



الجمهورية الجزائرية
الديمقراطية الشعبية

الجريدة الرسمية

اتفاقات دولية، قوانين، مراسيم
قرارات وآراء، مقررات، منشور، إعلانات وبلاعات

<p>الإدارة والتحرير الأمانة العامة للحكومة</p> <p>WWW.JORADP.DZ</p> <p>الطبّع والاشتراك المطبعة الرسمية</p> <p>حي البساتين، بئر مراد رايس، ص.ب 376 - الجزائر - محطة الهاتف : 021.54.35.06 إلى 09 021.65.64.63</p> <p>الفاكس 021.54.35.12 ح.ج.ب 3200-50 الجزائر Télex : 65 180 IMPOF DZ</p> <p>بنك الفلاحة والتنمية الريفية 060.300.0007 68 KG حساب العملة الأجنبية للمشاركين خارج الوطن بنك الفلاحة والتنمية الريفية 060.300.0007 12</p>	<p>الجزائر تونس المغرب ليبيا موريطانيا</p>	<p>الاشتراك سنوي</p>
	<p>سنة</p>	<p>سنة</p>
	<p>2675,00 د.ج 5350,00 د.ج</p> <p>تزد عليها نفقات الارسال</p>	<p>1090,00 د.ج 2180,00 د.ج</p>

النسخة الأصلية.....
النسخة الأصلية وترجمتها.....

ثمن النسخة الأصلية 14,00 د.ج
ثمن النسخة الأصلية وترجمتها 28,00 د.ج
ثمن العدد الصادر في السنين السابقة : حسب التسعيرة.
وتسلّم الفهارس مجاناً للمشاركين.
المطلوب إرفاق لفيفة إرسال الجريدة الأخيرة سواء لتجديد الاشتراكات أو للاحتجاج أو لتغيير العنوان.
ثمن النشر على أساس 60,00 د.ج للسطر.

مرسوم تنفيذي رقم 19-151 مؤرّخ في 23 شعبان عام 1440 الموافق 29 أبريل سنة 2019، يتضمن تعريف نشاط الإطعام السياحي وتنظيمه.

إنّ الوزير الأول،

- بناء على تقرير وزير السياحة والصناعة التقليدية،

- وبناء على الدستور، لاسيما المادتان 99-4 و143 (الفقرة 2) منه،

- وبمقتضى الأمر رقم 03-03 المؤرّخ في 19 جمادى الأولى عام 1424 الموافق 19 يوليو سنة 2003 والمتعلق بالمنافسة، المعدّل والمتمّم،

- وبمقتضى القانون رقم 03-10 المؤرّخ في 19 جمادى الأولى عام 1424 الموافق 19 يوليو سنة 2003 والمتعلق بحماية البيئة في إطار التنمية المستدامة، المعدّل،

- وبمقتضى القانون رقم 04-02 المؤرّخ في 5 جمادى الأولى عام 1425 الموافق 23 يونيو سنة 2004 الذي يحدد القواعد المطبقة على الممارسات التجارية، المعدّل والمتمّم،

- وبمقتضى القانون رقم 04-08 المؤرّخ في 27 جمادى الثانية عام 1425 الموافق 14 غشت سنة 2004 والمتعلق بشروط ممارسة الأنشطة التجارية، المعدّل والمتمّم، لاسيما المادة 24 منه،

- وبمقتضى القانون رقم 09-03 المؤرّخ في 29 صفر عام 1430 الموافق 25 فبراير سنة 2009 والمتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش، المعدّل والمتمّم،

- وبمقتضى القانون رقم 11-10 المؤرّخ في 20 رجب عام 1432 الموافق 22 يونيو سنة 2011 والمتعلق بالبلدية،

- وبمقتضى القانون رقم 12-07 المؤرّخ في 28 ربيع الأول عام 1433 الموافق 21 فبراير سنة 2012 والمتعلق بالولاية،

- وبمقتضى القانون رقم 18-11 المؤرّخ في 18 شوال عام 1439 الموافق 2 يوليو سنة 2018 والمتعلق بالصحة،

- وبمقتضى المرسوم رقم 75-59 المؤرّخ في 17 ربيع الثاني عام 1395 الموافق 29 أبريل سنة 1975 والمتعلق بالتنظيم الإداري لمحلات بيع المشروبات،

- وبمقتضى المرسوم رقم 76-36 المؤرّخ في 20 صفر عام 1396 الموافق 20 فبراير سنة 1976 والمتعلق بالحماية من أخطار الحريق والفرز في المؤسسات الخاصة باستقبال الجمهور،

- وبمقتضى المرسوم رقم 85-12 المؤرّخ في 5 جمادى الأولى عام 1405 الموافق 26 يناير سنة 1985 الذي يحدّد الأعمال الفندقية والسياحية وينظمها، المعدّل والمتمّم،

- وبمقتضى المرسوم الرئاسي رقم 19-97 المؤرّخ في 4 رجب عام 1440 الموافق 11 مارس سنة 2019 والمتضمن تعيين الوزير الأول،

- وبمقتضى المرسوم الرئاسي رقم 19-111 المؤرّخ في 24 رجب عام 1440 الموافق 31 مارس سنة 2019 والمتضمن تعيين أعضاء الحكومة،

- وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 05-207 المؤرّخ في 26 ربيع الثاني عام 1426 الموافق 4 يونيو سنة 2005 الذي يحدد شروط وكيفيات فتح واستغلال مؤسسات التسلية والترفيه، المعدّل،

- وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 16-05 المؤرّخ في 29 ربيع الأول عام 1437 الموافق 10 يناير سنة 2016 الذي يحدّد صلاحيات وزير السياحة والصناعة التقليدية، المعدّل،

- وبمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 17-140 المؤرّخ في 14 رجب عام 1438 الموافق 11 أبريل سنة 2017 الذي يحدد شروط النظافة والنظافة الصحية أثناء عملية وضع المواد الغذائية للاستهلاك البشري،

يرسم ما يأتي :

المادة الأولى : تطبيقا لأحكام المادة 24 من القانون رقم 04-08 المؤرّخ في 27 جمادى الثانية عام 1425 الموافق 14 غشت سنة 2004 والمتعلق بشروط ممارسة الأنشطة التجارية، يهدف هذا المرسوم إلى تعريف نشاط الإطعام السياحي وتنظيمه، باعتباره نشاطا تجاريا مقننا.

المادة 2 : تعدّ "مطاعم سياحية"، المطاعم التي تتوفر على معدات وتجهيزات تتوافق مع مستوى معيّن من الراحة والخدمة والمخصصة لتقديم وجبات على اختلاف أنواعها للزبائن، مرفوقة بتنشيط أو بدونه.

المادة 3 : يتعيّن على المطاعم السياحية الامتثال للتشريع ولتنظيم المعمول بهما، لاسيما في ميادين التعمير والأمن والحماية ضد مخاطر الحريق والنظافة والنقاوة العمومية والتجارة والبيئة والتأمينات، وكذا تراخيص بيع المشروبات والعروض الترفيهية.

المادة 4 : ترتّب المطاعم السياحية في أربعة (4) أصناف معبّر عنها بعدد من النجوم يتزايد مع مستوى رفاهية المطعم، وتتراوح من نجمة واحدة (1) إلى أربع (4) نجوم، طبقا لمعايير التصنيف، كما هي محدّدة في الملحق بهذا المرسوم.

المادة 5 : يودع طلب تصنيف مطعم لدى المديرية الولائية المكلفة بالسياحة، مقابل وصل إيداع يرفق بالوثائق الآتية :

- نسخة من السجل التجاري،

- نسخة من إثبات المعايير لقواعد النظافة والنقاوة العمومية، تسلّمها مصالح الصحة المختصة إقليميا،

- نسخة من إثبات المعايير لقواعد الأمن ضد مخاطر الحريق، تسلّمها مصالح الحماية المدنية المختصة إقليميا.

المادة 12 : في حالات الشطب المحددة أعلاه، يفقد المستغل الاستفادة من كل الآثار المترتبة عن التصنيف، وبالتالي يتعين عليه سحب عبارة "مطعم سياحي" من كل اللافتات التجارية أو الدعايم الإشهارية.

المادة 13 : تخضع المطاعم المعنية بالتصنيف إلى زيارة أعضاء اللجنة المذكورة أعلاه، للتأكد من مطابقتها للشروط المطلوبة لتصنيفها.

المادة 14 : يجسّد التصنيف الممنوح بوضع شارة رسمية للتصنيف، عند المدخل الرئيسي للمطعم السياحي، تحدد فيها رتبة تصنيفه.

تسلّم الشارة المحددة أعلاه، من طرف الوكالة الوطنية لتنمية السياحة، بدفع مقابل مالي بناء على تقديم قرار التصنيف.

المادة 15 : تحدد مواصفات شارة تصنيف المطاعم السياحية والبيانات المسجلة عليها، بموجب قرار من الوزير المكلف بالسياحة.

المادة 16 : يعدّ إشهارا كاذبا، كل وضع لشارة تصنيف من طرف مستغل المطعم :

- لا تتطابق مع الشارة الرسمية المذكورة أعلاه،
- لا تتوافق مع رتبة المطعم،
- بالرغم من الشطب المحدد أعلاه،
- في غياب التصنيف.

المادة 17 : يلزم مستغلو المطاعم السياحية بوضع تحت تصرف الزبائن سجلا للشكاوى مرقما وموقعا من طرف مصالح المديرية الولائية المكلفة بالسياحة.

المادة 18 : يلزم مستغلو المطاعم السياحية بالامتثال للتفتيش المفاجئ لأعوان السياحة المكلفين بالمراقبة وتقديم كل مستند له علاقة بموضوع النشاط.

المادة 19 : يلزم مستغلو المطاعم المصنفة مسبقا في صنف "مطاعم سياحية" بالامتثال لأحكام هذا المرسوم في أجل اثني عشر (12) شهرا، ابتداء من تاريخ نشره في الجريدة الرسمية.

المادة 20 : تلغى أحكام المرسوم رقم 85-12 المؤرخ في 5 جمادى الأولى عام 1405 الموافق 26 يناير سنة 1985 الذي يحدد الأعمال الفندقية والسياحية وينظمها، المعدل والمتّم.

المادة 21 : ينشر هذا المرسوم في الجريدة الرسمية للجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية .

حرّر بالجزائر في 23 شعبان عام 1440 الموافق 29 أبريل سنة 2019.

نور الدين بدوي

المادة 6 : تنشأ، لدى الوالي، لجنة ولائية لتصنيف المطاعم، تدعى في صلب النص "اللجنة" وتتشكل مما يأتي:

- المدير الولائي المكلف بالسياحة، رئيسا،
- مدير التنظيم والشؤون العامة للولاية،
- المدير الولائي المكلف بالتجارة،
- المدير الولائي المكلف بالصحة،
- المدير الولائي المكلف بالبيئة،
- المدير الولائي للحماية المدنية،

- ممثل عن مهنيي نشاط الإطعام السياحي في الولاية. يمكن أن تستعين اللجنة بأي شخص من شأنه، بحكم كفاءته، مساعدتها في أشغالها.

تتولى مصالح المديرية الولائية المكلفة بالسياحة أمانة اللجنة.

المادة 7 : تقوم أمانة اللجنة بمسك مدونة المطاعم المصنفة، وتضمن تحيينها.

المادة 8 : تصادق اللجنة على نظامها الداخلي وترسله إلى الوالي للموافقة عليه.

المادة 9 : يصدر الوالي المختص إقليميا، بعد إبداء رأي اللجنة، بموجب قرار تصنيف المطاعم السياحية في الرتب "1 و2 و3 و4 نجوم".

المادة 10 : تصدر اللجنة المذكورة أعلاه، مراجعة التصنيف في أي وقت، مع مراعاة الأحكام الآتية :

- يصدر التصنيف في رتبة أعلى، عندما يتوفر المطعم السياحي المصنّف على كل الخصائص المشتركة لهذه الرتبة الجديدة،

- يصدر إسقاط التصنيف في رتبة أدنى، بعد الإعذار، عندما لا تتوافق خصائص المطعم السياحي مع شروط رتبة تصنيفه السابق.

المادة 11 : يصدر الشطب من مدونة المطاعم في صنف "مطعم سياحي"، بموجب قرار من الوالي، في الحالات الآتية :

- عندما لا تتوافق خصائص المطعم مع متطلبات الرتبة الأدنى، وذلك بعد الإعذار،
- إذا رفض المستغل الخضوع للزيارات المنصوص عليها في المادتين 13 و18 أدناه، وذلك بعد الإعذار،
- عندما يتوقف المطعم عن الاستغلال،
- بناء على طلب صريح من المستغل.

الملحق

معايير تصنيف "المطاعم السياحية" :

المواضيع	الرتبة	نجمة واحدة	نجمتان (2)	ثلاث (3) نجوم	أربع (4) نجوم
أ. المعايير الخاصة :					
1- الشروط العامة :	- مطعم متميز بنوعية جيدة من حيث الرفاهية وكذا من خلال وجباته وخدماته وتجهيزاته.	- مطعم متميز بنوعية جيدة جدا من حيث الرفاهية وكذا من خلال وجباته وخدماته وتجهيزاته.	- مطعم متميز بنوعية عالية من حيث الرفاهية وكذا من خلال وجباته وخدماته وتجهيزاته.	- مطعم متميز بنوعية ممتازة من حيث الرفاهية وكذا من خلال وجباته وخدماته وتجهيزاته وطعامه الراقى.	
2- المسالك :	-	-	-	- مسلك الزبائن منفصل عن مسلك المصلحة.	- مسلك الزبائن منفصل عن مسلك المصلحة.
3- صالون الاستقبال :	-	-	-	- موجود، مع تأثيث ذو نوعية جيدة جدا + جهاز تلفاز + دعائم سياحية لمنطقة وجود المطعم.	- موجود، مع تأثيث ذو نوعية ممتازة + جهاز تلفاز + دعائم سياحية لمنطقة وجود المطعم.
4- قاعة الطعام :					
1-4. المساحة الدنيا :	- 0,80 م ² لكل مقعد.	- 1م ² لكل مقعد.	- 1,20 م ² لكل مقعد.	- 1,30 م ² لكل مقعد.	
2-4 التهيئة والتزيين :	- ذات نوعية مقبولة.	- ذات نوعية جيدة.	- ذات نوعية جيدة جدا.	- ذات نوعية ممتازة.	- نقاط مضيئة تتلاءم مع تهيئة القاعة وتراعي خصوصية الزبائن.
3-4 الطاولات :	- تتوفر على مفارش المائدة أو المفارش الصغيرة والمناديل، مصنوعة من القماش.	- تتوفر على مفارش المائدة أو المفارش الصغيرة والمناديل، مصنوعة من القماش.	- تتوفر على مفارش المائدة والمناديل، مصنوعة من القماش جيدة جدا.	- تتوفر على مفارش المائدة والمناديل، مصنوعة من القماش ذي نوعية ممتازة.	- تتوفر على مفارش المائدة والمناديل، مصنوعة من القماش ذي نوعية ممتازة.
	- الأواني والأواني الزجاجية وأدوات المائدة والأثاث ذات نوعية مقبولة وفي حالة جيدة من الصيانة.	- الأواني والأواني الزجاجية وأدوات المائدة والأثاث ذات نوعية جيدة وفي حالة جيدة من الصيانة.	- الأواني والأواني الزجاجية وأدوات المائدة والأثاث ذات نوعية جيدة جدا وفي حالة جيدة جدا من الصيانة.	- الأواني والأواني الزجاجية وأدوات المائدة والأثاث ذات نوعية ممتازة وفي حالة ممتازة من الصيانة.	

الملحق (تابع)

المواضيع	الرتبة	نجمة واحدة	نجمتان (2)	ثلاث (3) نجوم	أربع (4) نجوم
4-4. التكفل بمعاطف الزبائن :	- حاملات المعاطف يتناسب عددها مع قدرة الاستقبال.	- حاملات المعاطف يتناسب عددها مع قدرة الاستقبال.	- حاملات المعاطف يتناسب عددها مع قدرة الاستقبال.	- غرفة الملابس تتناسب مع قدرة الاستقبال، ومهياة في مكان يسهل على الزبائن الوصول إليه.	- غرفة الملابس تتناسب مع قدرة الاستقبال، ومهياة في مكان يسهل على الزبائن الوصول إليه.
5-4. خدمة الإطعام :	- اقتراح وجبة واحدة + لائحة الطعام بـ3 اختيارات، على الأقل.	- اقتراح وجبة بـ3 اختيارات + لائحة الطعام بـ3 اختيارات، على الأقل.	- اقتراح وجبة بـ3 اختيارات + لائحة الطعام بـ3 اختيارات، على الأقل.	- اقتراح وجبة بـ4 اختيارات على الأقل + لائحة مشروبات + لائحة كبرى للطبخ مع أطباق تقليدية.	- اقتراح وجبة بـ4 اختيارات على الأقل + لائحة مشروبات + لائحة كبرى للطبخ مع أطباق تقليدية.
6-4. عمال قاعة الطعام :	- رئيس نادل واحد أو مدير قاعة، مكوّن في الميدان ويمتلك سنة (1) من الخبرة المهنية، على الأقل. - رئيس مجموعة واحد لكل 120 زبون. - خادم واحد لكل 32 زبون.	- رئيس نادل واحد أو مدير قاعة، مكوّن في الميدان ويمتلك سنتين (2) من الخبرة المهنية، على الأقل. - رئيس مجموعة واحد لكل 120 زبون. - خادم واحد لكل 28 زبون.	- رئيس نادل واحد أو مدير قاعة، مكوّن في الميدان ويمتلك ثلاث (3) سنوات من الخبرة المهنية، على الأقل. - رئيس مجموعة واحد لكل 100 زبون. - خادم واحد لكل 24 زبون.	- رئيس نادل واحد أو مدير قاعة، مكوّن في الميدان ويمتلك خمس (5) سنوات من الخبرة المهنية، على الأقل. - رئيس مجموعة واحد لكل 60 زبون. - خادم واحد لكل 20 زبون.	- رئيس نادل واحد أو مدير قاعة، مكوّن في الميدان ويمتلك خمس (5) سنوات من الخبرة المهنية، على الأقل. - رئيس مجموعة واحد لكل 60 زبون. - خادم واحد لكل 20 زبون.
5. عمال المطبخ :	- رئيس مطبخ واحد، مكوّن في الميدان ويمتلك سنة (1) من الخبرة المهنية، على الأقل.	- رئيس مطبخ واحد، مكوّن في الميدان ويمتلك سنتين (2) من الخبرة المهنية، على الأقل.	- رئيس مطبخ واحد، مكوّن في الميدان ويمتلك ثلاث (3) سنوات من الخبرة المهنية، على الأقل.	- رئيس مطبخ واحد، مكوّن في الميدان ويمتلك خمس (5) سنوات من الخبرة المهنية، على الأقل.	- رئيس مطبخ واحد، مكوّن في الميدان ويمتلك خمس (5) سنوات من الخبرة المهنية، على الأقل.
6. موقف السيارات :	—	—	—	وجود أماكن لوقوف سيارات الزبائن.	وجود أماكن لوقوف سيارات الزبائن.

ب . المعايير المشتركة :

1. المساحات الخارجية / المسالك :	- الخارج والواجهة مضاءتان. - الأماكن الخارجية نظيفة (بما في ذلك الشرفة، إن وجدت). - إمكانية ولوج الأشخاص ذوي الكراسي المتحركة إلى المطعم بكل استقلالية.
2. الإعلام / الاتصال :	- موقع واب محيّن يعرض خدمات المطعم . - الرد الفعال على طلبات الحجز (الهاتف، الرسائل الإلكترونية، الفاكس، البريد ...). - لوحة خارجية مضيئة ظاهرة على واجهة المطعم. - شارة رسمية للتصنيف توضع عند مدخل المطعم. - صيانة وتنظيف جميع لافتات الإشارة الخارجية.

الملحق (تابع)

