



# الإشتراطات الصحية للمؤسسات الغذائية





## المتطلبات الصحية العامة للمؤسسات الغذائية

عند تقديم طلب للحصول على ترخيص تجاري لنشاط الأغذية . ينبغي تقديم مخطط مفصل ، على أن يتم إعداده من خلال شركة استشارات اغذية معتمدة والحصول على الموافقة النهائية عليه من قطاع الممتلكات- المنطقة الحرة قبل بدء الأعمال التجارية. وتبين هذه الخطة كافة الأنشطة والمعدات ومواصفات البناء.

### الموصفات والمتطلبات الصحية المطلوبة للمؤسسات الغذائية

#### المبنى:

- المواد المستخدمة في الأرضيات ،الجدران ،السقف يجب أن تكون سهلة للتنظيف ،لا تمتص المياه ،ضد الحريق ،تعكس الضوء ،لون فاتح ،ملساء ،غير سامة ،لا تحتوي على أية تشققات ،مستوى الارضيات منحدر باتجاه مصارف المياه .كل المفاصل بين الأرضيات والجدران وبين الجدران والسقف يجب ان تكون محكمة الأغلاق وبشكل محدد لتسهيل عملية التنظيف .
- توفير إضاءة وتهوية كافية على أن تكون الأضاءة مغطاة بأغطية مناسبة.
- توفير قاتلة حشرات ، الأبواب والنوافذ يجب ان تكون محكمة الاغلاق لمنع دخول الحشرات والقوارض ، توفير عقد مكافحة حشرات من شركة معتمدة من إدارة الصحة والسلامة والبيئة .
- الحمامات يجب أن تكون منفصلة عن مناطق التحضير.
- انابيب المياه والتوصيلات الاخرى يجب أن يتم تصميمها داخل الجدران وأن تكون غير ظاهرة لتسهيل عمليات النظافة
- يجب توفير سخان للمياه مصنوع من مادة مضادة للصدأ مع توفير مرشح خاص به.
- منطقة الفرن والطبخ يجب أن يتم تزويدها بمدخنة ،بحيث تكون المدخنة مرتفعة أعلى من المبنى لمسافة 2 متر. يجب الحصول على إعتتماد من قبل قطاع الممتلكات .
- الحصول على إعتتماد من إدارة الصحة والسلامة والبيئة لسيارات نقل المواد الغذائية.
- يجب تزويد المؤسسة بعدد كافي من حاويات النفايات والتي يتم فتحها وإغلاقها بواسطة الأرجل.
- يجب توفير مستودع منفصل لمواد التنظيف .
- توفير مصيدة للدهون.
- المتطلبات الخاصة Food Court :
- ✓ توفير مساحات مناسبة للأنشطة المستهدفة في المنطقة سواء مطاعم او كافيئات تضمن توفر مساحات كافية للنشاط وتطبيق المتطلبات الصحية اللازمة
- ✓ فصل مواقع التحضير والتجهيز والتقديم تماما عن منطقة الجمهور لتناول الطعام
- ✓ توفير منطقة استلام وتوريد منفصلة عن صالة الطعام للجمهور وفق المتطلبات الصحية مزودة بممرات لمواقع التحضير مزودة بأجهزة الحماية المناسبة من الحشرات والقوارض
- ✓ توفير المتطلبات الصحية العامة بالمواقع مثل الأرضيات ، الجدران ، الأسقف ، التهوية ، الإضاءة وتصريف النفايات السائلة وفق المتطلبات الصحية المعتمدة
- ✓ توفير المتطلبات الصحية بصالة الطعام من تهوية وإضاءة كافية وفصل مناسب بين الصالة ومناطق استلام



#### وتحضير الغذاء

- ✓ توفير غرفة جمع والتخلص من النفايات بشكل منفصل عن مناطق التحضير والتقديم للغذاء وكذلك مطابقة لمواصفات ومتطلبات إدارة البيئة
- ✓ توفير دورات مياه وأحواض غسيل أيدي بعدد كافي ومناسبة للاستخدام مع توفير جميع المستلزمات الصحية لها والنظافة الدورية
- ✓ توفير طاقم عمل مخصص بالصالات لعمليات تنظيف وتطهير الصالات بعد كل زبون وفق إجراءات فعالة
- ✓ تطبيق الإجراءات الوقائية بصالات الطعام ومنطقة الدخول على جميع الجمهور بما يضمن صحة وسلامة الجمهور
- ✓ توفير وحدة معالجة وترسيب الدهون ( مصيدة الدهون ) وفق المتطلبات البيئية وإدارة الصرف الصحي
- ✓ توفير برنامج مكافحة حشرية فعال بالموقع بما يضمن سلامة الإجراءات والعمليات بمواقع المنشآت الغذائية
- ✓ منع أي تخزين أو عرض أغذية في المواقع الغير مصرح بها أو من منشآت غير مرخصة أو معتمدة من سلطة منطقة عجمان الحرة
- ✓ توفير إشراف ومتابعة من إدارة السوق الصيني على المطاعم للالتزام بتقديم أفضل الخدمات لجمهور السوق
- ✓ عدم السماح لأي منشأة بممارسة النشاط دون الحصول على موافقة نهائية من سلطة منطقة عجمان الحرة

