

وزارة شؤون البلديات والزراعة

قرار وزاري رقم (٨٣) لسنة ٢٠٠٦  
بشأن اشتراطات المقاهي والمطاعم  
التي تقدم التبغ ومشتقاته لأغراض التدخين

وزير شؤون البلديات والزراعة:

بعد الاطلاع على القانون رقم (٢) لسنة ١٩٧٥ بشأن الصحة العامة وتعديلاته ،  
وعلى المرسوم بقانون رقم (١٠) لسنة ١٩٩٤ بشأن مكافحة التدخين ، والقرارات الصادرة  
تنفيذا لأحكامه ،

وعلى قانون البلديات الصادر بالمرسوم بقانون رقم (٣٥) لسنة ٢٠٠١ ، ولائحته التنفيذية  
وتعديلاتهما ،

وعلى توصيات اللجنة المنبثقة عن لجنة مكافحة التدخين المشكلة بقرار وزير الصحة رقم  
(٧) لسنة ١٩٩٤ ،

وبعد الاتفاق مع الدكتورة وزيرة الصحة ،

وبعد موافقة المجالس البلدية ،

قرر الآتي :

مادة (١)

يُعمل في شأن المقاهي والمطاعم التي تقدم التبغ ومشتقاته بفرض التدخين بالاشتراطات  
المراقبة لهذا القرار .

وعلى المقاهي والمطاعم المشار إليها القائمة حالياً توفيق أوضاعها بما يتفق وأحكام هذا  
القرار - باستثناء ما يتعلق بالموقع - وذلك خلال سنة تبدأ من اليوم التالي لنشر هذا القرار  
في الجريدة الرسمية .

مادة (٢)

على العاملين بالإدارات المختصة بالبلديات اتخاذ الإجراءات المقررة قانوناً تجاه من  
يخالف أحكام هذا القرار كل فيما يخصه .

مادة (٣)

يُعمل بأحكام هذا القرار اعتباراً من اليوم التالي لتاريخ نشره في الجريدة الرسمية .

وزير شؤون البلديات والزراعة

علي بن صالح الصالح

صدر بتاريخ: ١٨ شوال ١٤٢٧هـ

الموافق: ٩ نوفمبر ٢٠٠٦م

## الاشتراطات المتعلقة بالمقاهي والمطاعم التي تقدم التبغ ومشتقاته لأغراض التدخين

### أولاً : الاشتراطات العامة :

- ١ - الحصول على سجل تجاري وفقاً للقواعد المعمول بها في وزارة الصناعة والتجارة .
- ٢ - توفير أدوات السلامة والحريق في المقهى أو المطعم صالحة للاستعمال بناءً على الاشتراطات المقررة بمعرفة الدفاع المدني .
- ٣ - عدم جواز إدخال أي تعديل على الهيكل الداخلي للمقهى أو المطعم إلا بعد الحصول على موافقة وزارة الصحة والبلدية المختصة .
- ٤ - توافر الاشتراطات العامة المقررة في الأنظمة المعمول بها في البلديات .
- ٥ - توافر شروط حسن السلوك وعدم وجود موانع أمنية تحول دون الحصول على الترخيص بمزاولة النشاط وفقاً لمتطلبات وزارة الداخلية .

### ثانياً : الاشتراطات الخاصة :

#### أ - الاشتراطات البلدية :-

- ١ - ضرورة بيان ما إذا كان المقهى أو المطعم سيقدم التبغ ومشتقاته للتدخين عند تقديم طلب الترخيص للبلدية .
- ٢ - لا يسمح بالترخيص للمقاهي أو المطاعم التي تقدم التبغ ومشتقاته للتدخين في المناطق السكنية والحدائق والمتنزهات ، ويجب ألا تقل المسافة بين المحل المرخص له وأقرب مسكن أو مستشفى أو مبنى حكومي أو سفارة أو مدرسة أو روضة أو معهد تعليمي أو دار عبادة عن مائتي متر .
- ٣ - يجب ألا يستخدم المقهى أو المطعم كماوى للسكن .
- ٤ - يجب ألا تقل المسافة بين المقهى أو المطعم وبين أقرب مصدر من مصادر التلوث البيئي مثل الكراجات والمداخن والمصانع وغيرها عن مائة وخمسين متراً .
- ٥ - يجب أن يشيد المبنى من مادتي الطابوق والاسمنت ، وألا يدخل في تشييده أية مواد قابلة للاشتعال كالخشب والمطاط وغيرها .
- ٦ - يجب أن تكون أرضية المبنى بارتفاع قدم واحد على الأقل عن مستوى أرضية الطريق العام .
- ٧ - في حالة وجود مطبخ في المحل يجب أن تتوافر فيه الاشتراطات الصحية التي تحددها وزارة الصحة .
- ٨ - يجب توفير أماكن لوقوف السيارات حسب القواعد المعمول بها في هذا الشأن .

ب - لا يجوز تقديم التبغ ومشتقاته ولا يجوز وضع الكراسي على الأرصفة أو تقديم الشيشة خارج المحال المرخص لها بذلك إلا بترخيص مسبق من البلدية المختصة.  
ج - يجب الالتزام بعدم فتح المحال المشار إليها في المناطق السكنية بعد الساعة الثانية عشرة ليلاً وفي المناطق غير السكنية بعد الساعة الواحدة صباحاً .  
د - ويستثنى من ذلك الأماكن السياحية .

