

اشتراطات جديدة للمخابز ومحال الحلويات

13 يوليو، 2025



كشفت وزارة البلديات والإسكان عن مسودة مشروع اشتراطات محدثة تنظم أنشطة المخابز ومحال الحلويات، ضمن جهودها لتحسين بيئة الأعمال في المملكة، وتعزيز الامتثال البلدي والغذائي، ورفع معايير السلامة والصحة العامة.

ألزمت الاشتراطات المحال بتركيب كاميرات مراقبة داخلية

وأوضحت الوزارة في مسودة الاشتراطات المنشورة على منصة "استطلاع" لإبداء المرئيات قبل اعتمادها رسميًا، أن الاشتراطات تهدف إلى تسهيل دخول المستثمرين للقطاع، ورفع جودة الخدمات والمنتجات، وتوفير بيئة تجارية متطورة تراعي الجوانب الصحية والفنية والمعمارية.

وتشمل الاشتراطات الجديدة تصنيفًا واضحًا لأنشطة المخابز والحلويات، على النحو التالي:

المخابز العادية: وتشمل إنتاج الخبز البلدي، والتنور، والمعجنات، والقرصات، وبيع منتجات مثل العسل والزبدة والأجبان.

المخابز النصف آلية: تعتمد جزئيًا على العمليات الآلية، مع تدخل بشري في بعض مراحل الإنتاج.

محلات إعداد وتجهيز الحلويات: تقوم بالإنتاج اليومي المحدود للحلويات دون تسويق خارجي.

محلات عرض وبيع الحلويات: تقتصر على استلام وعرض وبيع الحلويات الجاهزة من مصانع مرخصة.

وتضمنت الاشتراطات تحديد الحد الأدنى للمساحة المطلوبة بحسب نوع النشاط، إذ اشترطت مساحة لا تقل عن 150 مترًا مربعًا للمخابز النصف آلية، و16 مترًا مربعًا للمخابز العادية ومحال إعداد أو بيع الحلويات. كما اشترطت أن يكون الموقع ضمن استخدام تجاري أو مختلط، وعلى شارع تجاري أو داخل مركز تجاري، مع الالتزام بكود البناء السعودي والموجهات المعمارية المحلية.

وفيما يتعلق بسلامة الغذاء، أكدت الوزارة وجوب استخدام المياه الصالحة للشرب في عمليات التحضير والتنظيف، وتوفير أدوات ومعدات معتمدة وآمنة لملامسة الغذاء، وتخصيص مناطق منفصلة لتداول الأغذية الجاهزة وغير المطهوه، إضافة إلى تطبيق ضوابط صارمة في درجات الحرارة عند التخزين والنقل والعرض، بما يضمن حفظ الأغذية وتفادي التلف أو التلوث.

كما ألزمت الاشتراطات المحال بتركيب كاميرات مراقبة داخلية، وتوفير لوحات توعوية تبين مسببات الحساسية والسعرات الحرارية، والإفصاح عن نوع اللحوم المستخدمة ومصدرها وبلد منشأها، سواء كانت طازجة أم مجمدة، محلية أم مستوردة. كما شددت على منع استخدام

الخشب غير المعالج في مناطق تحضير الطعام، وضرورة تجهيز الأرضيات والحوائط بأسطح ملساء قابلة للتنظيف.

وأكدت الوزارة أن الاشتراطات تشمل كذلك متطلبات معمارية دقيقة، تتضمن توفير منحدرات لذوي الإعاقة، ومسارات آمنة، ومعايير للتهوية والإضاءة والتشطيب الداخلي، بما يضمن بيئة تشغيل صحية وآمنة.

ودعت الوزارة جميع المهتمين من مستثمرين وأصحاب منشآت وعاملين في القطاع إلى الاطلاع على تفاصيل الاشتراطات من خلال منصة "استطلاع"، وتقديم مرئياتهم خلال فترة المشاورة، للمساهمة في تطوير الأنظمة واللوائح المنظمة لقطاع المخابز والحلويات.