

قرار إداري (٢٠٠١/١٩١ م) بشأن اعتماد لائحة
الإشتراطات الخاصة بتقديم الشيشه في المطاعم والمقاهي

- ستنادا إلى ارسوم السلطاني رقم (٩٢/٨) بإصدار قانون بلدية مسقط
وتعديلاته.
- وإلى الأمر الملكي رقم (٢٠٠١/٣) بشأن تنظيم تقديم الشيشه في المطاعم
والمقاهي الصادر بتاريخ ٢٠٠١/١٠/٣ م.
- وبناء على ما اقتضيه مصلحة العمل:

فقد تقرر الآتي

- مادة (١) : تمتد اللائحة المرفقة للإشتراطات الخاصة بتقديم الشيشه في
المطاعم والمقاهي.
- مادة (٢) : على الجهات المختصة بالمديريات مراقبة ومتابعة هذه المطاعم
والمقاهي للتأكد من التزامها بهذا القرار، وتحرير مخالفات
أصحاب المحلات التي لا تتقيد ببنوده وذلك بالتنسيق مع إدارة
الشؤون الصحية.
- مادة (٣) : يعمل بهذا القرار اعتبارا من تاريخه ، وعلى الجهات المختصة وضعه
موضع التنفيذ.

والله ولي التوفيق

المهندس / عبدالله بن عباس بن أحمد
رئيس بلدية مسقط

لجنة الصحة العامة
 دائرة الصحة العامة
 وزارة الصحة
 ج. ١ د. ١ ح. ١
 MM Directorate Of Health
 24590190

لائحة الاشتراطات الخاصة بتقديم الشيشة في المطاعم والمقاهي

أولاً: على كل شخص يرغب في مزاولة تقديم الشيشة أن يتقدم بطلب إلى دائرة الشؤون الصحية بالمديرية للحصول على تصريح بذلك .

ثانياً: تقوم دوائر الشؤون الصحية بالمديريات بعد تقديم الطلب بزيارة الموقع للتأكد من توافر الاشتراطات اللازمة لمنح الترخيص ومخالفة كل من لا يلتزم بذلك .

ثالثاً: يحظر تقديم الشيشة في المناطق السكنية والحدايق والمنتزهات ، وفيما يخص الأحياء التجارية السكنية والتجارية يجب أن تكون المسافة بين المطعم والمقهى والمساجد والمدارس والمستشفيات لا تقل عن (٢٠٠م) مائتي متر .

رابعاً: يجب التقييد بتقديم الشيشة في أماكن مخصصة لهذا الغرض سواء كان ذلك في صالات مغلقة مخصصة لتقديم الشيشة أو الساحات المفتوحة الملحقة بالمنشأة على أن لا تتجاوز (٠:٠%) من المساحة الإجمالية للساحة الملحقة للمطعم .

خامساً: يمنع على المطاعم والمقاهي المصرح لها بتقديم الشيشة أن تقدمها للأشخاص الذين سنهم دون سن الثامنة عشر (١٨) عاماً .

سادساً: تكون مواعيد تقديم الشيشة في المطاعم والمقاهي من الساعة السابعة مساءً إلى الساعة الثانية عشر ليلاً .

سابعاً: يجب أن تلتزم المطاعم والمقاهي المرخص لها بتقديم الشيشة بالاشتراطات الصحية والفنية التالية :-

(١) توفير غرفة خادمة لإعداد الشيشة وحفظ أدواتها لا تقل مساحتها عن (٢م١٢) أثنا عشر متراً مربعاً ، على أن لا تكون متصلة بأماكن تجهيز وتحضير المواد الغذائية وأن يتوفر فيها الآتي :-

أ) مصدر للمياه متصل بموقع مستقل لغسيل الشيشة وتعبئتها بالماء .

(٢)

- (ب) رفوف وخزانات مناسبة لحفظ الشيشة وأدواتها .
 (ج) التنهية والإضاءة الجيدة .

٢ - تخصص عامل أو عمال لإعداد الشيشة ، ولا يسمح لهم بإعداد الوجبات الغذائية ، كما يشترط حصولهم على البطاقات الصحية ، ويجب تمييزهم بملابس خاصة ، تعليق ما يثبت هويتهم .

٣ - الالتزام بتنظيف أدوات الشيشة بشكل مستمر ، توفير عدد ثلاث فرشاة (فرشاه لعنق الشيشة ، فرشاه للخرطوم ، وفرشاه للزجاجة) .

٤ - توفير ميسم خاص بالشيشة يتم تركيبه بالفوهة الخارجية للخرطوم عند الإستخدام ، وإستبداله لكل شخص .

٥ - وضع التبغ (المعدل) في أواني محكمة الإغلاق ، وعدم تركها مكشوفة مع حفظها في درجات حرارة ، مناسبة لكل نوع .

