

اشتراطات تجديد ترخيص أماكن تقديم الأرجيلة والتدخين لجميع أنواع التبغ
استناداً إلى قانون الصحة العامة رقم ٤٧ لسنة ٢٠٠٨ - الفصل الثاني عشر المادة (٥٢/أ) -
والفصل الثالث عشر المادة (٥٧/ب)

التقسيمات

المقهى والكوفي شوب الشعبي "الغير مصنّف سياحي"

- هي منشأة مرخصة لتدخين جميع أنواع التبغ .
- يمنع تحضير وتقديم الطعام أو إدخاله إلى المنشأة .
- يسمح بتقديم 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 إشارات داله في مكان واضح على أن هذه المنشأة هي منطقة مخصصة للمدخنين فقط
- نظام تهوية وفلتر عالي الجودة موافق على مواصفاته من قبل وزارة الصحة "تزويد الجمعية بالمواصفات لتعميمها على القطاع"
- حصوله على الموافقات الرسمية من الجهات ذات العلاقة
- المسؤول عن المكان ملتزم بتطبيق التعليمات .

المطاعم الشعبية / ومحلات الحلويات - الغير مصنفة سياحياً

- يمنع منعاً باتاً تدخين جميع أنواع التبغ في الأماكن المغلقة - تعتبر مناطق خالية من التدخين بنسبة (١٠٠%)
- وضع إشارات داله في مكان واضح على أن هذه المنشأة هي منطقة مخصصة لغير المدخنين فقط
- المسؤول عن المكان ملتزم بتطبيق التعليمات .

مطاعم الوجبات السريعة داخل وخارج المولات

- يمنع فيها تدخين جميع أنواع التبغ قطعياً - تعتبر مناطق خالية من التدخين بنسبة (١٠٠%)
- وضع إشارات داله في مكان واضح على أن هذه المنشأة هي منطقة مخصصة لغير المدخنين فقط
- المسؤول عن المكان ملتزم بتطبيق التعليمات .

مستند

محمد عبد الله

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

- هي منشأة مرخصة لتدخين جميع أنواع التبغ.
- يمنع تحضير وتقديم الطعام او ادخاله الى المنشأة
- يسمح بتقديم 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 وفلتر عالي الجودة موافق على مواصفاته من قبل وزارة الصحة "تزويد الجمعية بالمواصفات لتعميمها على القطاع"
- وضع اشارات داله في مكان واضح على ان هذه المنشأة هي منطقة مخصصة للمدخين فقط
- المسؤول عن المكان ملتزم بتطبيق التعليمات .

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

- فصل المساحة للصالة التي يتم تقديم الطعام والشراب وخدمة الزبائن فيها وبديكور يتناسب مع تصميم المطعم الداخلي 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 مغلق - مقترح خيارين لعملية الفصل:

١. الفصل بنسبة لا تتجاوز ٥٠% للمدخنين

٢. او بناءً على المساحات المرفقه طياً 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 وفلتر عالي الجودة موافق على مواصفاته من قبل وزارة الصحة "تزويد الجمعية بالمواصفات لتعميمها على القطاع"
- وضع اشارات داله في مكان واضح على ان هذا القسم من المنشأة هو منطقة مخصصة فقط لغير المدخنين
- المسؤول عن المكان ملتزم بتطبيق التعليمات .

١٠
١١
١٢

محمد

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

١. الفصل بنسبة لا تتجاوز ٥٠% للمدخين
 ٣. او بناءً على المساحات المرفقه طياً 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 وفلتره عالي الجودة موافق على مواصفاته من قبل وزارة الصحة "تزويد الجمعية بالمواصفات
لتعميمها على القطاع"
 - وضع اشارات دالة في مكان واضح على ان هذا القسم من المنشأة هو منطقة مخصصة فقط لغير
المدخين.
 - المسؤول عن المكان ملتزم بتطبيق التعليمات .

البار الذي يقدم خدمات الطعام والشراب

• فصل المساحة للصالة التي يتم تقديم الطعام والشراب وخدمة الزبائن فيها وبديكور يتناسب مع تصميم
المطعم الداخلي بحيث لا يؤثر على الناحية الجمالية للمطعم على ان لا يكون المدخل الى قاعة غير
المدخين من خلال قاعة المدخين وكذلك ان يكون الباب للمسموح فيه التدخين مغلق - مقترح خيارين
لعملية الفصل:

١. الفصل بنسبة لا تتجاوز ٥٠% للمدخين (على ان لا يتم تقديم خدمة الارجيلة)
 ٢. او بناءً على المساحات المرفقه طياً ، 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 وفلتره عالي الجودة موافق على مواصفاته من قبل وزارة الصحة "تزويد الجمعية بالمواصفات
لتعميمها على القطاع"
 - وضع اشارات داله في مكان واضح على ان هذا القسم من المنشأة هو منطقة مخصصة فقط لغير
المدخين
 - المسؤول عن المكان ملتزم بتطبيق التعليمات .

