



أمانة منطقة
المدينة المنورة
Madinah Regional Municipality

اشتراطات لائحة اشتراطات تقديم منتجات التبغ

1446 هـ - 2024 م

مقدمة

✓ المحلات المصرح لها بممارسة نشاط تقديم منتجات التبغ ومشتقاته.

✓ 1446/4/13 هـ

✓ 90 يوم من تاريخ الاصدار

✓ المطاعم مع الخدمة
✓ محلات تقديم المشروبات الكوفي شوب
✓ بيع منتجات التبغ بالتجزئة في المتاجر المتخصصة وبيع المعسل والجراك

✓ كوفي شوب داخل المراكز والصالات الرياضية والمراكز الرياضية
✓ كوفي شوب داخل الاكاديميات الرياضية
✓ محلات تقديم المشروبات الكوفي شوب داخل الاكشاك
✓ كوفي شوب داخل الملاعب المفتوحة
✓ كوفي شوب داخل اندية الرماية
✓ محلات تقديم المشروبات الكوفي شوب داخل المكتبات وبيع الكت
✓ كوفي شوب داخل محلات الحلويات واعداد تجهيز الحلويات
✓ كوفي شوب داخل محلات الملابس الجاهزة وبيع الاحذية
✓ كوفي شوب داخل التموينات في مراكز الخدمة ومحطات الوقود فئة أ و ب
✓ محلات تقديم المشروبات الكوفي شوب داخل مراكز الاسترخاء
✓ كوفي شوب داخل مراكز الترفية ودور السينما
✓ بيع منتجات التبغ بالتجزئة في المتاجر المتخصصة وبيع المعسل والجراك

✓ أكلات شعبية
✓ مطعم بخاري
✓ مطعم بروسند
✓ مطعم حنيذ
✓ مطعم مشويات
✓ مطعم مضغوط
✓ مطعم مندي
✓ مطعم هندي
✓ المطاعم مع الخدمة
✓ المطاعم مع الخدمة داخل مراكز خدمة فئة أ
✓ المطاعم مع الخدمة داخل اندية الرماية
✓ المطاعم مع الخدمة داخل الملاعب المفتوحة
✓ المطاعم مع الخدمة داخل الأندية و المراكز الرياضية و الصالات الرياضية
✓ المطاعم مع الخدمة داخل الاكاديميات الرياضية
✓ المكاتب الادارة المطاعم
✓ كوفي شوب نسائي
✓ محلات تقديم المشروبات الكوفي شوب
✓ محلات تقديم المشروبات الكوفي شوب داخل مركز خدمة فئة أ
✓ كوفي شوب داخل محلات الخياطة
✓ كوفي شوب داخل مراكز التجميل النسائية

تعريف اللائحة:



تاريخ الاصدار:



المهلة التصحيحية
للمحلات القائمة:



أنشطة الأيزك
المرتبطة باللائحة:



الأنشطة التفصيلية:



أقسام اللائحة الرئيسية

الباب الأول:
المقدمة
والتعريفات



تحديد اهداف اصدار اللائحة - تحديد نطاق الاشتراطات - المصطلحات والتعريف.

الباب الثاني:
متطلبات الترخيص



اجراءات اصدار وتجديد الرخصة.

الباب الثالث:
المتطلبات
المكانية



اشتراطات الموقع - المتطلبات المكانية لكل الأمانات - اللوحات الخارجية.

الباب الرابع:
المتطلبات الفنية



اشتراطات التهوية - متطلبات مكان تخزين مستلزمات التبغ - اشتراطات صالة تقديم منتجات التبغ - اشتراطات تقديم منتجات التبغ داخل محلات بيع منتجات التبغ المتخصصة - مكان تجهيز التبغ وموقد الفحم - الحماية من الحريق.

الباب الخامس:
المتطلبات
التشغيلية



المتطلبات التشغيلية للنشاط - وسائل الدفع الالكتروني - متطلبات اللوحات الداخلية- الكاميرات الأمنية - موصفات التبغ المستخدم - الاحتفاظ ببيانات الموردين - متطلبات تجهيز منتجات التبغ وتقديمها - النظافة - ممارسات العاملين .

