

قرار مشترك لوزير الداخلية ووزيرة السياحة والصناعة التقليدية والاقتصاد الاجتماعي والتضامني رقم 986.24 صادر في 22 من جمادى الآخرة 1446 (24 ديسمبر 2024) بتحديد معايير تصنيف المطاعم السياحي ونموذج استمارة المعايير الدنيا.

وزير الداخلية،

ووزيرة السياحة والصناعة التقليدية والاقتصاد الاجتماعي والتضامني،

بناء على المرسوم رقم 2.23.441 الصادر في 24 من ذي الحجة 1444 (13 يوليو 2023) بتطبيق بعض أحكام القانون رقم 80.14 المتعلق بالمؤسسات السياحية وأشكال الإيواء السياحي الأخرى، لا سيما المادتين 42 و43 منه،

قررا ما يلي :

المادة الأولى

تطبيقا للمادتين 42 و43 من المرسوم المشار إليه أعلاه رقم 2.23.441 بتطبيق بعض أحكام القانون رقم 80.14 المتعلق بالمؤسسات السياحية وأشكال الإيواء السياحي الأخرى، يحدد في الملحقين المرفقين بهذا القرار المشترك، ما يلي :

- الملحق رقم 1: المعايير الدنيا القياسية والوظيفية وتلك المتعلقة بحفظ الصحة وإنتاج الخدمات والاستغلال ؛

- الملحق رقم 2: نموذج استمارة المعايير الدنيا القياسية والوظيفية وتلك المتعلقة بحفظ الصحة وإنتاج الخدمات والاستغلال.

المادة الثانية

ينشر هذا القرار المشترك بالجريدة الرسمية.

وحرر بالرباط في 22 من جمادى الآخرة 1446 (24 ديسمبر 2024).

وزيرة السياحة والصناعة التقليدية
والاقتصاد الاجتماعي والتضامني،
الإمضاء : فاطمة الزهراء عمور.

وزير الداخلية،
الإمضاء : عبد الوافي لفتيت.

*

* *

الملحق رقم 1 :
المعايير الدنيا القياسية والوظيفية وتلك المتعلقة بحفظ الصحة وإنتاج الخدمات والاستغلال

**المعايير الدنيا القياسية والوظيفية وتلك المتعلقة بحفظ الصحة وإنتاج الخدمات والاستغلال للمطعم
السياحي**

تنقسم المعايير الدنيا القياسية والوظيفية وتلك المتعلقة بحفظ الصحة وإنتاج الخدمات والاستغلال إلى معايير إلزامية ومعايير تكميلية.

يجب على المطعم السياحي التقيد بنسبة 100% من المعايير الإلزامية السالفة الذكر و70% على الأقل من مجموع نقاط المعايير التكميلية السالفة الذكر.

يرمز للمعايير الإلزامية بالرمز "A"، ويرمز للمعايير التكميلية بالرمز "B". وتمنح لكل معيار تكميلي نقطة مطابقة له لأجل احتساب مجموع نقاط المعايير التكميلية.

لا يعتد في حساب مجموع النقاط، المعايير المنبثقة عن معيار رئيسي لا يتوفر عليه المطعم المعني.

1- المعايير الدنيا القياسية والوظيفية وتلك المتعلقة بإنتاج الخدمات والاستغلال

المعايير	نوع المعايير	المعايير
العلامة الخارجية والواجهة:		
معييار تكميلي "B"	معييار إلزامي "A"	
-	A	يجب أن تتوفر المؤسسة على علامة خارجية تمكن من التعرف بوضوح على المؤسسة.
3	-	يجب أن تكون العلامة الخارجية في حالة جيدة من الصيانة والنظافة.
4	-	يجب أن تتوفر العلامة الخارجية على إضاءة ليلية في حالة جيدة من الصيانة والنظافة.
4	-	يجب أن يتوفر مدخل المؤسسة على إضاءة ليلية.
-	A	يجب أن تكون مختلف الواجهات المرئية للمؤسسة في حالة جيدة من الصيانة والنظافة.
معييار تكميلي "B"	معييار إلزامي "A"	مدخل المؤسسة:
4	-	يجب على المؤسسة توفير خدمة الحراسة عند المدخل.
-	A	يجب أن يكون المدخل الرئيسي للمؤسسة مستقلاً تماماً عن مدخل أي وحدة سكنية.
3	-	يجب أن يكون المدخل الرئيسي للمؤسسة محمياً من تقلبات الطقس.
-	A	يجب أن يكون الزجاج والمرآيا، عند تواجدها، في حالة جيدة من الصيانة والنظافة.
-	A	يجب أن تكون الأرضيات في حالة جيدة من الصيانة والنظافة.
-	A	يجب أن تكون الأسقف في حالة جيدة من الصيانة والنظافة.
-	A	يجب أن تكون الجدران في حالة جيدة من الصيانة والنظافة.
معييار تكميلي "B"	معييار إلزامي "A"	قاعة الإطعام:
-	A	يجب ألا تقل مساحة قضاء الإطعام عن 1,20 متراً مربعاً لكل مقعد.
-	A	يجب ألا تقل المساحة الفاصلة بين الطاولات عن 0,5 متر.
4	-	يجب أن تكون المؤسسة مفتوحة في وجه الزبناء 7 أيام/7 أيام.
4	-	يمكن توفير خدمة الغذاء وخدمة العشاء في فضاء أو فضاءات الإطعام 7 أيام/7 أيام.

