

قرار وزاري

رقم (٢٠٠٢/٢٠٠)

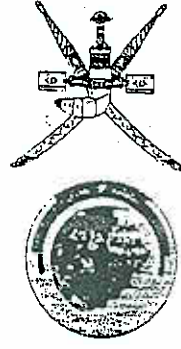
بشأن الإشتراطات الخاصة بتقديم الشيشة في المطاعم والمقاهي

- استنادا إلى قانون تنظيم البلديات الإقليمية الصادرة بالمرسوم السلطاني رقم (٢٠٠٠/٩٦)،
- وإلى لائحة المراقبة الصحية الصادرة بالقرار الوزاري رقم (٩٩/٢٤١) وتعديلاتها،
- وإلى القرار الوزاري رقم (٢٠٠٢/١٢١) بشأن تنظيم تقديم الشيشة في المطاعم والمقاهي،
- وبناءً على ما تقتضيه المصلحة العامة.

تقرر

- مادة (١): يصدر الترخيص بتقديم الشيشة من البلدية المختصة ببناءً على طلب يقدم إليها من صاحب الشأن وذلك بعد قيامها بزيارة الموقع ومعاينة المكان محل الترخيص واعتماد التقرير الذي تعده في هذا الصدد من قبل دائرة المراقبة الصحية بالمديريات العامة للبلديات الإقليمية والبيئة وموارد المياه للتحقق من توافر كافة الإشتراطات المطلوبة.
- مادة (٢): يجب أن يتوافر في المكان الذي يعد لتقديم الشيشة الشروط الآتية:-
- وجود المسافة المناسبة بين المطعم أو المقهى الذي تقدم فيه الشيشة وبين المساجد والمدارس والمستشفيات.
  - عدم تقديم أو استخدام الشيشة في الحدائق والمنزهات وفي الأماكن المقامة فيها المهرجانات.
  - توافر مكان مناسب مخصص لتقديم الشيشة فقط بحيث يكون منفصل تماماً عن مرافق المطعم أو المقهى الأخرى.

٠٠٠٠/٠٠٠٠



- ٢ -

- مخزن ذو إضاءة وتهوية جيدة على أن تكون مساحته مناسبة لحجم العمل ومزود بأرفف أو دواليب خشبية أو معدنية لحفظ الشيشة وأدواتها وأن يتوافر به مصدر للماء صالح للشرب متصل بمغسلة تستخدم لأغراض الشيشة فقط .
- توفير عدد كاف من أجهزة التكييف ومراوح الشفط في حالة تقديم الشيشة في صالات مغلقة .
- مكان مفتوح مناسب لإشعال الفحم على أن يعلو الموقد مدخنة مناسبة .

يجب الالتزام بالإشتراطات التالية بالنسبة للتبغ المستخدم ومواد الإشعال :-

مادة (٣) :

- أن يكون التبغ من النوع الجيد ومدون عليه جميع البيانات الخاصة بتاريخ الصلاحية وبلد المنشأ وأن تتوافر فيه المواصفات الفنية المتفق عليها من حيث نسبة النيكوتين والقطران والنكهات المضافة .
- أن يتم حفظ التبغ في أواني محكمة الإغلاق وفي درجات حرارة مناسبة .

استخدام الفحم الطبيعي دون غيره من الأنواع الأخرى .

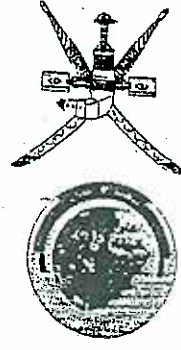
يشترط لممارسة نشاط تقديم الشيشة الالتزام بالإشتراطات الآتية :-

مادة (٤) :

- المواعيد التي تحددها البلدية المختصة لبدء وإنهاء تقديم الشيشة .
- عدم تقديم الشيشة لمن هم دون سن (١٨) الثامنة عشر .
- تخصيص عامل أو أكثر لإعداد الشيشة بحيث لا يسمح لهم بإعداد الوجبات الغذائية مع تمييزهم بملابس خاصة .
- الحصول على بطاقة صحية سارية المفعول صادرة من الجهة المختصة بالنسبة لجميع العاملين في مجال تقديم الشيشة تثبت خلوهم من الأمراض المعدية مع خضوعهم للكشف الطبي السنوي أو كلما اقتضت الضرورة ذلك .

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

Sultanate of Oman  
Ministry of Regional Municipalities,  
Environment & Water Resources  
Minister's Office  
Muscat



سلطنة عُمان  
إدارة البلديات والإقليميات والبيئة وموارد المياه  
مكتب الوزير  
مسقط

- ٣ -

- توفير ميسم خاص يتم تركيبه بالفوهة الخارجية للخرطوم  
ويستبدل لكل شخص ويتم تغيير الماء بعد كل استعمال مع  
الإلتزام بترتيب وتنظيف أدوات الشيشة باستمرار .

مادة (٥) : يجوز للجهة المختصة إضافة أية اشتراطات أخرى تراها  
ضرورية .

مادة (٦) : يعمل بهذا القرار من تاريخ صدوره ، وعلى المعنيين بالأمر تنفيذه .



د. خميس بن مبارك بن عيسى العتوي  
وزير البلديات الإقليمية والبيئة وموارد المياه



صدر في : ٣٠ / شعبان / ١٤٢٣ هـ  
الموافق : ٦ / نوفمبر / ٢٠٠٢ م