الباب السادس:
الأحكام العامة
والتظلمات



تحديد صلاحيات مراقبة النشاط والتظلمات

الباب السابع:
الأدلة المرجعية



الأدلة واللوائح والنظم الوزارية المرتبطة بالنشاط

اهم الاشتراطات

الموقع	جزء من مبنى قائم	موقع مستقل
داخل النطاق العمراني		
1. المطاعم مع الخدمة - المقاهي - المطاعم و المقاهي داخل مرفقات الضيافة السياحية - محلات بيع وتقديم منتجات التبغ المتخصصة	✓	✓
2. المجمعات و المراكز التجارية (في الجلسات الخارجية فقط)	✓	-
2. مباني الاستخدام المختلط	✗	-
خارج النطاق العمراني		
1. ضمن محطات الطريق الاقليمية	✓	-
2. مرفق الضيافة السياحية - المقاهي الشعبية - مطاعم مع الخدمة - المقاهي	-	✓

الموقع والمساحة:



لا يسمح بممارسة النشاط داخل المنطقة المركزية للحرمين الشريفين.
يجب ان يبعد النشاط عن المسجد مسافة 150 م (نصف القطر).
يجب ان يبعد النشاط عن المرفقات التعليمية مسافة 150 م (نصف القطر).

المنطقة المحظورة



على جميع الشوارع التجارية.

المتطلبات المكانية
لامانة المدينة
المنورة



- تزويد صالة تقديم منتجات التبغ ومنطقة التخزين بتهوية طبيعية، أو صناعية، أو كليهما
- الالتزام بتطبيق متطلبات كود البناء السعودي SBC 501 الباب 4 و SBC 201 الفصل 28.
- فصل نظام التهوية والتكييف عن النظام المخصص للأماكن الأخرى بحيث لا يسمح بتدويل الهواء مع الأماكن الأخرى (غير المخصصة للمدخنين).
- تركيب الأجهزة الخاصة بتنقية الهواء بحد أدنى جهاز واحد لكل (25 م 2) متر مربع في القسم الواقع داخل المناطق المخصصة للمدخنين
- تركيب ستارة هوائية على الأبواب التي تفصل بين قسمي المدخنين وغير المدخنين.

التهوية في
المنطقة
المخصصة
للمدخنين



المتطلبات التشغيلية العامة:

1. الحصول على الترخيص أو تصريح تقديم منتجات التبغ قبل البدء في أعمال التشغيل.
2. يسمح بإصدار ترخيص مؤقت لتقديم منتجات التبغ للمطاعم مع الخدمة والمقاهي في المواسم والفعاليات، ويكون رسوم الترخيص على النحو الموضح في لائحة رسوم تقديم منتجات التبغ الصادرة عن الوزارة.
3. تتوفر لدى المنشأة جميع البيانات المالية المتعلقة برسم تقديم منتجات التبغ.
4. تسجيل رقم الترخيص أو تصريح تقديم منتجات التبغ للمنشأة في أعلى الفاتورة.
5. تحديد نسبة رسم تقديم منتجات التبغ وإضافته كبنء مستقل في أدنى فاتورة العميل.
6. تسجيل قيمة بيع منتجات التبغ في بند مستقل في الفاتورة وعدم دمجها مع أي منتجات أو خدمات أخرى.
7. توفير نظام محاسبي يتوافق مع متطلبات تحصيل الرسم، ويدعم اللغة العربية.

اللوحات الداخلية:

1. وضع لوحة بجوار مدخل المحل يكتب فيها (المحل يقدم منتجات التبغ).
2. تركيب لوحة تنبيهية (ممنوع التدخين) في القسم المخصص لغير المدخنين وتكون في مكان مرئي وبارز.
3. تركيب لوحة تحذيرية في صالة تقديم منتجات التبغ يكتب فيها (التدخين والتعرض للدخان بشكل غير مباشر سبب رئيسي لأمراض القلب والأوعية الدموية والإصابة بسرطان الرئة والأمراض التنفسية)
4. تركيب لوحة يحدد فيها عمر الأشخاص الغير مسموح لهم بدخول قسم المدخنين، (وفق ما يحدده نظام مكافحة التدخين).
5. يمنع تركيب لوحات دعائية أو إعلانية أو رسومات لمنتجات التبغ.