-	A	يجب توفير خدمة الغداء أو خدمة العشاء في فضاء أو فضاءات الإطعام 7 أيام/7 أيام.
-	A	يجب توفير بطاقة الطعام والمشروبات. يجب أن يكون عرض الأئمة في بطاقة الطعام والمشروبات بالعملة المغربية. يجب الإشارة إلى مبلغ الضرائب والخدمات التي يمكن احتسابها للزبون في حالة عدم إدماجها في الأئمة المعانة.
-	A	يجب توفير بطاقة الطعام والمشروبات بالعملة المغربية.
4	-	يجب منع التدخين بفضاءات الإطعام مع إمكانية توفير منطقة معزولة مخصصة للتدخين.
4	-	يجب أن تكون درجة الحرارة بالفضاء المغلق المخصص للإطعام محصورة بين 18 و 26 درجة مئوية.
4	-	يجب تركيب نظام استخراج الهواء أو تهوية لمنع انتشار رائحة التدخين وروائح الطبخ و/أو روائح التحضيرات في الفضاءات المغلقة.
-	A	يجب أن يكون الأثاث، وخاصة الطااولات والكراسي، في حالة جيدة من الصيانة والنظافة.
-	A	يجب أن تكون محطات أو وحدات الخدمة و/أو التوزيع، عند تواجدها، في حالة جيدة من الصيانة والنظافة.
3	-	يجب أن تترك مسافة 1,5 متر بين محطات أو وحدات الخدمة و/أو التوزيع والطاولات المخصصة للزبناء.
2	-	يجب وضع الكراسي المرتفعة المخصصة للأطفال الصغار رهن إشارة الزبناء.
3	-	يجب أن تكون الحجرات أو أماكن الخدمة المخصصة للمستخدمين غير مرئية من قبل الزبناء.
-	A	يجب أن تكون مصادر الإضاءة في حالة جيدة من الإصلاح.
-	A	يجب أن تكون مصادر الإضاءة نظيفة.
4	-	يجب أن تكون اللوحات والمحتويات أو أي زينة في حالة جيدة من الصيانة والنظافة.
4	-	يجب أن تكون الستائر الشفافة والأقمشة المعلمة والستائر الرأسية، عند تواجدها، في حالة جيدة من الصيانة والنظافة.
-	A	يجب أن يكون الزجاج والمرابا، عند تواجدها، في حالة جيدة من الصيانة والنظافة.
4	-	يجب أن تكون الزرابي والسجاجدات في حالة جيدة من الصيانة والنظافة.
-	A	يجب أن تكون الأرضيات والأسقف والأغطية والأسقف الزجاجية في حالة جيدة من الصيانة والنظافة.
-	A	يجب أن تكون الجدران في حالة جيدة من الصيانة والنظافة.
معيار تكميلي "B"	معيار إلزامي "A"	فن وضع الطاولة في فضاءات الإطعام:
-	A	يجب أن تكون الأواني في حالة جيدة من الصيانة والنظافة.