ندوة
شركة

المطاعم التي لديها صاله مفتوحة (تراس) من ثلاث جهات

- اعتبار المطاعم المفتوحة من ثلاث جهات ولا يشمل النوافذ والأبواب وخلال فترة الصيف كتراسات خارجية - حيث انه واستنادا لنظام الابنية والتنظيم في مدينة عمان رقم ٦٧ لسنة ١٩٧٩ فقد عرف الشرفة "التراس" اي جزء مكشوف من جانب او جوانب من البناء يكون مسقوفا ومعرضا دائما للهواء والنور الطبيعي ويقع ضمن حدود قطعة الارض المصنفة تجاريا او سياحيا وعدم استعمال الارتدادات الخاصة بالمبنى وأي جزء من الاراضي الخاصة المملوكة للغير أو أي جزء من المرافق العامة أو الخدمات العامة.
- كما قد عرف الشرفة المكشوف "أنها تعتبر اي شرفة غير مسقوفة".

النوادي الليلية والديسكو

- يمنع تقديم خدمة الراجيل وسيتم متابعة تطبيق ذلك من قبل وزارة الداخلية ووزارة السياحة.
- المسؤول عن المكان ملتزم بتطبيق التعليمات .

الفندق المصنف والمرخص سياحيا من قبل وزارة السياحة والاثار وجمعية الفنادق الاردنية

- المطاعم داخل الفندق ينطبق عليها ما يسري على المطاعم المصنفة سياحيا خارج الفنادق
- يمنع تدخين جميع انواع التبغ في منطقة اللوبي ومنطقة الاستقبال
- أن تكون نسبة عدد الغرف الخالية من التدخين من ١٠% الى ٢٥% حسب التصنيف أو عدد الغرف في المنشأة الفندقية.
- قاعات المؤتمرات والندوات تعتبر مناطق خالية من التدخين.
- المسؤول عن المكان ملتزم بتطبيق التعليمات .

المطاعم داخل النوادي العامة ، والنوادي وقاعات الاحتفالات والمؤتمرات .

- ينطبق على المطاعم ما ينطبق على المطاعم السياحية المصنفة .
- النوادي وقاعات الاحتفالات والمؤتمرات يمنع التدخين فيها قطعيا.

ندوة

مرد

مقترح المساحات - مرفق (١)

بناءً على مساحة الصالات المغلقة بالامتار

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

- عدم التدخين كليا في المطعم ويسمح له بتقديم خدمة الطعام والشراب فقط.
- يسمح تدخين جميع انواع التبغ شريطه عدم تقديم و/او خدمة و/او ادخال الماكولات واقتصارها 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 ٥٠% 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 ٥٠% من مساحة خدمة الزبائن.

٤. المطاعم المكونة من طابقين

- 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 اكثر من صاله مغلقة

- اعتماد احدى الصالات لغير المدخنين أو حسب تصنيف المطاعم السياحية على ان لا يتجاوز ٥٠% من مساحة خدمة الزبائن.

مدير
مطعم

مدير
مطعم

اشتراطات عامة " صحة وسلامة "

يشترط بالنسبة إلى المحلات المرخصة لتقديم جميع انواع التبغ ما يأتي:

1. تخصيص عامل أو عمال لإعداد جميع انواع التبغ لا يسمح لهم إعداد الوجبات الغذائية، ويجب تمييزهم بملابس خاصة وتعليق ما يثبت هويتهم.
2. الزام كل من يقدم الارجيلة تغيير البرابيش والماء وتنظيف الارجيلة بعد كل استعمال .
3. التبغ المقدم ان يكون من نوعيات مطابقة للمواصفات المقررة في ذلك " حسب المواصفات والمقاييس الاردنية" والتي يجب ان تكون خالية من اية شكوك من حيث صلاحية استخدامها وذات صلاحية سارية ويتم حفظه داخل ثلاجة تبريد خاصة ويمنع تخزين المواد الغذائية مع التبغ نهائياً.
4. وضع التبغ في أوانٍ محكمة الإغلاق في غرفة خاصة ، وعدم تركها مكشوفة مع حفظها في درجات حرارة مناسبة لكل نوع.
5. يمنع استخدام أنواع الفحم الآتية:(الفحم الصناعي والفحم الذي يتم إشعاله بواسطة الوقود أو المواد الكيماوية الأخرى، والفحم الذي تم استخدامه لأي غرض سابق).
6. يمنع استخدام الخلطات الخاصة والمعدة داخل المطعم/الكوفي شوب- أو في أماكن أخرى حيث سيتم اتلافها ومصادرتها عند العثور عليها

الاقسام الداخلية لاماكن تقديم الارجيل :

منطقة تجهيز المشروبات الباردة والساخنة او تجهيز وإعداد الوجبات الخفيفة

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

موقع تحضير وتجهيز خدمة الارجيل:

- ان يكون موقع تحضير الارجيلة 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 انواع التبغ
- توفير ثلاجة تبريد وذلك لوضع المعسل بها بالاضافة الى حاويات قمامة غير قابلة للاشتعال
- توفير ادوات خاصة بغسيل وتنظيف الارجيل.
- ان يكون مكان اشعال الفحم من ضمن الموقع ويجب ان يزود بفاصل بالاضافة الى مدخنة ومروحة شفط لمنع اي اثر للدخنة المتصاعدة ، الا اذا كان يتم خارج المنشأة

شروط تخزين الفحم:

- ان يتم فصل موقع تخزين الفحم عن المواد الاخرى بفاصل من الالمنيوم او الباطون
- توفير ارفف وخزانات من مواد ثابتة او معدن غير قابل للصدأ لحفظ الفحم والادوات الاخرى بها
- يمنع تخزين المواد الغذائية مع الفحم نهائياً

تدقيق
مدير