



لائحة اشتراطات تقديم منتجات التبغ داخل المدن وخارجها الصادرة بالقرار الوزاري رقم ٤١٠٠٠٠٨٩٤٨ وتاريخ ١٧/١/١٤٤١هـ

١٤٤١ هـ / ٢٠١٩ م



الفهرس

رقم الصفحة	المحتويات	م
	الباب الأول: المجال والتعريفات	
٣	مادة (١): المجال	.١
٣	مادة (٢): التعريفات	.٢
	الباب الثاني: الاشتراطات العامة	
٥	مادة (٣): الموقع	.٣
٦	مادة (٤): المبنى	.٤
٦	مادة (٥): التجهيزات والمرافق	.٥
٧	مادة (٦): الأمان والسلامة	.٦
	الباب الثالث: الاشتراطات الخاصة	
٨	مادة (٧): أحكام عامة	.٧
٩	مادة (٨): تجهيز المعسل والجراك وتقديمهما للمرتادين	.٨
١٠	مادة (٩): النظافة العامة	.٩
١٠	مادة (١٠): الترخيص	.١٠
١١	مادة (١١): النظافة الشخصية والممارسات الصحية	.١١

الباب الأول المجال والتعريفات

مادة (١): المجال

تسري مواد ونود هذه اللائحة على المنشآت المرخص لها بتقديم منتجات التبغ (الجرارك) و(المعسل) داخل وخارج النطاق العمراني وتستثنى منها مدينتي مكة المكرمة والمدينة المنورة (الحدود الشرعية، والمنطقة المركزية).

مادة (٢): التعريفات

يقصد بالكلمات والعبارات التالية في تطبيق أحكام هذه الاشتراطات المعاني المبينة أمام كل منها:

- **المنشأة:** كيان يرغب في إصدار رخصة مهنية نظامية يقدم فيه التبغ ومشتقاته للمرتادين.
- **مرفق الإيواء السياحي:** كل مكان يوفر خدمة المبيت بصورة رئيسة (للنزل/ للسياح) مقابل أجر، سواء أكان هذا المكان فندقاً، أو أي وحدة سكنية أخرى تؤدي الأغراض نفسها، وأي خدمات مساندة ويندرج تحتها ما يلي: (الفنادق، الفنادق التراثية، المنتجعات، فنادق الطرق، الفلل الفندقية، الوحدات السكنية المفروشة، النزل السياحية، المخيمات البيئية السياحية، النزل البيئية والزراعية).
- **الشيخة والأرجيلة:** هي أداة لتدخين التبغ المشتعل بالفحم وذلك عبر تمريره بالماء قبل إستنشاقه، وقد تختلف في أشكالها وأحجامها.
- **منتجات التبغ:** أي مُنتَج يتكون كلياً أو جزئياً من أوراق التبغ كمادة خام تصنع بغرض التدخين أو المضغ أو الإستنشاق أو الإمتصاص، (مثل: السجائر، تبغ السجائر السائب، السيجار، تبغ الغليون، تبغ المعسل، تبغ الشيخة).
- **المعسل:** هو عبارة عن أوراق التبغ المخلوط بالجلسرين والعسل ومن ثم يضاف إليه نكهات مختلفة كالفتح والنعناع وغيرها، يوضع المعسل على رأس الشيخة ويسخن (يحرق) عن طريق المعجم أو الكهرباء، الدخان الناتج عن هذه العملية يمرر عبر الماء ومن ثم يستهلك.
- **تبغ الجراك:** عبارة عن أوراق تبغ يضاف إليها مجموعة من عصارة الفواكه.