تقديم منتجات التبغ داخل محلات بيع منتجات التبغ المتخصصة:

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

المتطلبات	القسم
لا تقل مساحة عن (1 م 2)	غرفة أو جهاز لتخزين وحفظ منتجات التبغ.
الالتزام باشتراطات نشاط المقاهي	يلزم إضافة نشاط (المقاهي).
لا تقل مساحة المحل عن (60 م 2) للنشاط الرئيسي بيع منتجات التبغ المتخصصة.	صالة التقديم



مكان تخزين مستلزمات التبغ:

1. توفير ثلاجة رأسية واحدة على الأقل لحفظ التبغ ، على قواعد متحركة مصنوعة من غير قابل للصدأ على أن تكون بارتفاع لا يقل عن (15 سم) فوق سطح الأرض.
2. الالتزام بتعليمات الشبكة المصنعة للتبغ للحفظ والتخزين
3. تخصيص مكان مستقل لتخزين أدوات ومعدات ومنتجات التبغ والفحم ويتم فصله عن بقية الأقسام
4. يمنع تخزين الشيشة أو الأرجيلة الخاصة بالزبائن في المحل.
5. يمنع استخدام الطبليات الخشبية في التخزين.



مكان تجهيز التبغ وموقد الفحم:

1. تكون غرف تحضير منتجات التبغ والموقد مفصولة تماماً عن أماكن تحضير وطبخ الطعام.
2. تكون الأرضية من مواد غير قابلة للاشتعال مع توفر مدخنة مجهزة بمروحة شفط موجهة للأعلى وبارتفاع (2 م) عن سقف المبنى ومخرج المدخنة من الجهة الخلفية أو الجانب الداخلي للمبنى الغير مطل على الشارع مع ال التزام بدليل المداخل للأنشطة التجارية

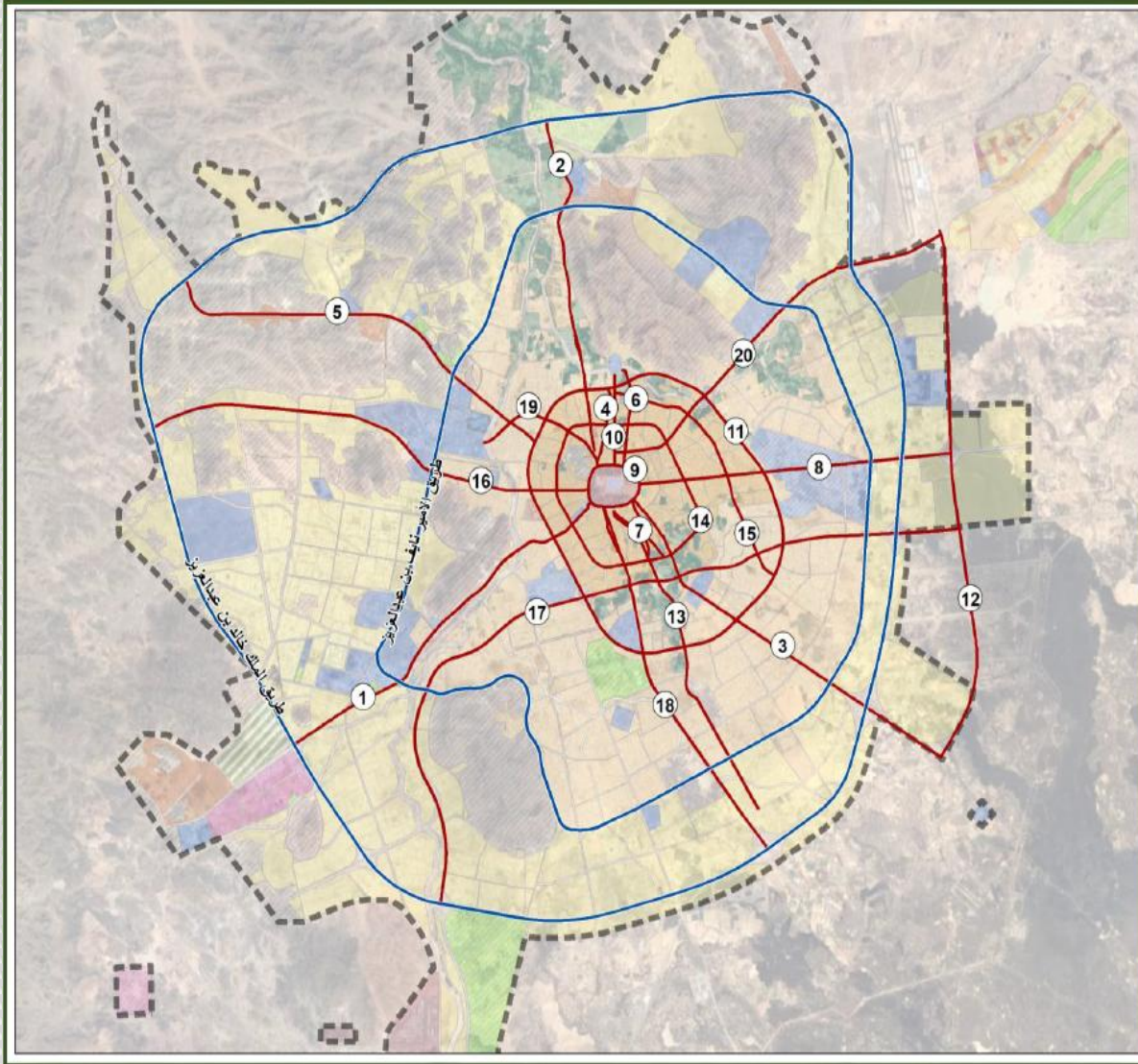
صالة تقديم منتجات التبغ:

- يمنع عرض منتجات التبغ أو بيعها كمنتج للاستخدام الخارجي للعملاء.
- تخصيص قسم لغير المدخنين بشكل مستقل عن قسم المدخنين في المطاعم التي تقدم منتجات التبغ بما لا يقل عن 30 % من إجمالي المساحة المخصصة للتقديم.
- لا يشترط الفصل لنشاط المقاهي والمقاهي الشعبية في حال كان لديها خدمة تقديم الطعام.
- **يسمح للمقاهي تقديم منتجات التبغ في الجلسات المفتوحة على الأرصفة المرخصة (رخصة إشغال رصيف) ، ويمنع اصدار تصريح اشغال رصيف في الشوارع الموضحة في الشريحة التالية.**
- **يمنع تقديم منتجات التبغ لنشاط (للمطاعم مع الخدمة) في الجلسات الخارجية على الأرصفة المرخصة (رخصة إشغال رصيف).**
- في حال تقديم منتجات التبغ في الجلسات الخارجية لنشاط المطاعم مع الخدمة والمقاهي، **يجب أن تكون الجلسات غير مرئية نهائياً** وذلك بواسطة اشتراطات الحواجز التالية:
 - ☐ أن تكون الحواجز نباتية أو حواجز أخرى تكون متوافقة مع الهوية العمرانية للمدينة.
 - ☐ ألا يقل ارتفاع الحواجز عن (1.2) متر وعشرين سم.
 - ☐ ألا تكون الحواجز ذات رؤوس مسننة وحادة.
 - ☐ يمنع استخدام الحواجز القماشية والبلاستيكية والمواد الخام الغير معالجة.
 - ☐ ألا يحتوي الحاجز على أي عناصر كهربائية.
- أن تكون الأبواب الخارجية والداخلية للمطاعم مع الخدمة والمقاهي التي تقدم منتجات التبغ ذاتية الإغلاق.





الضوابط المقترحة لمواقع نشاط تقديم منتجات التبغ في الجلسات الخارجية.



طريق عمر بن الخطاب	1
طريق عثمان بن عفان	2
طريق علي بن أبي طالب	3
طريق سيد الشهداء	4
طريق خالد بن الوليد	5
طريق أبي نر الغفاري	6
طريق عمر بن عبدالعزيز	7
طريق الملك عبدالعزيز	8
طريق الملك فيصل بن عبدالعزيز	9
طريق الملك فهد بن عبدالعزيز	10
طريق الملك عبدالله بن عبدالعزيز	11
طريق الملك سلمان بن عبدالعزيز	12
طريق الأمير عبدالمحسن بن عبدالعزيز	13
طريق الأمير عبدالمجيد بن عبدالعزيز	14
طريق الأمير محمد بن عبدالعزيز	15
طريق السلام	16
طريق الهجرة	17
طريق قباء	18
طريق سلطنة	19
طريق المطار	20

✓ يحظر ممارسة النشاط في عدد (20) من الطرق الشعاعية والرئيسية الموضحة بالمخطط.

✓ تنتهي حدود الشوارع الشعاعية التي يحظر فيها ممارسة نشاط بيع وتقديم التبغ بحدود طريق (الملك خالد بن عبد العزيز).