٦ - يتعين إستخدام الفحم الذي يتم إشعاله بواسطة الغاز الطبيعي وفحم أشجار السمر (الذي لم يسبق إستخدامه في أي غرض من الأغراض) ويمنع إستخدام أنواع الفحم التالي :-

- الفحم الصناعي .
- الفحم الذي يتم إشعاله بواسطة الوقود أو المواد الكيماوية الأخرى .
- الفحم الذي تم إستخدامه لأي غرض سابق .

٧ - الألتزام بتغيير مياه الشيشة لكل زبون ، مع التقيد بإستعمال المياه الباردة .

ثامنا : التمس بأي إشتراطات أو ضوابط إضافية تضعها البلدية .

تاسعا: تفرض البلدية غرامة تأخير على المطاعم والمقاهي التي لا تلتزم بتجديد التراخيص الممنوحة لها من قبل البلدية بتقديم الشيشة وذلك بواقع ١٠% عن كل شهر تأخير مع جبر كسر الشهر إلى شهر كامل وذلك دون الإخلال بنص المادة (٥) من الأمر المحلي رقم (٢٠٠١/٣) بشأن تنظيم تقديم الشيشة في المطاعم والمقاهي .

عاشرا: يفرض رسم بنسبة ٥٠% من رسم إصدار الترخيص في حالة فقدانه أو تلفه .

الحادي عشر: يتعهد المرخص له بتقديم الشيشة ، التقيد بالإشتراطات الواردة أعلاه ، وكان من يخالف، هذه الإشتراطات تطبق عليه العقوبات الواردة بالأمر المحلي رقم (٢٠٠١/٣) .

اشتراطات تقديم الشيشة للخيم الرمضانية

- (١) : توفير موقع منفصل لحفظ أدوات الشيشة تتوافر فيه الاشتراطات الصحية والفنية الخاصة بتقديم الشيشة .
- (٢) : يجب تخصيص موقع منفصل لإعداد الفحم بعيد عن الخيمة .
- (٣) : يجب تقديم الشيشة في المواقع المحددة للخيمة وعدم السماح بالتدخين خارج حدود الخيمة أو الممرات أو الساحات المجاورة للخيمة .
- (٤) : يمنع منعاً باتاً تقديم الشيشة للأشخاص الذين تقل أعمارهم ١٨ سنة .
- (٥) : تخصيص عمال لتقديم وتجهيز أدوات الشيشة ليقومون بأي عمل في إعداد وتجهيز أي مواد غذائية .
- (٦) : الإلتزام بتنظيف أدوات الشيشة بشكل مستمر، و توفير عدد ثلاث فرشاة على الأقل (تخصص إحداها لعنق الشيشة، و الثانية للخرطوم ، و الثالثة للزجاجة) .
- (٧) : توفير مبيد خاص بالشيشة يتم تركيبه بالفوهة الخارجية للخرطوم عند الإستخدام و استبداله لكل شخص .
- (٨) : يجب توفير (مياه صالحة للشرب) لجميع استخدامات الشيشة .
- (٩) : الألتزام بتغيير مياه الشيشة لكل زبون ، مع التقيد بإستعمال المياه الباردة .

(١٠) : يتعين استخدام الفحم الذي يتم إشعاله بواسطة الغاز الطبيعي وفحم أشجار السمر (الذي لم يسبق استخدامه في أي غرض من الأغراض) ويمنع استخدام أنواع الفحم التالي :-

- الفحم الصناعي .
- الفحم الذي يتم إشعاله بواسطة الوقود أو المواد الكيماوية الأخرى .
- الفحم الذي تم استخدامه لأي غرض سابق .

(١١) : وضع التبغ (الرجل) في أواني محكمة الإغلاق ، وعدم تركها مكشوفة مع حفظها في درجات حرارة مناسبة لكل نوع .

(١٢) : عدد إعداد الأظرفة و المأكولات داخل الخيمة أو على جوانبها.

(١٣) : المحافظة على النظافة العامة و الإلتزام بأي إشتراطات أخرى تطلبها البلدية.

(١٤) : إزالة الخيمة بانتهاء شهر رمضان سنة ١٤٢٤هـ.

(١٥) : التقيد بأي إشتراطات أو ضوابط إضافية تضعها البلدية .

(١٦) : دفع الرسوم المقررة لهذا التصريح و قدرها () .

(١٧) : أي مخالفة له. جاء أعلاه سوف يتم تطبيق العقوبات القانونية الواردة في الأمر المحلي رقم (١١/٢٢) الخاص بوقاية الصحة العمومية و الأمر المحلي رقم (٢٠٠١/٣) الخاص بتنظيم تقديم الشيشة في المطاعم و المقاهي الصادرين من بلدية مسقط.