- **الاشتراطات الصحية:** مجموعة من الضوابط الواجب توافرها ، سواءً في المنشآت الغذائية التي لها علاقة بتجهيز وتقديم المواد الغذائية أو محلات ذات العلاقة بالصحة العامة.
- **التجهيزات:** يقصد بها جميع الاحتياجات اللازمة للمنشأة والتي تتلاءم وطبيعة نشاطها؛ لمزاولة عملها.
- **التلوث:** فعل أو عملية جعل الشيء ضاراً أو غير ملائم، مثل: وجود مواد دخيلة وخاصةً المعدية منها ، الأمر الذي يجعل مادة أو مستحضر ما غير نقي أو ضار.
- **التنظيف:** إزالة المواد العالقة (كبقايا الأغذية أو الأتربة وغيرها) باستخدام الوسائل الفيزيائية، أو الكيميائية.
- **التطهير:** عملية تستخدم للتخلص أو خفض أعداد الميكروبات للحدود المسموح بها على الأسطح أو معدّات الغذاء وغيرها باستخدام الوسائل الفيزيائية، أو الكيميائية.
- **التعقيم:** القضاء على جميع أشكال الحياة الميكروبية بما فيها الأبواغ البكتيرية باستخدام الوسائل الفيزيائية، أو الكيميائية.
- **المخاطر:** درجة احتمال حدوث تأثير سلبي على صحة الإنسان، وشدة ذلك الأثر نتيجة تعرضه لمصادر الخطر في الغذاء.
- **مصدر الخطر:** عامل بيولوجي، أو كيميائي، أو فيزيائي يوجد في الغذاء، أو حالة قد تجعل الغذاء ضاراً، أو يؤثر سلباً على صحة الإنسان.
- **الترخيص:** وثيقة نظامية تصدر عن الجهة المختصة (الأمانة أو البلدية)، تُجيز تشغيل ومزاولة النشاط بالمنشأة بعد استيفاء الشروط المطلوبة، ولمدة زمنية محدّدة يلزم تجديده دورياً.
- **الفعاليات:** حدث في زمن معين (لا يزيد عن ثلاثين يوماً) ومكان معين يتم الترخيص له لتقديم منتجات التبغ (المعسل) كنشاط مصاحب لتقديم المأكولات والمشروبات.



الباب الثاني الاشتراطات العامة

مادة (٣): الموقع

أولاً: المواقع التي يسمح فيها بترخيص تقديم (الجراك) و(المعسل) خارج المدن:

١. أن تكون خارج النطاق العمراني المحدد لكل مدينة أو محافظة، ويستثنى من ذلك المخططات المعتمدة لكل من المناطق الصناعية والمستودعات ومعارض السيارات.
٢. المواقع الداخلة ضمن محطات الطرق الإقليمية، وبما لا يتعارض مع لائحة محطات الوقود ومراكز الخدمة على الطرق الإقليمية.

ثانياً: المواقع التي يسمح بالترخيص للمطاعم والمقاهي بتقديم (المعسل) داخل المدن:

١. الأشربة التجارية: وهي المناطق المصنفة كمناطق تجارية أو المحصورة بشوارع تجارية رئيسية.
٢. الشوارع التجارية: وعلى الأمانات تحديد الحد الأدنى لعرض الشوارع التجارية الواقعة ضمن نطاقها.
٣. المراكز والمجمعات التجارية.
٤. الكورنيش: وهي الطرق المحاذية للشواطئ.
٥. الشواطئ: وهي المواقع المفتوحة على الشواطئ أو على البحر مباشرة.
٦. مرافق الإيواء السياحي: الواقعة داخل أو خارج النطاقات العمرانية ويشترط وجود رخصة مقهى أو مطعم، ولا يسمح للمرافق التي لا يوجد بها مطعم أو مقهى مرخص، بتقديم الشيشة.

٧. المناطق الصناعية والمستودعات ومعارض السيارات.

ثالثاً: المواقع المحظور الترخيص فيها بتقديم (الجراك) و(المعسل):

١. المواقع الداخلة في الحدود الشرعية لمكة المكرمة.
٢. المواقع الداخلة ضمن حدود الدائري الثالث للمدينة المنورة.



