



وزاره الصحه

الرقم تسع / ترخيص / ١١٢
التاريخ ٢٠١٤/٣/١٧
الموافق

معالي أمين عمان

.....
معالي

تحية طيبة وبعد،،

إشارة لكتاب دولة رئيس الوزراء رقم ١٠٢١٦/١٤/١٢/٥١ تاريخ ٢٠١٤/٣/٢٤ بخصوص طلب اتخاذ الاجراءات اللازمة لتنفيذ توصيات اللجنة المتعلقة بالقطاع السياحي والتي ضمت في عضويتها الجهات المعنية والمعطوف على كتاب سعادة رئيس مجلس النواب رقم ١٢٨٢/١٠/١٨/٣ تاريخ ٢٠١٤/٣/١٧ ومرفقاته .

أرفق بطيه التوصيات التي خلصت إليها اللجنة التي شكلت لبحث الامور الواجب توفرها بتجديد ترخيص اماكن تقديم خدمة الارجيلة في المنشآت السياحية المصنفة وغير المصنفة والتي اعتمدها وزارة الصحة ، راجيا الإيعاز لمن يلزم للعمل بها اعتبارا من تاريخه للمنشآت التي ليست بحاجة الى تصويب اوضاع مع مراعاة منح مهلة ٦ أشهر للمنشآت التي بحاجة الى تصويب اوضاعها، كاشتراضات التجديد الترخيص لتلك المنشآت .

ونفضلوا بقبول فائق الاحترام ،،،

وزير الصحة

الدكتور علي حياصات

نسخة / مدير ادارة الرعاية الصحية الاولية .
نسخة / مدير التوعية والاعلام الصحي .
نسخة / رئيس قسم الوقاية من اضرار التدخين .

✓

اسيراطات تجديد ترخيص أماكن تقديم الارحله والتدخين لجميع أنواع التبغ
استناداً إلى قانون الصحة العامة رقم ٤٧ لسنة ٢٠٠٨ - الفصل الثاني عشر المادة (١٥٣)
والفصل الثالث عشر المادة (٥٧/ب)

التفصيمان

المقهى والكافوري شوب الشعبي "الغير مصنف سياحي"

- هي منشأة مرخصة لتدخين جميع أنواع التبغ .
- يمنع تحضير وتقديم الطعام او ادخاله الى المنشأة .
- يسمح تقديم المشروبات الباردة والساخنة فقط
- عدم السماح لمن هم دون ١٨ عام من دخول منطقة تدخين جميع أنواع التبغ حتى لو كانوا بمرافقة ذويهم وليس تقديم الخدمة فقط
- وضع اشارات دالة في مكان واضح على ان هذه المنشأة هي منطقة مخصصة للمدخنين فقط
- نظام نهوية وفلترة عالي الجودة موافق على مواصفاته من قبل وزارة الصحة "ترويد الجمعية بالمواصفات لعملياتها على القطاع"
- حصوله على الموافقات الرسمية من الجهات ذات العلاقة
- المسئول عن المكان ملتزم بتطبيق التعليمات .

المطاعم الشعبية / ومحلات الحلويات - الغير مصنفة سياحياً

- يمنع منعاً باتاً تدخين جميع أنواع التبغ في الأماكن المغلقة - تغير مناطق خالية من التدخين بنسبة (%) ٠٠٦
- وضع اشارات دالة في مكان واضح على ان هذه المنشأة هي منطقة مخصصة لغير المدخنين فقط
- المسئول عن المكان ملتزم بتطبيق التعليمات .

مطاعم الوجبات السريعة داخل وخارج المولات

- يمنع فيها تدخين جميع أنواع التبغ قطعياً - تغير مناطق خالية من التدخين بنسبة (%) ١٠٠
- وضع اشارات دالة في مكان واضح على ان هذه المنشأة هي منطقة مخصصة لغير المدخنين فقط
- المسئول عن المكان ملتزم بتطبيق التعليمات .

١٢/٢/٢٠١٩

م.م.م

✓

الكوفي شوب المصنف سياحيا من قبل وزارة السياحة والآثار وجمعية المطاعم السياحية /
الذي لا يخدم خدمات الطعام .

- هي منشأة مخصصة لتدخين جميع أنواع التبغ .
- يمنع تحضير وت تقديم الطعام او ادخاله الى المنشأة
- يسمح بت تقديم المشروبات الباردة والساخنة فقط
- عدم السماح لمن هم دون ١٨ عام من دخول منطقة تدخين جميع انواع التبغ حتى لو كانوا بمرافقة ذويهم وليس تقديم الخدمة فقط ووضع اشارات دالة على ذلك
- نظام تهوية وفلترة عالية الجودة موافق على مواصفاته من قبل وزارة الصحة "ترويد الجمعية بالمواصفات لعملياتها على القطاع"
- وضع اشارات دالة في مكان واضح على هذه المنشأة هي منطقة مخصصة للمدخين فقط
- المسؤول عن المكان ملتزم بتطبيق التعليمات .

الكوفي شوب المصنف سياحيا من قبل وزارة السياحة والآثار وجمعية المطاعم السياحية / الذي يقدم خدمات الطعام والشراب .

- فصل المساحة للصالات التي يتم تقديم الطعام والشراب وخدمة الزبائن فيها ويدعى بـ"المنطقة المخصصة للمدخنين" بحيث لا يؤثر على الناحية الجمالية للمطعم على ان لا يكون المدخل الى قاعة غير المدخنين من خلال قاعة المدخنين وكذلك ان يكون الباب للمسموح فيه التدخين معلقا - مفترج خيارات لعملية الفصل:
 ١. الفصل بنسبة لا تتجاوز ٥٠% للمدخنين
 ٢. او بناء على المساحات المرفقة طيباً مرفق (١)
- عدم السماح لمن هم دون ١٨ عام من دخول منطقة تدخين جميع انواع التبغ حتى لو كانوا بمرافقة ذويهم وليس تقديم الخدمة فقط ووضع اشارات دالة على ذلك
- نظام تهوية وفلترة عالية الجودة موافق على مواصفاته من قبل وزارة الصحة "ترويد الجمعية بالمواصفات لعملياتها على القطاع"
- وضع اشارات دالة في مكان واضح على هذا القسم من المنشأة هو منطقة مخصصة فقط لغير المدخنين
- المسؤول عن المكان ملتزم بتطبيق التعليمات .

١
٢
٣



المطعم المصنف سياحيا من قبل وزارة السياحة والآثار وجمعية المطاعم السياحية .
فصل المساحة للصاله التي يتم تقديم الطعام والشراب وخدمة الزبائن فيها ويدكور بتناسب مع تصميم
المطعم الداخلي بحيث لا يؤثر على الناحية الجمالية للمطعم على ان لا يكون المدخل الى قاعة غير
الدخين من خلال قاعة المدخين وكذلك ان يكون الباب للمسموح فيه التدخين مغلق - مقترن خيارين
لعملية الفصل:

١. الفصل بنسبة لا تتجاوز ٥٠% للمدخنين
 ٢. او بناء على المساحات المرفقة طباً مرفق (١)
- عدم السماح لمن هم دون ١٨ عام من دخول منطقة تدخين جميع انواع التبغ حتى لو كانوا بمرافقة ذويهم
وليس تقديم الخدمة فقط ووضع اشارات دالة على ذلك
 - نظام تهوية وفلترة عالي الجودة موافق على مواصفاته من قبل وزارة الصحة "ترويد الجمعية بالمواصفات
لتنعميمها على القطاع"
 - وضع اشارات دالة في مكان واضح على ان هذا القسم من المنشأة هو منطقة مخصصة فقط لغير
الدخينين.
 - المسؤول عن المكان ملتزم بتطبيق التعليمات .