-	A		يجب أن تكون السكاكين والشوكات والملاعق في حالة جيدة من الصيانة والنظافة.
-	A		يجب أن تكون الأواني الزجاجية في حالة جيدة من الصيانة والنظافة.
-	A		يجب أن تكون أغطية الطاولة (مفارش الطاولة، مفارش الصحون، مفارش أخرى...) في حالة جيدة من الصيانة والنظافة.
-	A		يجب توفير مفاديل ورقية.
4	-		يجب أن تكون مفاديل الطاولة قماشية.
معييار تكميلي "B"	معييار الزاوي "A"		الخدمات المتعلقة بالبوفيه:
4	-		يمكن توفير خدمة البوفيه داخل فضاءات الإطعام. في هذه الحالة يجب احترام المعايير التالية المبنية عن هذا المعيار الرئيسي.
4	-		يجب توفير لوحات زجاجية واقية من الروائح لحماية الأكالات الباردة والحلويات.
4	-		يجب توفير سخانات الأطباق بأغطية منزلة أو يتم فتحها أوتوماتيكياً بنظام الأشعة تحت الحمراء.
4	-		يجب أن تكون جميع الأسلاك الكهربائية الموجودة على البوفيهات أو بالقرب منها غير مرئية.
3	-		يجب ألا تكون هناك أسلاك كهربائية تعبر قاعة الخدمة.
3	-		يجب تخزين الصحون المخصصة للبوفيه على علو لا يقل عن 70 سنتيمتر من الأرض.
معييار تكميلي "B"	معييار الزاوي "A"		المستخدمون بفضاءات الإطعام:
-	A		يجب أن يكون المستخدمون متواجدين بصفة دائمة ويجب أن يتكلموا لغة أجنبية واحدة على الأقل.
-	A		يجب أن يرتدي المستخدمون زياً موحداً وأن يكون مظهر المستخدم من نظيفاً ومعنى به مع احترام قواعد النظافة المتعلقة بالجسم والهندام.
3	-		يجب أن يحمل المستخدمون شارة تحمل الاسم الشخصي وأو الاسم العائلي والوظيفة واللغات التي يتكلمون بها.
5			يجب أن يكون المستخدمون مهتمين ومؤيدين ورهن الإشارة.
5			يجب على المستخدمين تجنب الحديث فيما بينهم أمام الزبائن إلا عند ضرورة الخدمة.
5			يجب على المستخدمين تجنب الاطلاح على الهواتف النقاله أو استعمال الأجهزة الإلكترونية الموضوعة رهن إشارتهم إلا عند ضرورة الخدمة.
5			يجب على المستخدمين تتبع رضى الزبون.

معييار تكميلي "B"	معييار الزاوي "A"	التنشيط:
3	-	يجب توفير تنشيط بواسطة أجهزة موسيقية.
5	-	يجب توفير تنشيط بواسطة مجموعة موسيقية.
معييار تكميلي "B"	معييار الزاوي "A"	المرافق الصحية والمراحيض:
-	A	يجب توفير مراحيض مخصصة للرجال ومراحيض مخصصة للنساء، مع استعمال تشوير ملائم.
-	A	يجب فصل أقسام (مقصورة المراحيض والنسبة للمراحيض المخصصة للرجال والمراحيض المخصصة للنساء.
-	A	يجب توفير نظام إغلاق من الداخل لكل باب من أبواب الأقسام المنفصلة.
4	-	يجب ألا تكون أبواب المراحيض موجهة مباشرة لقاعة الإطعام.
5	-	يجب أن يكون استخراج الهواء عبر نافذة أو عبر تهوية ميكانيكية متحكم فيها داخل جميع المراحيض.
5	-	يجب أن تكون التهوية الميكانيكية المتحكم فيها و/أو النافذة داخل جميع الحجرات والأجزاء المشتركة في حالة جيدة من الإصلاح والنظافة.
-	A	يجب توفير أحواض لغسل الأيدي مزودة بالماء البارد والساخن وبمصدر ضوئي وبمراة.
3	-	يمكن أن تكون أحواض غسل الأيدي مزودة بصنابير خلاطة أو توماتيكية مع تحكم خارجي بدرجة الحرارة.
3	-	يمكن تشغيل الصنابير في أحواض غسل الأيدي بواسطة التحكم بالأشعة تحت الحمراء.
3	-	يجب تركيب موثر للماء على صنابير أحواض غسل الأيدي (مرغى أو مخفض للضغط).
3	-	يجب تركيب موثر للماء على مستوى خزانات الماء الخاصة بأحواض المراحيض (مزود بطرارة للمياه ذات حجمين وبنظام "توقف").
4	-	يجب أن تكون مواسير حوض غسل الأيدي والمراحيض غير مرئية باستثناء المجموعات المصممة.
-	A	يجب توفير سلة مهملات بغطاء يفتح بدواسة أو أوتوماتيكية.
-	A	يجب أن تكون مقصورات المراحيض: 1) منفصلة من الأرض إلى السقف، 2) مزودة بأبواب من الأرض إلى السقف.
-	A	يجب أن تكون مقصورات المراحيض مزودة بنظام الإقفال من الداخل ومزودة بمصدر ضوئي.
-	A	يجب تزويد أحواض المراحيض بقاعدات وأغطية في حالة جيدة من الصيانة والنظافة.
-	A	يجب توفير لفاقة ورق، مراحيض بحاملها.