ب - الاشتراطات الصحية :-

ب - اشتراطات عامة :

- أ - توفير المياه للمحل من مصدر صحي نظيف . مع وجود خزان بسعة مناسبة حسب المعايير التي تحددها وزارة الصحة .  
ب - توافر مصائد ذباب كهربائية بعدد وحجم مناسب في صالات الزبائن وأماكن إعداد الأظعمة .  
ج - أن تكون مفاتيح الكهرباء وسخانات المياه بعيدة عن مواقد النار .  
د - تزويد الأبواب الخارجية بألة غلق ذاتي .  
هـ - أن يتوفر في المحل الإضاءة المناسبة والتهوية الكافية بحسب مساحته .  
و - أن يزود المحل بعدد كاف من براميل القمامة ذات الأغشية المحكمة الغلق مع استخدام أكياس لجمع القمامة ، وتوفير مكان مناسب لوضع هذه البراميل .  
ز - توفير حمام أو أكثر للزبائن تتوافر فيه المستلزمات الصحية الأساسية وفقاً للقواعد المقررة من وزارة الصحة ، وأن يخضع للتنظافة بشكل دوري .

٢ - الاشتراطات المتعلقة بتقديم التبغ ومشتقاته للتدخين :

- أ - لا يسمح بتقديم التبغ ومشتقاته للتدخين في الأماكن العامة المغلقة كالمجمعات التجارية والصالات الرياضية العامة وغيرها .  
ب - في المقاهي والمطاعم التي تقدم التبغ ومشتقاته للتدخين لا يسمح بتقديمها لمن تقل أعمارهم عن ثمانية عشر عاماً ، ولا يسمح لهم بالجلوس في الأماكن المخصصة للتدخين حتى ولو كانوا برفقة أولياء أمورهم .  
ج - يجب ألا تزيد مساحة المكان المخصص للتدخين على ٥٠٪ من المساحة الإجمالية للمقهى أو المطعم ، ويخصص في المحل جزء مغلق للمدخنين ، ولا يسمح بالتدخين خارج نطاقه مع وضع علامة تشير إلى طبيعة الموقع .  
د - يجب عزل الأماكن المخصصة للتدخين عن الأماكن الأخرى وتزويدها بجهاز تهوية قابل لسحب الهواء خارج المكان ، على أن تكون الأبواب الفاصلة بينهما مزودة بغالق ذاتي بما لا يسمح للهواء بالاختلاط خارج المكان المخصص للتدخين حسب الاشتراطات الصحية المقررة .



هـ - يشترط بالنسبة للمحال التي تقدم الشيشة ما يلي :

- (١) توفير غرفة خاصة لإعداد الشيشة وحفظ أدواتها ذات مساحة كافية تتناسب مع حجم النشاط ، على أن لا تكون متصلة بأماكن تجهيز وتحضير المواد الغذائية وأن يتوفر فيها الآتي: مصدر للمياه متصل بموقع مستقل لغسيل الشيشة وتعبئتها بالماء .
  - (٢) توفير رفوف وخزانات مناسبة لحفظ، الشيشة وأدواتها .
  - (٣) التهوية والإضاءة الجيدة .
  - (٤) تخصيص مامل أو عمال لإعداد الشيشة لا يسمح لهم بإعداد الوجبات الغذائية ، ويجب تمييزهم بملابس خاصة وتعليق ما يثبت هويتهم .
  - (٥) الالتزام بتنظيف أدوات الشيشة بشكل مستمر، مع توفير عدد ثلاث فرشاة لهذا الغرض (فرشاة لعنق الشيشة، فرشاة للخرطوم ، وفرشاة للزجاج) .
  - (٦) توفير ميسم خاص بالشيشة يتم تركيبه بالفوهة الخارجية للخرطوم عند الاستخدام ، واستبداله لكل شخص (استعمال لمرة واحدة فقط) .
  - (٧) وضع التبغ في أوان محكمة الإغلاق ، وعدم تركها مكشوفة مع حفظها في درجات حرارة مناسبة لكل نوع .
  - (٨) يمنع استخدام أنواع الفحم التالية: (الفحم الصناعي و الفحم الذي يتم إشعاله بواسطة الوقود أو المواد الكيماوية الأخرى ، والفحم الذي تم استخدامه لأي غرض سابق) .
  - (٩) الالتزام بتغيير مياه الشيشة لكل زبون، مع التقيد باستعمال المياه الباردة .
  - (١٠) في حالة تقديم الشيشة في أماكن مغلقة يجب توفير تكييف ومراوح شفط بأعداد مناسبة .
  - (١١) التقيد بأي اشتراطات أو ضوابط إضافية تضعها وزارة الصحة أو البلديات .
- و - بالنسبة للخيام التي تقدم الشيشة لروادها يشترط بالإضافة إلى ما تقدم ما يلي :-

- (١) توفير موقع منفصل لحفظ أدوات الشيشة تتوافر فيه الاشتراطات الصحية والفنية الخاصة بتقديم الشيشة .
- (٢) يجب تخصيص موقع منفصل لإعداد الفحم بعيداً عن الخيمة .
- (٣) يجب تقديم الشيشة في المواقع المحددة للخيمة وعدم السماح بالتدخين خارج حدودها أو الممرات أو الساحات المجاورة لها .
- (٤) يجب وضع إعلان يشير إلى أن الخيمة مخصصة للمدخنين .
- (٥) يمنع دخول الأطفال دون سن الثامنة عشرة حتى وإن كانوا بصحبة أولياء أمورهم .