مادة (٤): المبنى

(٤ - ١) المنطقة الخارجية المحيطة بالمبنى:

- أ. تكون الأرضية المحيطة بالمنشأة خالية من الفجوات، والتشققات، والتصدعات، والمخلفات، حتى لا تصبح ملجأً ومأوى للحشرات والقوارض وغيرها.
- ب. يجب أن تكون جلسات تقديم الشيشة غير مرئية من خارج المطعم أو المقهى نهائياً.
- ج. عند استخدام الأرصفة المرخصة (الإرتداد النظامي) في تقديم الشيشة للمرتادين فيجب ألا يرى المارة الشيشة نهائياً؛ وأن توضع حواجز حول الجلسة لا تسمح بالرؤيا من خلالها، ويجب أن تبعد المنشأة عن محطات تعبئة الوقود ومحلات بيع الغاز بمسافة لا تقل عن (٣٠) ثلاثين متراً.

(٤ - ٢): تصميم وإنشاءات المبنى:

- أ. يسمح بتقديم الخدمة بالدور الأرضي والأسطح وما شابهها من المساحات المفتوحة.
- ب. وضع أبواب ذاتية الإغلاق في منشأة تقديم الشيشة (المعسل) لضمان الإغلاق المستمر.

مادة (٥): التجهيزات والمرافق

(٥ - ١) التهوية:

- أ. تزويد صالة تقديم المعسل / الجراك بتهوية طبيعية، أو صناعية، أو كليهما؛ لمنع ارتفاع درجة الحرارة وتكاثف الأبخرة وتراكم الغبار والأتربة، ولإزالة الهواء الملوث.
- ب. تركيب أنظمة التهوية الميكانيكية، وفقاً للمواصفات الفنية المقررة؛ لمنع البخار المتكاثف من التجمع على الجدران والأسقف والمعدات أو المستلزمات المعروضة وتجديد الهواء في المطعم أو المقهى.
- ج. أن يكون نظام التهوية في صالات تقديم منتجات التبغ المغلقة قادر على تبديل الهواء بما لا يقل عن عشر مرات حجم الهواء بالصالة لكل ساعة وأن تبقى منظومة التهوية تعمل طيلة ساعات العمل.
- د. يجب ألا يقل معدل تدفق الهواء الداخل إلى صالة التقديم عن (٢٥) متر/ثانية) لكل شخص مصمماً على الحد الأعلى لكثافة الإشغال.

(٥ - ٢) مكان تخزين مستلزمات التبغ:

- أ. مُزوَّداً بعدد من الأرفف والأدراج المصنَّعة من مواد غير قابلة للصدأ، مثل: الألمونيوم، أو من الزجاج عالي التحمل أو ما يماثله.
- ب. توفير ثلاثة أفقية أو رأسية أو أكثر لحفظ التبغ بأنواعه المختلفة، على أن تكون مرفوعة على قواعد متحركة من مواد غير قابلة للصدأ.
- ج. تخصيص مكان مستقل لتخزين الفحم يتم فصله عن بقية الأقسام بفاصل من الألمونيوم أو ما يماثله، وان تكون الأرفف والخزانات من مواد ثابتة مقاومة للحريق أو معدن غير قابل للصدأ لحفظ الفحم.

(٥ - ٣) صالة تقديم المعسل:

- أ. أن تكون الجلسات مفتوحة وليست مقسّمة إلى غرف مستقلة كاملة الجدران لها أبواب، ويمنع وضع حواجز داخل صالات تقديم المعسل نهائياً.
- ب. ألا يقل معدل المساحة المخصصة (للكرسي) في منطقة تقديم التبغ عن (١,٢٥) م^٢ واحد وربع متراً مربعاً.

(٥ - ٤) مكان تجهيز التبغ:

- أ. يخصّص مكان مستقل لتجهيز التبغ ليس على واجهة المقهى، على أن يُزوَّد بمدخنة ومروحة شفط للأدخنة المتصاعدة.
- ب. توفير أدوات خاصة بغسل وتنظيف أدوات ومستلزمات التبغ.

مادة (٦): الأمان والسلامة

- أ. وضع لوحات إرشادية، في مكان إعداد وتحضير المعسل والجراك وتوضّح طرق مكافحة الحريق في حالة حدوثها.
- ب. وضع لوحات إرشادية، توضّح كيفية إخلاء المكان عند الطوارئ.
- ج. توفير صندوق للإسعافات الأولية يكون مُزوَّداً بالمواد ذات الأهمية الطبية، مثل: الأشرطة اللاصقة الملونة، والأربطة الطبية، والقطن والشاش، والمواد المطهرة، ومواد العناية بالجروح الأخرى.
- د. تطبيق كافة اشتراطات الأمان والسلامة الخاصة بالدفاع المدني.