البار الذي يقدم خدمات الطعام والشراب

، فصل المساحة للصاله التي يتم تقديم الطعام والشراب وخدمة الزبائن فيها ويدكور بتناسب مع تصميم
المطعم الداخلي بحيث لا يؤثر على الناحية الجمالية للمطعم على ان لا يكون المدخل الى قاعة غير
الدخين من خلال قاعة المدخين وكذلك ان يكون الباب للمسموح فيه التدخين مغلق - مقترن خيارين
لعملية الفصل:

١. الفصل بنسبة لا تتجاوز ٥٠% للمدخنين (على ان لا يتم تقديم خدمة الارجيلة)
 ٢. او بناء على المساحات المرفقة طباً ، مرفق (١).
- عدم السماح لمن هم دون ١٨ عام من دخول منطقة تدخين جميع انواع التبغ حتى لو كانوا بمرافقة ذويهم
وليس تقديم الخدمة فقط ووضع اشارات دالة على ذلك
 - نظام تهوية وفلترة عالي الجودة موافق على مواصفاته من قبل وزارة الصحة "ترويد الجمعية بالمواصفات
لتنعميمها على القطاع"
 - وضع اشارات دالة في مكان واضح على ان هذا القسم من المنشأة هو منطقة مخصصة فقط لغير
الدخينين
 - المسؤول عن المكان ملتزم بتطبيق التعليمات .

د. راند
أ. زيد
دكتور

✓

المطاعم التي لديها صالة مفتوحة (تراس) من ثلاث جهات

- ٥٠ اعتبار المطاعم المفتوحة من ملاي جهات ولا يتضمن التوافد والأبواب وخلال فترة الصيف كتراسات خارجية - حيث انه واستنادا لنظام الاسبة والتنظيم في مدينة عمان رقم ٦٧ لسنة ١٩٧٩ فقد عرف الشرفة "التراس" اي حزء مكشوف من جانب او جواب من البناء يكون مسقوفاً ومعرضها دائمًا للهواء والنور الطبيعي ويقع ضمن حدود قطعة الأرض المصنفة نحرياً او سياحياً وعدم استعمال الارتدادات الخاصة بالمبني واي حزء من الاراضي الخاصة المملوكة للغير او اي حزء من المرافق العامة أو الخدمات العامة.
 - ٥١ كما قد عرف الشرفة المكشوف "انها تعتبر اي شرفة غير مسقوفة".

النادي الليلية والدسكو

- ٦- يمنع تقديم خدمة الاراجيل وسبيتم متابعة تطبيق ذلك من قبل وزارة الداخلية ووزارة السياحة.
 - ٧- المسئول عن المكان عليه التزام بتطبيق التعليمات .

الفنادق، المصنف والمدرخص، سياحيا من قبل وزارة السياحة والآثار وجمعية الفنادق، الأردنية

- ٠ المطاعم داخل الفندق ينطبق عليها ما يسري على المطاعم المصنفة سياحيا خارج الفنادق
 - ٠ يمنع تدخين جميع انواع التبغ في منطقة اللوبى ومنطقة الاستقبال
 - ٠ أن تكون نسبة عدد الغرف الحالية من الندخين من ١٠% إلى ٢٥% حسب التصنيف أو عدد الغرف في المنشأة الفندقية.
 - ٠ قاعات المؤتمرات والندوات تعتبر مناطق خالية من التدخين.
 - ٠ المسئول عن المكان ملائم بتطبيقه، التعليمات.

المطاعم داخل النوادى العامة ، والنوادى وقاعات الاحتفالات والمؤتمرات .

- ينطبق على المطاعم ما ينطبق على المطاعم السياحية المصنفة، البناوى وقاعات الاحتفالات والمقترنات بمنع التدخين، فيما يقتضى.

115

三

مقترح المساحات - مرفق (١)

سأ، على مساحة الصالات المغلقة بالامتار

١. ١٠٠ متر مربع فما دون - صاحب المطعم لديه خيارات :

- عدم التدخين كلياً في المطعم وبسمح له بتقديم خدمة الطعام والشراب فقط.
- يسمح بتدخين جميع أنواع النسج شريطه عدم تقديم و/او خدمة و/او ادخال الماكولات واقتصرها على المشروبات الباردة والساخنة فقط.

٢. ١٠١ متر مربع - ٢٥٠ متر مربع

- ان يتم الفصل التام بنسبة ٧٠% لغير المدخنين مقابل ٣٠% للمدخنين وضمن الشروط الخاصة بالمطعم السياحي أو حسب تصنيف المطاعم السياحية على ان لا يتجاوز ٥٥% من مساحة خدمة الزبائن .

٣. ٢٥١ متر مربع - فما فوق

- ان يتم الفصل التام بنسبة ٥٠% لغير المدخنين مقابل ٥٠% للمدخنين وضمن الشروط الخاصة بالمطعم السياحي على ان لا يتجاوز ٥٥% من مساحة خدمة الزبائن.

٤. المطاعم المكونة من طبقتين

- اعتماد الطابق السفلي لغير المدخنين والعلوي للمدخنين أو حسب تصنيف المطاعم السياحية على ان لا يتجاوز ٥٠% من مساحة خدمة الزبائن.

٥. المطاعم التي لديها اكبر من صالح مغلقة

- اعتماد احدى الصالات لغير المدخنين أو حسب تصنيف المطاعم السياحية على ان لا يتجاوز ٥٥% من مساحة خدمة الزبائن.

٦. مغلقة

٧. مغلقة

الشتراطات العامة "صحه وسلامه"

يشترط بالنسبة إلى المحلات المرخصة لتقديم جميع أنواع النبع ما يأتي:

١. تخصيص عامل أو عمال لإعداد جمجمة أنواع النبع لا يسمح لهم إعداد الوجبات الغذائية، ويجب تمييزهم بملابس خاصة وتعليق ما يثبت هويتهم.
٢. الرامر كل من يقدم الارجيلة تغيير البرابيس والماء وتنظيف الارجيلة بعد كل استعمال.
٣. النبع المقدم أن يكون من نوعيات مطابقة للمواصفات المقررة في ذلك "حسب المواصفات والمقاييس الاردنية" والتي يجب أن تكون خالية من آية شوكوك من حيث صلاحية استخدامها ودات صلاحية سارية وبين حفظة داخل ثلاجة تبريد خاصة ويمنع تخزين المواد الغذائية مع النبع نهائياً.
٤. وضع النبع في أوانٍ محكمة الإغلاق في غرفة خاصة . وعدم تركها مكشوفة مع حفظها في درجات حرارة مناسبة لكل نوع.
٥. يمنع استخدام أنواع الفحم الآتية:(الفحم الصناعي والفحمر الذي يتم إشعاله بواسطة الوقود أو المواد الكيماوية الأخرى، والفحمر الذي تم استخدامه لأي غرض سابق).
٦. يمنع استخدام الخلطات الخاصة والمعدة داخل المطعم/الكافوري شوب- أو في أماكن أخرى حيث سيتم اتلافها ومصادرتها عند العثور عليها

الاقسام الداخلية لاماكن تقديم الراجيل :

منطقة تجهيز المشروبات الباردة والساخنة او تجهيز وإعداد الوجبات الخفيفة

- ان يكون موقع او مكان اعداد المشروبات وتجهيز الراجيل منفصلين عن الموقع الخاص بالزبائن والتقديم
- ان يكون هناك فصل تام بين غرفة تحضير المشروبات والوجبات وغرفة تجهيز الراجيل

موقع تحضير وتجهيز خدمة الراجيل:

- ان يكون موقع تحضير الراجيل مزود بحوض غسيل من الاستانلس استيل مزود بخط مياه الساخن واخر بارد
- توفير نظام تهوية واضاءة مناسبة
- توفير طاولة من مواد ثابتة او معدن غير قابل للصدأ لتحضير جميع أنواع النبع
- توفير ثلاجة تبريد وذلك لوضع المعسل بها بالإضافة الى حاويات قمامنة غير قابلة للاشتعال
- توفير ادوات خاصة بغسل وتنظيف الراجيل.
- ان يكون مكان اشعال الفحم من ضمن الموقع ويجب ان يزود بفواصل بالإضافة الى مدخنة ومرروحة شفط لمنع اي اثر للادخنة المتتصاعدة . الا اذا كان يتم خارج المنشآة

شروط تخزين الفحم:

- ان يتم فصل موقع تخزين الفحم عن المواد الأخرى بفواصل من الالمونيوم او الباطون
- توفير ارفف وخزانات من مواد ثابتة او معدن غير قابل للصدأ لحفظ الفحم والاحدث الأخرى بها
- يمنع تخزين المواد الغذائية مع الفحم نهائياً

د. زيد العبيدي
دكتور زيد العبيدي