

ملحق بقرار مجلس الوزراء رقم (24) لسنة 2013
في شأن اللائحة التنفيذية للقانون الاتحادي رقم (15) لسنة 2009
في شأن مكافحة التبغ

القسم الأول

شروط وضوابط أماكن تقديم الشيشة

أولاً: المقاهي وما يماثلها:

1. الشروط التخطيطية الخاصة بالصالات الداخلية المغلقة للمقاهي أو ما يماثلها:
1. يسمح بترخيص مقاهي الشيشة أو ما يماثلها في المناطق المصنفة: تجاري، أو سياحي، أو تجاري سكني التي تقع على الشوارع الرئيسية المعتمدة.
2. يسمح بترخيص مقاهي الشيشة في الشوارع الرئيسية الفاصلة ما بين المناطق التجارية السكنية.
3. يجب أن يكون للمقاهي أو ما يماثلها، المرخصة داخل المباني التجارية مدخل خارجي منفصل حسب التصميم الأساسي المعتمد للمبنى، وألا يكون ذا إطلالة مباشرة على باقي المرافق والمحال داخل المبنى، وأن يكون المحل معزولاً عن باقي أرجاء المبنى.
4. يسمح بتقديم الشيشة في المقاهي أو ما يماثلها المرخصة في مراكز التسوق على أن تكون في الأماكن الخارجية فقط أو المحال التي لديها مدخل خارجي منفصل، بحيث لا يكون المدخل ضمن الواجهة الرئيسية للمبنى، وأن يكون مكان تقديم الشيشة غير مرئي لمرتادي المركز (من الخارج والداخل)، وأن يكون المحل معزولاً عن باقي أرجاء المركز.
5. يسمح بتقديم الشيشة في المقاهي أو ما يماثلها المرخصة في الفنادق على أن تكون في الأماكن الخارجية فقط، وداخل حدود الأرض، وضمن الاستعمالات المصرح لها حسب الاشتراطات التخطيطية والبنائية، وأن يكون مكان تقديم الشيشة غير مرئي لمرتادي ونزلاء الفندق (من الخارج والداخل).
6. يجب أن يكون المقهى أو ما يماثله بعيداً عن المداخل الرئيسية للمباني أو المحال المجاورة بمسافة لا تقل عن (7.5) متر.
7. يجب أن يكون المحل في المباني المجاورة لمواقف عامة أو في مناطق لا يوجد بها مشكلة مواقف سيارات.

9. يمنع تغيير المساحة الداخلية للمحل إلا بعد أخذ موافقة السلطة المختصة.
9. أية تغييرات على المبنى من حيث المداخل أو المخارج أو المرافق الخدمية تتطلب الحصول على الموافقات المسبقة من إدارة المباني وإدارة الدفاع المدني لإجراء أية تغييرات على المبنى من حيث المداخل أو المخارج أو المرافق الخدمية.

10. يجب الحصول على موافقة صاحب المبنى أو الجهة المخولة بتقديم خدمة الشيشة داخل المحل.

ب. شروط الترخيص للمقاهي أو ما يماثلها:

1. أن يكون الموقع مستوفياً للشروط التخطيطية المذكورة.

2. أن يكون المحل مرخصاً (مقهي).

3. ألا تقل مساحة المحل الداخلية عن (200) متر، ومساحة صالة المقهى عن (150) متر.

4. موافقة إدارة المباني على أعمال الديكور.

5. موافقة صاحب المبنى أو الجهة المخولة (رسالة عدم ممانعة) بتقديم خدمة الشيشة داخل المحل.

6. الحصول على تصريح بتقديم الشيشة من السلطة المختصة، على أن يتضمن الاشتراطات اللازمة لأنظمة التهوية والتكييف، وساعات العمل المصرح بها.

ج. الشروط الصحية والسلامة العامة للمقاهي أو ما يماثلها:

1. أن يكون المحل معزولاً عزلاً تاماً عن المناطق المجاورة له، وألا يقل ارتفاعه عن 3 أمتار.

2. أن تكون الأبواب آلية الإغلاق، وأن تبقى مغلقة جميع الأوقات باستثناء أوقات الدخول والخروج.

3. توفير مساحة لا تقل عن (5) أمتار لتنظيف وتعقيم وتحضير الشيشة وأدواتها، بحيث تكون مفصولة عن أماكن تحضير الشاي والقهوة أو أي نشاط آخر معتمد، على أن يتوافر فيها ما يأتي:

أ. طاولة تحضير خاصة بالشيشة من مادة لا تصدأ (ستانلس ستيل).

ب. مغسلة خاصة للشيشة.

ج. منصة للفحم داخل المحل مرتبطة بنظام تهوية ميكانيكية لطرد الهواء الملوث (العادم) للخارج مباشرة.

4. أن تكون صالة التدخين مفصولة عن أماكن تحضير الشيشة أو الشاي والقهوة وغيرها من المشروبات.

5. ألا يزيد عدد الأفراد المتواجدين في المحل في وقت واحد عن العدد المسموح به وبمعدل 2 متر مربع للفرد الواحد.