مواصفات التبغ المستخدم

1. تكون منتجات التبغ المقدمة مطابقة للمواصفات القياسية المعتمدة من الهيئة العامة للغذاء والدواء ، مع مراعاة ا لتي:

- خلو المنتج من المواد الغريبة (نباتية أو غير نباتية) ومن العفن الظاهري.
- أن يخلو من اية روائح غريبة عن التي تميز بها مكوناته.
- أن يخلو من الحشرات الحية والميته واجزائها ومن القوارض ومخلفاتها عند الفحص بالعين المجردة.
- يمنع استخدام بقايا التبغ الناتجة عن التدخين أو التبغ الذي أجريت عليه أية عمليات تؤدي إلى تغير نوعية أو خصائصه عند تدخينه.

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

- ألا تستعمل أية مسميات أو رموز أو علامات أو صور تخالف النظام العام.
- أن تكون البيانات واضحة وسهلة القراءة على المستهلك في الظروف العادية للشراء والاستخدام.
- توفر البيانات التية 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)

تجهيز منتجات التبغ وتقديمها للمرتادين:

- الميسم و الخراطيم المستخدمة في تدخين (المعسل) ذات الاستخدام الواحد (disposable) على ان يتم التخلص منها مباشرة بعد الاستعمال
- يمنع استخدام الشيشة والأرجيلة المشتركة أو متعددة الرؤوس أو الخراطيم.
- يمنع خلط التبغ وإضافة نكهات خاصة له وتسميتها بنكهة أو اسم خاص (داخل المحل أو خارجه).
- تغيير المياه المستخدمة باستمرار لكل عميل، على أن تكون المياه المستخدمة صالحة للشرب والاستخدام اللدمي.
- يمنع استخدام الفحم المستخدم لإعداد الطعام على الشيشة والأرجيلة.
- يمنع توزيع التبغ ومنتجاته مجاناً أو الترويج أو التخفيض له داخل المحل.
- يمنع تقديم خدمة التوصيل المنزلي لمنتجات التبغ.
- يمنع استخدام الفواكه الطبيعية كبديل عن رأس المعسل المصنوع.
- يمنع إضافة أي مواد إضافية وما في حكمها إلى مياه زجاجة الشيشة أو الأرجيلة ويستثنى من ذلك "الثلج".
- أن تكون الشيشة أو الأرجيلة المستخدمة خاصة بالمحل.
- يمنع تجربة أو تشغيل الأرجيلة أو الشيشة للعميل، ويمكن الاستعاضة بالأجهزة الكهربائية المخصصة للإشعال.

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.



النظافة العامة:

- يوصى باستخدام جهاز مخصص لتعقيم وتطهير الشيشة والأرجيلة.
- يتم التنظيف بطريقة تمنع تلوث المواد الخام والمنتجات والمعدات.
- توفير الأدوات الخاصة بتنظيف الشيشة والأرجيلة ومستلزماتها.
- يتم تنظيف وتجفيف وتخزين جميع أدوات التنظيف بخزانات مخصصة.
- تكون مناطق العمل ومناطق الدعم تنظف بشكل دوري خلال ساعات العمل.
- يتم تنظيف وتعقيم الشيشة والأرجيلة بشكل مباشر بعد الاستخدام.
- تكون المنظفات المستخدمة في التنظيف متطابقة للائحة الفنية للمنظفات الصادرة من الهيئة السعودية للمواصفات والمقاييس والجودة.
- تغسل وتجفف الشيشة والأرجيلة ومستلزماتها بعد كل استخدام وتخزن في الخزائن المخصصة على أن يتم شطفها قبل الاستخدام مباشرة.
- استخدام أسلوب الغسل متعدد المراحل (الشطف بالماء الجاري، والغسل باستخدام المنظفات ثم الشطف بالماء حتى التخلص من المادة المنظفة، ومن ثم التجفيف).

العاملون

- يمنع القيام بأعمال ينتج عنها تلوث المواد والمعدات أو التجهيزات.
- يجب تخصيص زي موحد لمقدمي ومعدني منتجات التبغ، ويكون ذو لون خاص ويختلف عن الزي المخصص للعاملين في المطعم أو المقهى.
- يمنع قيام العمالة المخصصة لتقديم أو إعداد منتجات التبغ بإعداد أو تقديم المشروبات الباردة أو الساخنة أو الوجبات الغذائية.
- يمنع عمل من تقل أعمارهم عن العمر المحدد من قبل نظام مكافحة التدخين من إعداد وتقديم منتجات التبغ.