الباب الثالث الاشتراطات الخاصة

مادة (٧): أحكام عامة

(٧-١) مواصفات التبغ المستخدم:

أ. تكون مُنتجات التبغ المعروضة مطابقة للمواصفات القياسية المعتمدة من الهيئة العامة للغذاء والدواء الخاصة بكل صنف، والتي منها:

١. يخلو المُنتج من المواد الغريبة (نباتية أو غير نباتية) ومن العفن الظاهري.
٢. يخلو من أيّة روائح غريبة عن تلك التي تميز بها مكوناته.
٣. يخلو من الحشرات الحية والميتة وأجزائها ومن القوارض ومخالفاتها عند الفحص بالعين المجردة.

٤. يمنع استخدام بقايا التبغ الناتجة عن التدخين أو التبغ الذي أجريت عليه أية عمليات تؤدي إلى تردي نوعية أو خصائص عند تدخينه.

ب. تكون بطاقات عبوات مُنتجات التبغ مطابقة للاشتراطات الواردة في المواصفة القياسية المعتمدة من الهيئة العامة للغذاء والدواء ومنها ما يلي:

١. يجب ألا تستعمل أيّة مسميات أو رموز أو علامات أو صور تخالف النظام العام.
٢. تكون البيانات واضحة وسهلة القراءة على المستهلك في الظروف العادية للشراء والاستخدام.

٣. يجب كتابة البيانات الآتية على بطاقة عبوة التبغ:

- ✓ اسم الصنف والاسم التجاري.
- ✓ بلد المنشأة أو الصنع أو التعبئة.
- ✓ وضع تحذير صحي عن اضرار تعاطي التبغ ومنتجاته حسب مواصفات الهيئة العامة للغذاء والدواء.

(٧-٢) الموردين:



يجب على الإدارة حصر جميع الموردّين الذين يتم شراء مواد (الجراك) و(المعسل) منهم من خلال آليات وإجراءات موثقة يمكن الاعتماد عليها عند التفتيش من الجهات الرقابية أو تتبعها من المنشأة.

مادة (٨): تجهيز المعسل والجراك وتقديمها للمرتادين

١. يجب توفير مكان خاص بتحضير المعسل والجراك.
٢. لا يسمح بتقديم منتجات التبغ لمن تقل أعمارهم عن (١٨) سنة، مع وضع لوحة تحذيرية بمكان بارز على مدخل المنشأة بذلك حسب تصاميم اللجنة الوطنية لمكافحة التبغ www.nctc.gov.sa أو www.tcpmoh.gov.sa.
٣. لا يسمح بتشغيل العمالة اللذين تقل أعمارهم عن (٢١) سنة.
٤. لا يسمح بقيام العمالة المخصصة لتقديم أو إعداد منتجات التبغ بإعداد أو تقديم المشروبات الباردة أو الساخنة أو الوجبات الغذائية.
٥. وضع لوحة تحذير صحي في مكان بارز وبشكل واضح بالمنشأة يدون عليها العبارة التالية: (تدخين التبغ سبب رئيس للإصابة بالسرطان وأمراض القلب والرئة والشرابين). حسب تصاميم اللجنة الوطنية لمكافحة التبغ www.nctc.gov.sa أو www.tcpmoh.gov.sa.
٦. تركيب كاميرات مراقبة داخلية وخارجية بأنظمة حفظ التسجيلات.
٧. يجب أن يكون المبسم والخراطيم المستخدمة في تدخين (المعسل) ذات الاستخدام الواحد (disposable)، على أن يتم التخلص منها مباشرة بعد الاستعمال.
٨. لا يسمح باستخدام جهاز شيشة واحد بعدة رؤوس.
٩. لا يسمح بخلط التبغ وإضافة نكهات خاصة له وتسميتها بنكهة أو اسم خاص.
١٠. يجب تغيير المياه المستخدمة باستمرار بين استعمال زيون وآخر.
١١. يجب استخدام تبغ وفحم مطابق للمواصفات القياسية المقررة.
١٢. يمنع توزيع التبغ ومنتجاته مجاناً على المرتادين أو الدعاية له أو الترويج لأي منتج من مُنتجاته والحصول على تخفيض في السعر مقابل أي خدمات أو مشتريات أو نقاط من محل أو شركة أخرى.
١٣. لا يسمح ببيع المرتادين عبوات أو كميات من التبغ للاستخدام الشخصي، ولا يسمح بخدمة توصيل (المعسل) إلى المنازل أو المكاتب أو السيارات.

مادة (٩): النظافة العامة

يجب توافر الاشتراطات الآتية:

١. التنظيف بطريقة تمنع تلوث المواد الخام والمنتجات والمعدات، على أن تكون معدات وأدوات التنظيف متوفرة للاستخدام، ويتم صيانتها وتخزينها بطريقة لا تلوث المواد الغذائية أو معدات الإنتاج.
٢. تنظيف وتخزين جميع أدوات التنظيف بصورة سليمة بعد الاستخدام.
٣. تضمن مهام التنظيف اليومية مناطق العمل ومناطق الدعم تظل نظيفة خلال ساعات العمل.
٤. تُنظف وتُعقّم المعدات والأواني؛ لمنع التلوث الميكروبي.
٥. تُغسل وتُجفّف الأواني والأوعية بين الاستخدامات أو عند الاقتضاء وتُخزّن في وضع مقلوب في الخزائن المخصّصة لهذا الغرض على أن يتم شطفها قبل الاستخدام مباشرةً.
٦. استخدام أسلوب الغسل متعدد المراحل: (الشطف بالماء الجاري، والغسل باستخدام المنظفات، والشطف بالماء الجاري؛ للتخلص من المادة المنظفة، ومن ثم تجفّف) في أعمال التجهيزات.
٧. يمنع منعاً باتاً استخدام الألواح الخشبية في أماكن العمل.
٨. الالتزام باشتراطات وزارة الصحة في مكافحة العدوى.

مادة (١٠): الترخيص

- أ. تستوفى الرسوم الواردة في لائحة تقديم منتجات التبغ الصادرة عن الوزارة مقابل إصدار ترخيص تقديم منتجات التبغ داخل المدن وخارجها.
- ب. للبلدية إصدار ترخيص أثناء الفعاليات لنشاط تقديم منتجات التبغ، ويكون رسم الترخيص على النحو الموضح في لائحة رسوم تقديم منتجات التبغ الصادرة عن الوزارة، على ألا تزيد مدة الفعالية عن (٣٠) يوماً.



- ج. يمنع منعاً باتاً اتصال المنشأة التي تقدم المعسل بمنشأة أخرى، ما لم ينص على ذلك صراحةً في ترخيص أي منهما.
- د. يجب على صاحب المنشأة، أو المدير المسؤول الاحتفاظ بترخيص تقديم التبغ على لوحة واضحة في مكان بارز وظاهر، ووضع رقم البلاغات (٩٤٠)، للإبلاغ عن أي مخالفة تتعلق بالصحة العامة.

مادة (١١): النظافة الشخصية والممارسات الصحية

١. يجب على العاملين ارتداء الملابس الخارجية النظيفة والزي الموحد، موضحاً عليه اسم المنشأة.
 ٢. يجب حصول جميع العاملين بالمنشأة على رخص ممارسة العمل (شهادة صحية).
 ٣. يمنع منعاً باتاً القيام بأعمال ينتج عنها تلوث المواد والمعدات أو التجهيزات، مثل: (الأكل، أو الشرب، أو البصق، أو التمخط، وغيرها) في أماكن العمل المختلفة.
 ٤. يمنع منعاً باتاً النوم في أماكن العمل المختلفة بما فيها المستودعات.
 ٥. الإلتزام باشتراطات وزارة الصحة في النظافة الشخصية والممارسات الصحية.
- أ.هـ.