#### الموظفين:

- يجب حصول جميع العاملين على بطاقة صحية من المستشفى التخصصي قبل انضمامهم للعمل.
- يجب حصول جميع العاملين على التدريب على أساسيات السلامة الغذائية من خلال شركات معتمدة من قبل إدارة الصحة والسلامة والبيئة.
- يجب توفير مكان خاص للعمال مع ضرورة احتوائه على خزانات لتخزين الاشياء الخاصة بهم.

#### المعدات والادوات :

- يتم استعمال وقود الغاز أو الكاز أو الكهرباء ولا يسمح باستعمال وقود الديزل أو الخشب.
- يجب أن يراعى إنسيابية العمل في التصميم لتجنب التداخل والتلوث التبادلي.
- يجب تزويد المؤسسة الغذائية بسخان للمياه مصنوع من مواد لا تصدأ.
- لا يسمح باستخدام المعدات المصنوعة من الأخشاب في المؤسسات الغذائية .
- طاوولات التحضير تكون مصنوعة من مادة الستانلس ستيل فقط ويمكن إستخدام مواد أخرى بعد إعتماها من قبل إدارة الصحة والسلامة والبيئة.
- توفير مغسلة للأيدي في جميع مناطق التحضير وتزويدها بمصدر بمياه باردة وحارة وصابون سائل واوراق تنشيف
- منطقة غسيل الأدوات يجب ان تزود بطاولة من السانلس ،حوض مزدوج ،مياه حارة وباردة ، ارفف للتخزين ولتجفيف الأدوات.
- توفير مصيدة للدهون
- المستودع ومناطق التحضير يجب تزويدهم ب:
- أرفف مصنوعة من الستانلس ستيل أو أية مواد أخرى بعد إعتماها من إدارة الصحة والسلامة والبيئة لتخزين المواد الجافة.
- حاويات بلاستيكية مزودة باغطية لتخزين المواد الغذائية .
- تخزين ادوية / أدوات مكافحة الحشرات والتنظيف في مكان منفصل تماما عن مستودع المواد الغذائية.



### المواد الغذائية:

- قائمة الطعام يجب ان تكون باللغة العربية.
- يجب أن يتم تنظيم استعمال المواد المخزنة على أساس المخزن قديما يستهلك أولا .
- يحظر تخزين المواد الجافة في البرادات.
- تخزين المواد الغذائية يجب ان تكون محفوظة على ارفف من الستانلس ستيل او طبلبات مصنوعة من مواد سهلة التنظيف بارتفاع 30 سم
- يجب ترك مسافة بين المواد المخزنة للسماح بعملية دورة الهواء .
- المواد التي يتطار منها روائح نفاذة يجب أن تخزن بمواقع منفصلة.
- لا يسمح بأستعمال الممرات لتخزين المواد الغذائية
- يجب أن يترك مسافة بين الجدران والمواد الغذائية المخزنة
- المواد الغذائية المخزنة بعبوات يجب ان تخزن بطريقة يسهل من خلالها قراءة البطاقة الغذائية.
- توفير قاتلة حشرات داخل الموسسة عند المداخل.
- توفير مجرى هواء أو أشرطة بلاستيكية عند المداخل .

### المساحات :

المساحة /م <sup>2</sup>	النشاط
500	مصنع غذائي
300	مصنع تحلية مياه الشرب
200	مطبخ تموين
80	مقهى شيشة
20	مقهى
60	مطاعم
100	محلات إعادة التعبئة
20	بقالة
60	السوبرماركت
	العربات المتحركة
60	مخيز مع صالة
20	مخيز تنور
60	مستودع غذائي
100	المطاحن
40	كافتريا
30	محل حلويات
20	محل عصير
30	محل معجنات
20	محل بيع المشلجات
20	محل تجارة الأغذية
185	مركز مساج