المواضيع	الرتبة	نجمة واحدة	نجمتان (2)	ثلاث (3) نجوم	أربع (4) نجوم
3. قاعة الطعام :					
1-3. التهيئة والتزيين :	<ul style="list-style-type: none"> - قاعة ذات خط تزيين مميز. - التهيئة واستخدام تجهيزات لجعل قاعة الطعام تكتسي طابع الترحيب وتكون ودية ومريحة. - التهوية والإضاءة الملائمة. - التأثيث والطاولات والكراسي والأثاث الخاص يتوافق مع الإطار العام لقاعة الطعام. - تزيين متناسق (لوحات وصور وأزهار ومنتجات الصناعة التقليدية). 				
2-3. الطاولات :	<ul style="list-style-type: none"> - طاولات منفصلة عن بعضها البعض بمسافة متر واحد (1)، على الأقل. - تغيير شراشف الطاولة عند قدوم كل زبون. - كراسي عالية للأطفال. - وضع طاولات مرتبة بذوق ومع العناصر الآتية : مفرش المائدة ومفارش صغيرة ومناديل وأدوات الأكل منظمة حسب قواعد الخدمة والأطباق والزجاجيات. - معدات الخدمة (الأطباق والصحون وأدوات الأكل والزجاجيات ومفارش المائدة وأغطية الطاولة والأكواب) نظيفة وفي حالة جيدة (غير مفرومة وبدون تآكل واضح). - طاولات مزينة بالورود أو بمواد تزيينية نظيفة. - عرض أنيق للأطباق (التزيين واللون)، بدون خدش على حواف الأطباق. - عرض أنيق للصحون (التزيين واللون)، بدون خدش وآثار الصلصة على الحواف. 				
3-3. استقبال الزبائن :	<ul style="list-style-type: none"> - عند مدخل المطعم. - بابتسامة ولطف. - المرافقة حتى الطاولة، مع توزيع لائحة الأطعمة والمشروبات في غضون 3 دقائق. - التسيير الفعال للزبائن، في حالة الإقبال الكبير. 				
4-3. خدمة الإطعام :	<ul style="list-style-type: none"> - ضمان الخدمة بالصحون في أقصر وقت ممكن. - توفر مسخن الصحون. - لائحة الأطباق والمأكولات والمشروبات مرتبة وجذابة وظاهرة ونظيفة، مع وصف موجز للأطباق المعروضة. - لائحة الأطباق والمأكولات متنوعة مع المقبلات الباردة والساخنة والأطباق الرئيسية والأجبان المتنوعة والفواكه الموسمية والحلويات. - اقتراح الطبق الرئيسي اليومي. - الوجبات المقترحة تأخذ بعين الاعتبار قواعد النظام الغذائي المتوازن. - رئيس المطبخ يطلب بانتظام من الزبائن إن كانوا راضين ويتكفل بملاحظاتهم. - يقوم رئيس النوادل والنوادل بمراقبة الزبائن وتحديد المشاكل ومساءلتهم إذا كان كل شيء على ما يرام وتميرير المعلومة إلى المطبخ. - الخدمة بصفة محترفة، مع استباق طلبات الزبائن والفعالية (وضع ورفع الأطباق). - إمكانية استعمال الإنترنت (Wifi). - خلفية موسيقية متنوعة وذات جودة ومتجددة بانتظام. 				

الملحق (تابع)

المواضيع	الرتبة	نجمة واحدة	نجمتان (2)	ثلاث (3) نجوم	أربع (4) نجوم
5-3. مستخدمو القاعة :		- لباس موحد ونظيف. - وضع شارة تحمل الاسم . - احترام قواعد النظافة الجسدية والمظهر البدني واللباس (الحلاقة والتجميل وتسريحة الشعر والأظافر والأحذية الملمعة وربطة العنق). - الأعيان المكلفون بأخذ الطلبية بإمكانهم شرح تشكيلة الأطباق. - يسهر النوال على ضمان التزويد السريع للزبائن أثناء الوجبة فيما يخص الخبز الموضوع في السلة وملء الأكواب والملح والفلفل.			
6-3. تكييف الهواء :		- التكييف / التهوية.			
7-3. الإضاءة :		- القاعة مضاءة بشكل جيد.			
8-3. المرافق الصحية المخصصة للزبائن :		- مرفقان صحيان منفصلان للرجال والنساء، بسعة استقبال 50 شخصا، كحد أقصى، لكل شريحة. - كل مرفق صحي في حالة مثالية من النظافة والصيانة، ويحتوي على: مغسل مع وجود ماء جار بارد وساخن، مرآة، موزعات الصابون السائل، ونظام تجفيف اليد (إما بالورق أو بقماش ذي الاستخدام الواحد أو منفاخ كهربائي) + مرحاض. - تهوية فعالة (ميكانيكية أو طبيعية) وإضاءة كافية. - المرافق الصحية متاحة للأشخاص ذوي الكراسي المتحركة .			
4. المطبخ					
1-4. محل المطبخ :		- تنظيم يسمح بالتنظيف السهل. - أرضية مزودة ببلاط مضاد للانزلاق. - جدران مبلطة بارتفاع 2 م، وبلون فاتح. - وجود نظام إخلاء فعال لمياه الصرف ومياه الغسيل. - التهوية وتوزيع الهواء فعال. - وجود شفاط المطبخ، مع نظام التهوية منظم بانتظام. - تزويد جميع النوافذ أو الفتحات بحاجز للبعوض.			
2-4. معدات وتجهيزات المطبخ :		- كتلة طهي مع 4 مواقد، على الأقل. - طاولة تسخين. - أواني وأدوات المطبخ بكمية كافية. - طاولات العمل من الفولاذ المقاوم للصدأ. - حاجز للخدمة. - أفران ومقالي كهربائية. - منطقة لتحضير اللحوم، مع المعدات اللازمة. - منطقة لتحضير الخضروات، مع المعدات اللازمة. - غرف التبريد والثلاجات والمجمدات، بكمية كافية، مزودة بقياسات الحرارة ومؤشرات الحرارة. مع منع استعمال رفوف وأقفاص خشبية. - مغسل الأواني أو غسالة الصحون والأواني الزجاجية وأدوات الأكل.			