مقارنة اللائحة الاصدار الحالي والسابق

الاشتراط	التصنيف	لائحة السابقة 2023 م	لائحة الجديدة 2024 م
✓ المتطلبات المكانية الخاصة لكل أمانة	التشغيلية	لا يسمح بممارسة النشاط داخل المنطقة المركزية للحرمين الشريفين.	- لا يسمح بممارسة النشاط داخل المنطقة المركزية للحرمين الشريفين. - يجب ان يبعد النشاط عن المسجد مسافة 150 م (نصف القطر). - يجب ان يبعد النشاط عن المرفقات التعليمية مسافة 150 م (نصف القطر). - أمانة منطقة المدينة على جميع الشوارع التجارية.
✓ الأمن والسلامة	التشغيلية	- تركيب لوحة إرشادية في مكان إعداد وتحضر منتجات التبغ وتوضح طرق مكافحة الحريق. - وضع لوحات إرشادية، توضح كيفية إخلاء المكان عند الطوارئ. . - تركيب لوحات إرشادية لمخارج الطوارئ وتكون مضيئة وتعمل في حال انقطاع التيار الكهربائي لمدة (90)دقيقة. - توفير صندوق للإسعافات الأولية. - تطبيق كافة اشتراطات الأمن والسلامة الخاصة بالدفاع المدني. - يُمنع تخزين مواد سريعة الاشتعال (مناديل، اقمشة، كراتين) في منطقة موقد الفحم.	- يجب الرجوع لكافييية المتطلبات والاشتراطات الواردة في الكود السعودي للحماية من الحرائق (SBC 801) - يمنع تخزين مواد سريعة الاشتعال (مناديل، أقمشة، كراتين، أوراق) في منطقة موقد الفحم.
✓ عرض شهادة تحصيل رسم تقديم منتجات التبغ	التشغيلية	يجب عرض شهادة سارية لتحصيل رسم تقديم منتجات التبغ بشكل واضح للجميع.	لا يوجد
✓ عرض الوثائق والملصقات داخل المحل	التشغيلية	لا يوجد	عرض الوثائق والملصقات، كالإرشادات والتنبيهيات و اي وثائق خاصة بالمنشأة يجب عرضها على مستعرض لوجي أو شاشة أو إطار.
✓ اللوحات الخارجية	التشغيلية	الدليل الارشادي للوحات الصادر من الوزارة.	- إدراج الالتزام باللوائح التالية حسب الترتيب : ✓ الكود العمراني للمنطقة. ✓ دليل التنظيمي الصادر من الامانة. ✓ الدليل الارشادي للوحات الصادر من الوزارة.

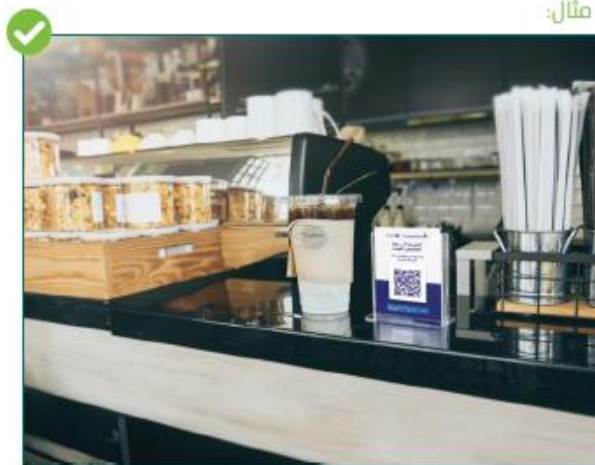


تم اضافة امثلة توضيح بعض الاشتراطات

مثال:



مثال:



مثال:



مثال:



3. في حال رغبة المستفيد عرض الوثائق والملصقات، كالإرشادات والتنبيهات (أرقام البلاغات، منع التدخين، إرشادات الدفع المدني، أوقات العمل الرسمية، أي وثائق أخرى خاصة بالمنشأة وغيرها) يجب عرضها على مستعرض لوحى أو شاشة أو إطار واحد أو أكثر وأن تكون سليمة وخالية من العيوب.

مثال:



مثال:



مثال:

