهة البوابة الخارجية.

مثال:





الباب الثالث:

الاشتراطات الفنية

- 3.1 اللوحات الداخلية
- 3.2 التهوية
- 3.3 مكان تخزين مستلزمات التبغ
- 3.4 صالة تقديم منتجات التبغ
- 3.5 تقديم منتجات التبغ داخل محلات بيع منتجات التبغ المتخصصة
- 3.6 مكان تجهيز التبغ وموقد الفحم
- 3.7 الأمن والسلامة

3.1

اللوحات الداخلية

1. يجب تركيب لوحة يعلن فيها جميع أسعار الخدمات المقدمة وتكون في منطقة الاستقبال، أو تكون مقرونة بقائمة الطلبات « menu ».
2. يجب تركيب لوحة تنبيهية (ممنوع التدخين) في القسم المخصص لغير المدخنين وتكون في مكان واضح وبارز.

مثال:



3. يجب تركيب لوحة تحذيرية في صالة تقديم منتجات التبغ وتكون في مكان واضح وبارز يكتب فيها (التدخين والتعرض للدخان بشكل غير مباشر سبب رئيسي لأمراض القلب والأوعية الدموية والإصابة بسرطان الرئة والأمراض التنفسية).
4. يجب تركيب لوحة يحدد فيها عمر الأشخاص الغير مسموح لهم بدخول قسم المدخنين، وذلك وفق ما يحدده نظام مكافحة التدخين.

مثال:



5. يجب تركيب لوحة توضح أرقام البلاغات والطوارئ.
6. يسمح باستخدام الشاشات الالكترونية كبديل عن اللوحات.
7. يمنع تركيب لوحات دعائية أو إعلانية أو رسومات لمنتجات التبغ.

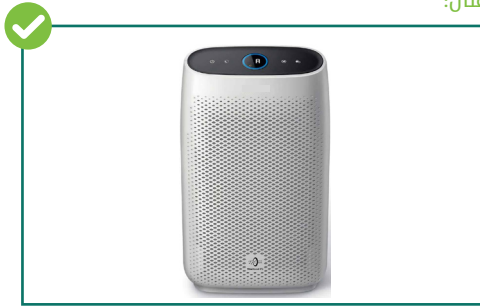
3.2

التهوية

1. يجب أن يتم تزويد صالة تقديم منتجات التبغ بتهوية طبيعية، أو صناعية، أو كليهما: لمنع ارتفاع درجة الحرارة عن (25°) درجة مئوية وتكاثف الأبخرة وتراكم الغبار والأتربة، وإزالة الهواء الملوث.
2. يجب أن يتم تزويد منطقة التخزين بتهوية طبيعية، أو صناعية، أو كليهما، لمنع ارتفاع درجة الحرارة عن (25°) درجة مئوية.
3. أثناء تصميم التهوية وتكييف الهواء يجب الالتزام بتطبيق متطلبات كود البناء السعودي SBC 501 الباب 4 وكود البناء السعودي SBC 201 الفصل 28.
4. يجب فصل نظام التهوية والتكييف عن النظام المخصص للأماكن الأخرى بحيث لا يسمح بتدويل الهواء مع الأماكن الأخرى (غير المخصصة للمدخنين).

5. يجب تركيب الأجهزة الخاصة بتنقية الهواء بحد أدنى جهاز واحد لكل (25م²) متر مربع في القسم الواقع داخل المبنى المخصص للمدخنين.

مثال:



6. يجب تركيب ستارة هوائية على الأبواب التي تفصل بين قسمي المدخنين وغير المدخنين.

مثال:



3.3 مكان تخزين مستلزمات التبغ:

1. يجب توفير ثلاجة رأسية واحدة على الأقل لحفظ التبغ بأنواعه المختلفة، على قواعد متحركة مصنوعة من مواد غير قابلة للصدأ، على أن تكون بارتفاع لا يقل عن (15سم) فوق سطح الأرض.

مثال:



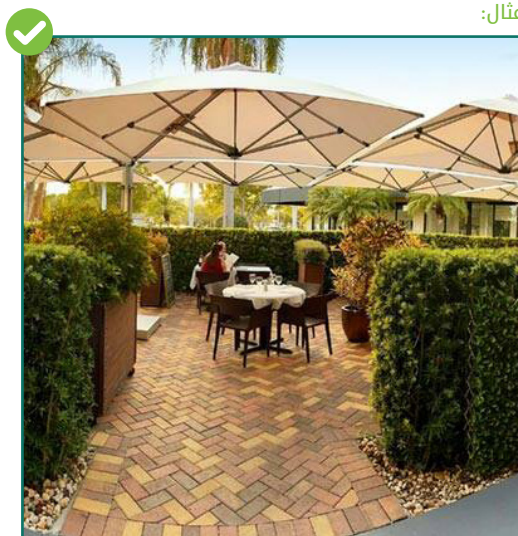
2. يجب تخصيص مكان مستقل لتخزين أدوات ومعدات ومنتجات التبغ والفحم ويتم فصله عن بقية الأقسام، وأن تكون الأرفف والخزانات من مواد ثابتة مقاومة للحريق أو معدن غير قابل للصدأ على أن تكون بارتفاع لا يقل عن (15سم) فوق سطح الأرض.
3. يمنع تخزين الشيشة أو الأرجيلة الخاصة بالزبائن في المحل.
4. يمنع منعاً باتاً استخدام الطبلبات الخشبية في التخزين.

3.4

صالة تقديم منتجات التبغ:

1. يمنع عرض منتجات التبغ أو بيعها كمنتج للاستخدام الخارجي للعملاء.
2. يجب على أصحاب المطاعم مع الخدمة التي تقدم منتجات التبغ تخصيص قسم لغير المدخنين بشكل مستقل عن قسم المدخنين وذلك بما لا يقل عن 30% من إجمالي المساحة المخصصة للتقديم.
3. لا يشترط الفصل لنشاط المقاهي «الكوفي شوب» والشعبية في حال كان لديها خدمة تقديم الطعام.
4. يسمح للمقاهي الشعبية تقديم منتجات التبغ في الجلسات المفتوحة والغرف المستقلة.
5. يمنع تقديم منتجات التبغ للمطاعم مع الخدمة في الجلسات الخارجية على الأرصفة المرخصة (رخصة إشغال رصيف).
6. في حال تقديم منتجات التبغ في الجلسات الخارجية لنشاط المطاعم مع الخدمة والمقاهي «الكوفي شوب» يجب أن تكون الجلسات غير مرئية نهائياً وذلك بواسطة اشتراطات الحواجز الموضحة أدناه:
 - أ. يجب ان تكون الحواجز نباتية أو حواجز أخرى تكون متوافقة مع الهوية العمرانية للمدينة.
 - ب. يجب ألا يقل ارتفاع الحواجز عن (1.2) متر وعشرين سم.
 - ج. يجب ألا تكون الحواجز ذات رؤوس مسننة وحادة.
 - د. يمنع استخدام الحواجز القماشية والبلاستيكية والمواد الخام الغير معالجة.
 - هـ. يجب ألا يحتوي الحاجز على أي عناصر كهربائية.

مثال:



7. يجب أن تكون الأبواب الخارجية والداخلية للمطاعم مع الخدمة والمقاهي «الكوفي شوب» التي تقدم منتجات التبغ ذاتية الإغلاق.

3.5 تقديم منتجات التبغ داخل محلات بيع منتجات التبغ المتخصصة:

متطلبات النشاط:

المتطلبات	القسم
ألا تقل مساحة عن (2م1).	غرفة أو جهاز لتخزين وحفظ منتجات التبغ.
الالتزام باشتراطات نشاط الكوفي شوب.	يلزم إضافة نشاط كوفي شوب.
ألا تقل مساحة المحل عن (2م60) للنشاط الرئيسي بيع منتجات التبغ المتخصصة.	صالة التقديم

3.6 مكان تجهيز التبغ وموقد الفحم:

1. يجب ان تكون غرف تحضير منتجات التبغ والموقد مفصولة تماماً عن أماكن تحضير وطبخ الطعام.
2. يجب أن تكون الأرضية من مواد غير قابلة للاشتعال مع توفير مدخنة مجهزة بمروحة شفط، وتكون المدخنة موجهة للأعلى وبارتفاع (2م) عن سقف المبنى ويكون مخرج المدخنة من الجهة الخلفية أو الجانب الداخلي للمبنى الغير مطل على الشارع.

مثال:



3.7 الأمن والسلامة

1. يجب تركيب لوحة إرشادية في مكان إعداد وتحضير منتجات التبغ وتوضح طرق مكافحة الحريق في حالة حدوثها.

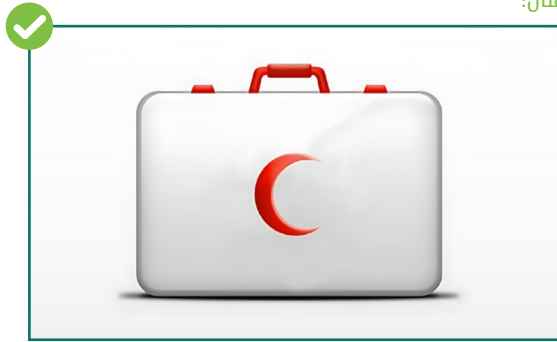
2. يجب وضع لوحات إرشادية، توضح كيفية إخلاء المكان عند الطوارئ.
3. يجب تركيب لوحات إرشادية لمخارج الطوارئ وتكون مضيئة ويمكن رؤيتها بسهولة وتعمل في حال انقطاع التيار الكهربائي لمدة (90) دقيقة.

مثال:



4. يجب توفير صندوق للإسعافات الأولية يكون مزوداً بالمواد ذات الأهمية الطبية مثل: الأشرطة اللاصقة الملونة، والأربطة الطبية، والقطن والشاش، والمواد المطهرة، ومواد العناية بالجروح الأخرى.

مثال:



5. يجب تطبيق كافة اشتراطات الأمن والسلامة الخاصة بالدفاع المدني.
6. يُمنع تخزين مواد سريعة الاشتعال (مناديل، اقمشة، كراتين، أوراق.. الخ) في منطقة موقد الفحم.



الباب الرابع:

اشتراطات الترخيص



4.1 اشتراطات الترخيص

1. يجب أن تكون إجراءات الإصدار والتجديد والتعديل والإيقاف والإلغاء للترخيص وفقاً لنظام إجراءات التراخيص البلدية ولائحته التنفيذية.
2. يمنع ممارسة نشاط تقديم منتجات التبغ دون الحصول على ترخيص ساري الصلاحية.
3. يجب إرفاق الترخيص التجاري للنشاط الرئيسي ساري الصلاحية.
4. يمنع مخالفة النشاط الذي صدر له الترخيص.
5. يسمح بإصدار ترخيص مؤقت لتقديم منتجات التبغ للمطاعم مع الخدمة والمقاهي «الكوفي شوب» في المواسم والفعاليات، ويكون رسوم الترخيص على النحو الموضح في لائحة رسوم تقديم منتجات التبغ الصادرة عن الوزارة.



الباب الخامس:

الاشتراطات التشغيلية

- 5.1 الاشتراطات التشغيلية
- 5.2 مواصفات التبغ المستخدم
- 5.3 الموردين
- 5.4 تجهيز منتجات التبغ وتقديمها للمرتادين
- 5.5 النظافة العامة
- 5.6 العاملون

5.1 الاشتراطات التشغيلية

1. يجب عرض ترخيص تقديم منتجات التبغ بشكل واضح للجميع.
2. يجب عرض شهادة سارية لتحصيل رسم تقديم منتجات التبغ بشكل واضح للجميع.
3. يجب تحديد نسبة رسم تقديم منتجات التبغ بشكل واضح وإضافته كبنء مستقل في فاتورة العميل.
4. يجب توفير نظام محاسبي يتوافق مع متطلبات تحصيل الرسم.
5. يجب تركيب كاميرات مراقبة أمنية.



6. يمنع دخول من تقل أعمارهم عن الحد الذي يحدده نظام مكافحة التدخين في قسم المدخنين.
7. يجب توفير وسائل الدفع الالكتروني.



5.2 مواصفات التبغ المستخدم:

1. يجب أن تكون منتجات التبغ المقدمة مطابقة للمواصفات القياسية المعتمدة من الهيئة العامة للغذاء والدواء الخاصة بكل صنف، مع مراعاة الآتي:
 - أ- يجب أن يخلو المنتج من المواد الغريبة (نباتية أو غير نباتية) ومن العفن الظاهري.
 - ب- يجب أن يخلو من اية روائح غريبة عن تلك التي تميز بها مكوناته.
 - ج- يجب أن يخلو من الحشرات الحية والميتة وأجزائها ومن القوارض ومخلفاتها عند الفحص بالعين المجردة.
 - د- يمنع استخدام بقايا التبغ الناتجة عن التدخين أو التبغ الذي أجريت عليه أية عمليات تؤدي إلى تغيير نوعية أو خصائصه عند تدخينه.

2. يجب أن تكون بطاقات عبوات منتجات التبغ مطابقة للاشتراطات الواردة في المواصفة القياسية المعتمدة من الهيئة العامة للغذاء والدواء ومنها ما يلي:
- أ- يجب ألا تستعمل اية مسميات أو رموز أو علامات أو صور تخالف النظام العام.
- ب- يجب أن تكون البيانات واضحة وسهلة القراءة على المستهلك في الظروف العادية للشراء والاستخدام.
- ج- يجب توفر البيانات الآتية على بطاقة عبوة التبغ:
- اسم الصنف والاسم التجاري.
 - بلد المنشأة أو الصنع أو التعبئة.
 - تحذير صحي عن اضرار تعاطي التبغ ومنتجاته حسب مواصفات الهيئة العامة للغذاء والدواء.

5.3 الموردين:

يجب على المحل حصر جميع الموردين الذين يتم شراء منتجات التبغ منهم من خلال آليات وإجراءات موثقة يمكن الاعتماد عليها عند التفتيش من الجهات الرقابية أو تتبعها من المحل.

5.4 تجهيز منتجات التبغ وتقديمها للمرتادين:

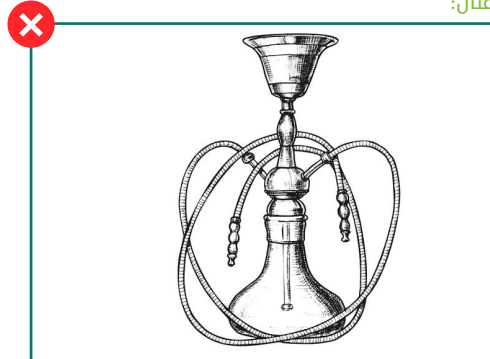
1. يجب أن يكون المبسم والخرطوم المستخدم في تدخين (المعسل) ذات الاستخدام الواحد (disposable). على أن يتم التخلص منها مباشرة بعد الاستعمال.

مثال:



2. يمنع استخدام الشيشة والأرجيلة المشتركة أو متعددة الرؤوس أو الخرطوم.

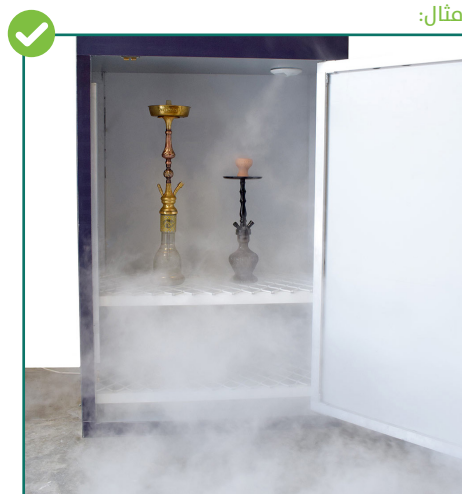
مثال:



3. يمنع خط التبغ وإضافة نكهات خاصة له وتسميتها بنكهة أو اسم خاص (داخل المحل أو خارجها).
4. يجب تغيير المياه المستخدمة باستمرار لكل عميل، على أن تكون المياه المستخدمة صالحة للشرب والاستخدام الآدمي.
5. يمنع استخدام الفحم المستخدم لإعداد الطعام على الشيشة والأرجيلة.
6. يمنع توزيع التبغ ومنتجاته مجاناً أو الترويج أو التخفيض له داخل المحل.
7. يمنع تقديم خدمة التوصيل المنزلي لمنتجات التبغ.
8. يمنع استخدام الفواكه الطبيعية كبديل عن رأس المعسل المصنوع.
9. يمنع إضافة أي مواد إضافية وما في حكمها الى مياه زجاجة الشيشة أو الأرجيلة ويستثنى من ذلك «الثلج».
10. يجب أن تكون الشيشة أو الأرجيلة المستخدمة خاصة بالمحل.

5.5 النظافة العامة:

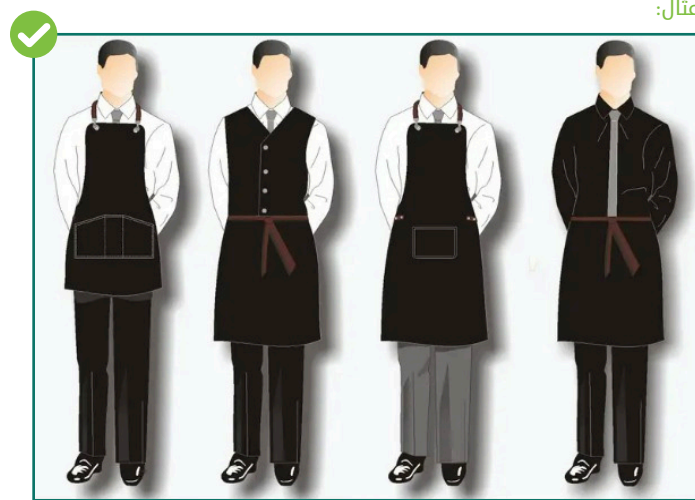
1. يسمح باستخدام جهاز مخصص لتعقيم وتطهير الشيشة والأرجيلة.



2. يجب أن يتم التنظيف بطريقة تمنع تلوث المواد الخام والمنتجات والمعدات.
3. يجب توفير الأدوات الخاصة بتنظيف الشيشة والأرجيلة ومستلزماتها .
4. يجب أن يتم تنظيف وتحفيف وتخزين جميع أدوات التنظيف بخزانات مخصصة لذلك.
5. يجب أن تكون مناطق العمل ومناطق الدعم تنظف بشكل دوري خلال ساعات العمل.
6. يجب أن يتم تنظيف وتعقيم الشيشة والأرجيلة بشكل مباشر بعد الاستخدام بحيث يضمن فيها مأمونية استخدامها من شخص الى آخر.
7. يجب أن تكون المنظفات المستخدمة في التنظيف متطابقة وفق اللائحة الفنية للمنظفات الصادرة من الهيئة السعودية للمواصفات والمقاييس والجودة.
8. يجب أن تغسل وتجفف الشيشة والأرجيلة ومستلزماتها بعد كل استخدام وتخزن في وضع مقلوب في الخزائن المخصصة لهذا الغرض على أن يتم شطفها قبل الاستخدام مباشرة.
9. يجب استخدام أسلوب الغسل متعدد المراحل (الشطف بالماء الجاري، والغسل باستخدام المنظفات للتخلص من المادة المنظفة، ومن ثم تجفف) ويكون ذلك من خلال حوض غسيل «ثلاثي».

5.6 العاملون:

1. يجب على العاملين ارتداء الزي الموحد الخاص بالعمل وأن يكون نظيف وموضح عليه اسم العامل واسم المحل ويكتفى في حال تم تعليق العامل بطاقة تعريفية له.



2. يجب حصول جميع العاملين على شهادة صحية.
3. يمنع منعاً باتاً القيام بأعمال ينتج عنها تلوث المواد والمعدات أو التجهيزات.
4. يمنع منعاً باتاً تجربة أو تشغيل الأرجيلة أو الشيشة للعميل، ويمكن الاستعاضة بالأجهزة الكهربائية المخصصة للإشعال.
5. يجب أن يلتزم صاحب المحل بتطبيق أعلى معايير الصحة والنظافة الشخصية للعاملين.
6. يجب على العامل التوقف عن العمل في حال ظهور أي أعراض مرضية ولا يعود للعمل إلا بعد زوال المرض.
7. يمنع الأكل والشرب في غير المواقع المخصصة لذلك.
8. يمنع السكن والنوم داخل المحل.
9. الالتزام بغسل الأيدي بشكل مستمر ودائم.
10. يجب على معدي الشيشة والأرجيلة الالتزام بلبس القفازات والكمامات.
11. يجب تخصيص زي موحد لمقدمي ومعدني منتجات التبغ، ويكون ذو لون خاص ويختلف عن الزي المخصص للعاملين في المطعم والمقهى.
12. يمنع قيام العمالة المخصصة لتقديم أو إعداد منتجات التبغ بإعداد أو تقديم المشروبات الباردة أو الساخنة أو الوجبات الغذائية.
13. يجب تخزين الأغراض الشخصية للعاملين في موقع وخزائن مخصصة لذلك.
14. يمنع من تقل أعمارهم عن العمر المحدد من قبل نظام مكافحة التدخين من إعداد وتقديم منتجات التبغ.

الباب السادس:

الملحقات

6.1 أحكام عامة

6.2 التظلمات والشكاوى

6.3 الأدلة والأكواد المرجعية

6.1 أحكام عامة

1. تلغي هذه الاشتراطات كل ما يتعارض معها من أحكام وردت في لوائح أو قرارات أو تعليمات أو اشتراطات قد أصدرتها الوزارة.
2. الالتزام بالأنظمة واللوائح والتعليمات الصادرة عن الأجهزة الحكومية ذات العلاقة بالنشاط.
3. تخضع هذه الاشتراطات للتحديث أو الإضافة إذا دعت الضرورة، وتصبح كل التعديلات أو الإضافات جزءاً لا يتجزأ من هذه الاشتراطات، ويكون لها نفس قوة ونفاذ هذه الاشتراطات بعد اعتمادها.
4. الالتزام بالتعليمات الصادرة من وزارة الصحة في مكافحة العدوى «وقاية».
5. تستوفي الرسوم الواردة في لائحة رسوم تقديم منتجات التبغ الصادرة عن الوزارة مقابل إصدار تصريح تقديم منتجات التبغ داخل المدن وخارجها.

6.2 التظلمات والشكاوى

تختص اللجان المكونة في الأمانات/ البلديات بالنظر في التظلمات/ الشكاوى من الأحكام الواردة في هذه الاشتراطات وفقاً لما ورد في نظام إجراءات التراخيص البلدية ولائحته التنفيذية، وفيما يخص مخالفات كود البناء السعودي فيتم ضبطها وتوثيقها من قبل الجهات ذات العلاقة بنظام تطبيق كود البناء السعودي، وأما ما هو خارج عن اختصاص الوزارة فيتم التظلم منه أمام الجهات المختصة وفق أنظمتها.

6.3 الأدلة والأكواد المرجعية

1. اللائحة التنفيذية لنظام مكافحة التدخين.
2. متطلبات كود البناء السعودي SBC 501 الباب 4 وكود البناء السعودي SBC 201 الفصل 28.
3. نظام إجراءات التراخيص البلدية ولائحته التنفيذية.
4. نظام السياحة.
5. دليل المفاهيم والمصطلحات البلدية.
6. لائحة اشتراطات تقديم منتجات التبغ داخل المدن وخارجها.