-	A		في حالة توفير مولات، يجب تجهيزها بجدار يفصل بين كل مولة.
4	-		يجب توفير مشجب بمقبض داخل كل مقصورة من المراحيض المخصصة للنساء والرجال.
-	A		يجب أن تكون فرشاة المراحيض في حالة جيدة من الصيانة والنظافة وفي وعاء عازل ومقفل.
-	A		يجب أن تكون المراحيض في حالة جيدة من الصيانة والنظافة (غياب روائح كريهة).
-	A		يجب أن تكون الصنابير والمواسير والبالوعات في حالة جيدة من الصيانة والنظافة.
-	A		يجب أن تكون المرايا والزجاج، عند تواجد، في حالة جيدة من الصيانة والنظافة.
-	A		يجب أن تكون الأرضيات في حالة جيدة من الصيانة والنظافة.
-	A		يجب أن تكون الأسقف في حالة جيدة من الصيانة والنظافة.
-	A		يجب أن تكون الجدران في حالة جيدة من الصيانة والنظافة.
معييار تكميلي "B"	معييار إلزامي "A"		مسبح أو استغلال شاطئ خاص:
4	-		يمكن توفير خدمة السباحة بالمسبح أو شاطئ خاص. في هذه الحالة يجب احترام المعايير التالية المبينة عن هذا المعيار الرئيسي.
-	A		يجب وضع لوحة التعليمات التي يجب احترامها بطريقة مرئية على مقربة من المسبح أو الشاطئ الخاص. يمكن أن تكون المعلومات مكتوبة أو موضحة برسومات. يجب أن تشير لوحة التعليمات التي يجب احترامها، خصوصا إلى ما يلي: - أوقات العمل؛ - رقم الاتصال في حالة الطوارئ؛ - قواعد استخدام منصة القفز أو منصة الترحلق عند تواجدهما؛ - سن الأطفال الذين يجب مراقبتهم؛ - الزي الملائم للسباحة؛ - منع ولوج الحيوانات.
-	A		يجب أن تكون الرشاشات المجهزة قرب المسبح أو الشاطئ الخاص في حالة جيدة من الصيانة والنظافة.
5	-		يجب توفير خدمة تبديل الملابس بمستودعات الملابس.
5	-		يجب أن تكون مستودعات الملابس مجهزة بمقاعد وخزانات أمتعة مؤمنة.
-	A		يجب توفير خدمة الحمامات برشاشة والمراحيض.
-	A		يجب أن تكون صنابير الحمامات برشاشة والمراحيض في حالة جيدة من الصيانة والنظافة.

-	A	يجب أن يكون البلاط والرخام والطلاء في الحمامات برشاشة والمرحاض ومستودعات الملابس، عند تواجدها، في حالة جيدة من الإصلاح والنظافة.
-	A	يجب أن تكون أرضيات الحمامات برشاشة والمرحاض ومستودعات الملابس، عند تواجدها، في حالة جيدة من الصيانة والنظافة.
-	A	يجب أن تكون الجدران في الحمامات برشاشة والمرحاض ومستودعات الملابس، عند تواجدها، في حالة جيدة من الصيانة والنظافة.
-	A	يجب أن تكون الحمامات برشاشة والمرحاض في حالة جيدة من الصيانة والنظافة.
-	A	يجب توفير أرائك الاسترخاء أو كراسي وطاولات مجاورة لها.
-	A	يجب توفير مظلات قرب المسبح الخارجي أو المشاطئ الخاص.
5	-	يجب أن تكون أرائك الاسترخاء أو الكراسي والمظلات والطاولات متوفرة بعدد كاف.
-	A	يجب أن تكون أرائك الاسترخاء أو الكراسي والمظلات والطاولات في حالة جيدة من الصيانة والنظافة.
5	-	يجب توفير أفرشة فوق أرائك الاسترخاء ويجب أن تكون في حالة جيدة من الصيانة والنظافة.
-	A	يجب الإشراف على مراقبة المسبح من طرف مدرب سباحة حاصل على شهادة مسعف.
-	A	يمكن لمستخدم متعدد الكفاءات حاصل على تكوين ملائم أن يشرف على هذه الخدمة.
معييار تكميلي "B"	معييار إلزامي "A"	التجهيزات المتعلقة بالمسبح:
-	A	يجب الإشارة إلى أعماق ماء الحوض أو الأحواض بالسنتيمترات أو الأمتار.
-	A	يجب أن تكون العلامة مرئية ومقروءة على طول الحوض أو الأحواض وخاصة على مقربة من مدخل الحوض.
-	A	يجب أن تكون جنبات المسبح مانعة للانزلاق.
-	A	يجب أن يكون فضاء المسبح (بما في ذلك المسبح وجنابته) في حالة جيدة من الإصلاح والنظافة.
-	A	يجب أن تكون العوازل حول الحوض (أو الأحواض) في حالة جيدة من الصيانة والنظافة.
-	A	يجب أن يكون ماء المسبح نظيفاً.
معييار تكميلي "B"	معييار إلزامي "A"	فضاء المستخدمين:
-	A	يجب أن تتوفر المؤسسة على مستودعات للملابس خاصة بالرجال وأخرى منفصلة عنها خاصة بالنساء مزودة بتشيوير ملائم.
-	A	يجب أن تتوفر المؤسسة على الأقل على مرحاض واحد (1) مزود بباب يمكن إغلاقه من الداخل.
3	-	يجب على المؤسسة أن توفر مرحاضين منفصلين للرجال والنساء.