الملحق (تابع)

المواضيع	الرتبة	نجمة واحدة	نجمتان (2)	ثلاث (3) نجوم	أربع (4) نجوم
2-4. معدات وتجهيزات المطبخ : (تابع)					
3-4. مستخدمو المطبخ :					
5. النظافة والأمن :					
6. البيئة :					

- مغسل لطاقم أو اني المطبخ.
- وعاء لغسل الفواكه والخضروات.
- أوعية قمامة، مزودة بنظام تحكم بالقدم، يمكن غسله بسهولة ومجهز بأكياس القمامة ذات الاستخدام الواحد.
- مغسل للأيدي بنظام تحكم غير يدوي، مع توفير الصابون السائل وفرشاة الأظافر ومجفف الأيدي ومنشفة أيدي ذات الاستخدام الواحد، عند مدخل المطبخ وفي الأماكن الحساسة.
- أماكن تخزين تتكون من غرفتين منفصلتين، جيدة التهوية ومخصصة على التوالي للمواد الغذائية ومواد التنظيف.

- طاقم عمال المطبخ بعدد كافٍ (طهارة وطباخون وعمال المطبخ وصانعو حلويات ومكلفون بغسل الأواني).
- خزانات الملابس والمرافق الصحية الخاصة بالمستخدمين منفصلة عن تلك المخصصة للزبائن.
- الالتزام بارتداء ملابس المطبخ والقبعة والقفازات.

- التطبيق الصارم لمبدأ "السير إلى الأمام" للمواد الغذائية.
- فصل أماكن النفايات والبقايا عن الأماكن الأخرى.
- الفصل بين الأطباق الساخنة والباردة خلال تحضيرها.
- الاحتفاظ بالطبق الشاهد.
- التهوية الطبيعية أو الميكانيكية الكافية.
- الإضاءة الطبيعية أو الاصطناعية الكافية.
- الفصل بين الأماكن الحساسة وتكييفها هوائيا، بما في ذلك مكان وضع القمامة تكون جدرانها مبلطة ويمكن غسلها بسهولة.
- احترام الممارسات الصحية للتموين والتخزين والتحضير وتوزيع المواد الغذائية و"سلسلة التبريد".
- احترام "التوصيل الساخن" للأطباق المحضرة، باستخدام المعدات التي تسمح بالحفاظ على درجة حرارة إلى أكثر من 63 درجة مئوية.
- احترام "التوصيل البارد" بالشكل الذي يحفظ درجة الحرارة أقل من 10 درجات مئوية.
- وضع نظام المراقبة الذاتية وضمان الجودة.
- القيام بالزيارات الطبية وتحاليل البراز للمستخدمين، مع تجديدها دوريا.
- علية صيدلة.
- خزان للمياه.
- نظام فعال للقضاء على البعوض والصراصير والحشرات.
- نظام فعال للقضاء على الجرذان.
- منع دخول الحيوانات وعلى الخصوص القطط.
- الإضاءة الأمنية في جميع المحلات.
- تعليمات السلامة من الحرائق، واضحة وظاهرة.
- وسائل مكافحة الحرائق بعدد كافٍ.
- مولد كهربائي للطوارئ.

- الفرز الانتقائي للنفايات.
- التخلص من النفايات وفقاً للقواعد البيئية.
- صيانة أوعية المواد الدسمة.
- عزل المواد الملوثة في حاويات ملائمة.
- صيانة المساحات الخضراء.
- تدابير لاقتصاد المياه.
- تدابير لاقتصاد الطاقة والاستخدام الفعال للطاقة الشمسية خاصة في المناطق الصحراوية.