6. أن يكون المكان المخصص للمدخنين مستوفياً الشروط والمواصفات الخاصة بالتهوية والتكييف الواردة في هذا القرار.
7. المحافظة على نظافة المحل والساحات الخارجية له والعاملين فيه.
8. عدم استخدام بقايا التبغ المستعمل.
9. استخدام ماصات (Mouth piece) من الأنواع التي تستخدم لمرة واحدة فقط (Disposable).
10. توفير مرحاض واحد ومغسلة خارجية على الأقل للرجال ومثلها للنساء.
11. وضع لوحة تحذيرية (ملصق) على مدخل المحل يحظر دخول الأشخاص الذين تقل أعمارهم عن (18) سنة إلى المحل.
12. عدم تقديم خدمة الشيشة خارج المحل (خدمة توصيل الشيشة إلى المكاتب أو المنازل أو السيارات).
13. حصول جميع العاملين في المقهى على بطاقات صحية مهنية سارية المفعول.
14. توفير شروط السلامة العامة في المكان، وتوفير طفايات حريق في أماكن واضحة.
15. توفير صندوق إسعافات أولية.
16. تخزين الفحم بطريقة آمنة من خطر الاشتعال.
17. تخزين الفحم المستهلك بطريقة آمنة وذلك بوضعه في حاويات غير قابلة للاحتراق (معدنية أو خزفية) بعيداً عن أي مواد قابلة للاشتعال بمسافة لا تقل عن (3) أمتار مع وضع إشارة على الحاوية تفيد بأنها تحتوي على فحم حار وخطر.
18. عدم تغطية الأرضيات بمواد قابلة للاشتعال أو مواد يصعب تنظيفها.
19. توفير مخرج طوارئ للمحل مع وضع علامات إرشادية دالة عليه، إذا كان المحل يتسع لأكثر من (50) مقعداً.
20. ألا يسبب المحل أي إزعاج للمبنى أو الجوار أو المنطقة بشكل عام أو لحركة المرور أو المواقف العامة.
21. عدم تقديم الشيشة داخل الكبائن المغلقة من ثلاث جهات أو أكثر.
22. عدم ممارسة العامل الذي يحضر أو يقدم الشيشة أي نشاط آخر بالمحل الذي يعمل فيه.
23. تخصيص زي خاص للعمال الذين يتولون تحضير أو تقديم الشيشة.

ثانياً: المطاعم:

أ. شروط الترخيص للمطاعم بتقديم الشيشة:

1. موافقة السلطة المختصة على الموقع.
2. أن يكون المطعم مرخصاً من السلطة المختصة: مطعم ومقهى، أو مقهى وكافيتريا، أو مقهى وبيع وجبات خفيفة.
3. ألا تقل مساحة المحل عن (200) متر مربع، ومساحة صالة الطعام الداخلية عن (150) متر، ولا تشمل هذه المساحة أية مناطق مشتركة أو خارجية.
4. موافقة إدارة المباني على أعمال الديكور.
5. موافقة صاحب المبنى أو الجهة المخولة (رسالة عدم ممانعة) بتقديم خدمة الشيشة داخل المطعم.
6. الحصول على تصريح بتقديم الشيشة من السلطة المختصة، على أن يتضمن الاشتراطات اللازمة لأنظمة التهوية والتكييف، وساعات العمل المصرح بها.

ب. الشروط الصحية والسلامة العامة للمطاعم لكي يسمح لها بتقديم الشيشة:

دون الإخلال بالشروط الواردة في مقاهي الشيشة، يجب الالتزام بما يأتي:

1. أن يكون المكان معزولاً عزلاً تاماً عن المناطق المخصصة لغير المدخنين، وألا يقل الارتفاع عن (3) أمتار.
2. ألا تزيد مساحة المكان المخصص لتدخين الشيشة على (50%) من مساحة صالة الطعام في الداخل، وعلى (50%) من المساحة المخصصة في الخارج.
3. وضع لوحة تحذيرية (ملصق) على مدخل المكان يحظر دخول الأشخاص الذين تقل أعمارهم عن (18) سنة إليه.
4. المحافظة على نظافة المطعم وساحاته الخارجية والعاملين فيه.

ثالثاً: شروط استخدام الأرصفة والساحات الخارجية للمقاهي والمطاعم التي يرخص لها بتقديم الشيشة:

أ. الشروط التخطيطية لاستخدام الأرصفة والساحات الخارجية:

1. يسمح باستخدام الأرصفة والساحات الخارجية التابعة للمبنى والأماكن المفتوحة إلى الخارج لتدخين الشيشة في المناطق المصنفة تجاري أو سياحي.
2. عدم استعمال أي جزء من الارتدادات الخاصة بالمبنى.

3. عدم استعمال أي جزء من أراض خاصة مملوكة للغير.
4. عدم استعمال أي جزء من المواقف العامة أو الخدمات العامة.
5. ألا تتعدى الساحة الخارجية امتداد الواجهات الخارجية للمكان المرخص.
6. عدم السماح بإقامة أية منشآت مؤقتة أو دائمة في الساحات الخارجية.
7. عدم السماح بإجراء أي تغيير على الأرضيات الخارجية قبل الحصول على الترخيص اللازم.
8. أن يكون المكان المخصص لتدخين الشيشة على بعد (1.5) متر على الأقل عن ممرات المشاة.
9. أن يكون المكان المخصص لتدخين الشيشة على بعد (7.5) متر على الأقل عن مداخل المباني والمجال ولا يسبب أي إزعاج للآخرين، وأن يحاط بأحواض زراعة تجميلية لحجب منطقة مدخني الشيشة عن المارة.

1. في حالة كون الساحة الخارجية تابعة لمنشأة فندقية، فيجب أن تكون المنشأة مصنفة: (أربعة نجوم) فأعلى، ولا يسري على الشيشة حينئذ شرط المساحة الوارد في البند (3) من شروط الترخيص لمقاهي الشيشة.

ب. شروط الترخيص لاستخدام الأرصفة والساحات الخارجية:

1. أن تكون الأرصفة والساحات الخارجية، تابعة: لمقهى، أو مطعم ومقهى، أو مقهى وكافيتريا، أو مقهى وبيع وجبات خفيفة مرخص من السلطة المختصة ومصرح له بتقديم الشيشة.
2. الحصول على موافقة صاحب المبنى، أو الجهة المخولة (رسالة عدم ممانعة) بتقديم خدمة الشيشة خارج المحل.

3. الحصول على تصريح بتقديم الشيشة من السلطة المختصة.

ج. الشروط الصحية والسلامة العامة لاستخدام الأرصفة والساحات الخارجية:

1. أن يكون المكان المخصص للمدخنين على بعد (7.5) متر على الأقل عن النوافذ أو فتحات تزويد أنظمة التهوية والتكييف بالهواء الخارجي.
2. أن يكون المكان المخصص للمدخنين على بعد (3.5) متر على الأقل من أحواض السباحة.
3. عدم استعمال الساحة الخارجية لتخزين الفحم أو تحضيره أو تحضير الشيشة أو تنظيفها.
4. عدم استعمال الساحة الخارجية لعرض الشيشة بقصد الدعاية.
5. ألا تزيد نسبة المقاعد المخصصة للمدخنين على (50%) من إجمالي عدد المقاعد (عدا المقاهي).
6. أن تبعد المقاعد المخصصة للمدخنين عن غير المدخنين مسافة لا تقل عن (1.5) متر (عدا المقاهي).

7. وضع علامات واضحة توضح الأماكن المخصصة للمدخنين وتلك المخصصة لغير المدخنين.
8. ألا تسبب أي إزعاج للمبنى أو الجوار أو المنطقة بشكل عام أو لحركة المرور أو المواقف العامة.
9. الالتزام بكافة الاشتراطات والمعايير الخاصة بإشغال أرصفة الطرق والمساحات الخارجية للمباني والمحلات التجارية الصادرة عن السلطة المختصة.
10. المحافظة على نظافة المحل والمساحات الخارجية له والعاملين فيه.

القسم الثاني

شروط وضوابط الترخيص للمطاعم والمقاهي بالسماح لروادها بالتدخين دون الشيشة

- يشترط في المحلات المرخصة كمطعم ومقهى في ذات الوقت والتي يسمح لروادها بتعاطي التبغ (دون تدخين الشيشة) ما يأتي:
1. ألا تقل مساحة صالة الطعام الداخلية عن (100) متر مربع، ولا تشمل هذه المساحة أية مناطق مشتركة أو خارجية.
 2. أن يكون المكان المخصص للمدخنين مستوفياً للشروط المنصوص عليها في المادة (12) من هذا القرار.
 3. يسمح بالتدخين في أماكن تناول الطعام المفتوحة إلى الخارج، والتي لا تحتوي على سقوف أو غطاء علوي، أو التي فيها فتحة في الجدران على نصف مجموع مساحة الجدران، ولا يشمل ذلك المناطق المفتوحة الأبواب، أو النوافذ، أو أية لوازم يمكن فتحها أو إغلاقها. وذلك وفقاً للشروط الآتية:
- أ. ألا تزيد نسبة المقاعد المخصصة للمدخنين على (50%) من إجمالي عدد المقاعد.
 - ب. أن تبعد المقاعد المخصصة للمدخنين عن غير المدخنين بمسافة لا تقل عن (1.5) متر، ويتم تحديد أماكن المدخنين بحيث لا تؤثر سلباً على راحة غير المدخنين (يراعى اتجاه تيار الهواء في المنطقة).
 - ج. أن يكون المكان المخصص للمدخنين على بعد (7.5) متر على الأقل من مخارج أو مداخل المباني والنوافذ وفتحات تزويد أنظمة التهوية والتكييف بالهواء الخارجي.
 - د. وضع علامات واضحة تميز الأماكن المخصصة للمدخنين، وتلك المخصصة لغير المدخنين.