-	A	يجب توفير حوض واحد (1) على الأقل لغسل الأيدي مزود بالماء الساخن والبارد وبمراة وبمصدر ضوئي.
3	-	يجب على المؤسسة أن تحترم نسبة حوض واحد (1) لغسل الأيدي مخصص لكل 25 مستخدم.
3	-	يجب تركيب موقر للماء على الصنابير (مرغبي أو مخفض للضغط).
-	A	يجب توفير موزع الصابون الساخن ومجفف الأيدي أو مناديل ورقية للاستعمال الوحيد.
-	A	يجب توفير سلة مهملات بغطاء.

2- المعايير الدنيا المتعلقة بحفظ الصحة

نوع المعايير		المعايير
معياري تكميلي "B"	معياري الزاوي "A"	المطبخ:
-	A	يجب أن تحترم أماكن ومواقع العمل مبدأ السير للأمام.
-	A	يجب أن يسمح بتصميم المطبخ والمواد المستعملة في تجهيز من تسهيل التنظيف.
-	A	يجب توفير مكان لتحضير المأكولات الباردة.
-	A	يجب توفير مكان مكيف لتحضير الأسماك.
-	A	يجب توفير مكان مكيف لتحضير اللحوم.
-	A	يجب توفير مكان لتحضير الخضر.
-	A	يجب توفير حوض لغسل الأواني.
-	A	يجب توفير حوض لغسل لوازم الطبخ.
-	A	يجب توفير مكان جاف لتخزين السلع.
-	A	يجب توفير مكان أو أماكن لتخزين السلع المبردة في درجات حرارة سالبة وموجبة.
-	A	يجب تخصيص مكان لتخزين المشروبات.
-	A	يجب توفير مكان للنفائات الغذائية ومكان للنفائات الصلبة على مقربة من مخرج يسهل إجلاءها عبر مصالح جمع النفائات، وذلك مع احترام مبدأ السير للأمام بالنسبة للنقل الداخلي (عدم التقاء المسارات المنظمة مع المسارات المتسخة).

-	A		يجب تجهيز مكان منفصل ومغلق لتخزين مواد التطهير والتعقيم.
-	A		يجب توفير باب خفاف ذو مدخل مزدوج بالمطبخ.
-	A		يجب أن تتوفر جميع النوافذ والمنافذ على سياج ضد الحشرات.
-	A		يجب على المستخدمين ارتداء زي العمل واحترام قواعد النظافة سواء المتعلقة بالجسم أو بالهندام.
-	A		يجب أن تكون أماكن المطبخ في حالة جيدة من الصيانة والنظافة.

* * *

**الملحق رقم 2 :
نموذج استمارة المعايير الدنيا القياسية والوظيفية وتلك المتعلقة بحفظ الصحة وإنتاج الخدمات
والاستغلال**

استمارة المعايير الدنيا القياسية والوظيفية وتلك المتعلقة بحفظ الصحة وإنتاج الخدمات والاستغلال

لائحة المعايير غير المطابقة

- - - - - - - - - -	لائحة المعايير الإلزامية غير المطابقة
- - - - - - - - - -	لائحة المعايير التكميلية غير المطابقة

النتيجة

	نسبة المعايير الإلزامية المطابقة
	نسبة مجموع نقاط المعايير التكميلية المطابقة