طارف

وزارة البلديات والإسكان تُصدر اشتراطات شاملة لتنظيم قطاع المطابخ المركزية

المصدر: واس تاريخ النشر: 26 أغسطس 2025

أهداف اشتراطات المطابخ المركزية



أصدرت وزارة البلديات والإسكان اشتراطات تنظيمية محدثة خاصة بالمطابخ المركزية، في إطار جهودها الرامية إلى تطوير البنية التنظيمية للأنشطة الغذائية، ورفع كفاءة التشغيل، وتعزيز سلامة

الغذاء، وتهيئة بيئة استثمارية جاذبة تدعم النمو الاقتصادي.

وأكّدت الوزارة أن الاشتراطات الجديدة تمثل نقلة نوعية في إدارة وتشغيل المطابخ المركزية، حيث تضمنت معايير دقيقة تشمل متطلبات الترخيص واختيار المواقع ضمن الاستخدامات المعتمدة وبالمساحات المحددة، مع الالتزام بالارتدادات والارتفاعات وفق كود البناء السعودي، وتوفير عدد كافٍ من مواقف المركبات.

وشملت الاشتراطات كذلك ضوابط فنية وتشغيلية متقدمة، منها توفير أنظمة تهوية وتبريد وتصريف مياه مطابقة للمواصفات، وضمان تصميم داخلي يراعي حركة العاملين ويمنع التلوث المتبادل، إضافة إلى إجراء الفحوص الدورية لمناطق التحضير والتخزين والتقديم بما يكفل تحقيق أعلى مستويات النظافة وسلامة الأغذية، ولاسيما الأغذية عالية الخطورة.

ونصّت الاشتراطات على ضرورة توافر أخصائي معتمد في سلامة الغذاء داخل المنشأة، وتركيب كاميرات مراقبة تغطي مناطق العمل، واعتماد أنظمة دفع إلكترونية موثوقة، إلى جانب تجهيز مرافق

طارف

خاصة للعاملين تشمل دورات مياه وغرف استراحة وتبديل ملابس، فضلًا عن وضع آليات مهنية دقيقة للتعامل مع النفايات.

ودعت الوزارة المستثمرين وأصحاب المنشآت الغذائية إلى الاطلاع على تفاصيل الاشتراطات الجديدة عبر الأدلة الإرشادية المنشورة على منصاتها الرسمية، والالتزام الكامل بما ورد فيها لضمان .

الجاهزية والامتثال، ويمكن الاطلاع على دليل اشتراطات المطابخ المركزية من خلال زيارة الرابط

.https://momah.gov.sa/sites/default/files/2025-04/ashtratat%20almtabkh%20almrkzyt.pdf