



متطلبات الصحة والسلامة والبيئة لنشاط المخازن



الأشتراطات الصحية للمخابز

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 للمخابز:

- المتطلبات الصحية العامة للمؤسسات الغذائية.
- يجب أن لا تقل مساحة المحل عن (60) متر مربع.
- توفير مستودع منطقة التخزين والتحضير لحفظ الطحين والمواد الغذائية الجافة الاخرى.
- توفير شبك معدني من الاستانلس ستيل منخل لتنظيف الدقيق.
- توفيرخلاط كهربائي من الاستانلس ستيل.
- توفير أوعية بلاستيكية ذات غطاء لحفظ الدقيق و المواد الغذائية الجافة بعد فتح الأكياس.
- توفير طاولة تحضير من الاستانلس ستيل.
- توفير حوض غسيل أيدي من الاستانلس ستيل مثبت عليه ورق تنشيف مع صابون سائل مزود بالماء الساخن والبارد.
- منطقة لغسيل المعدات تتوفر فيها:
 - ✓ طاولة من الاستانلس ستيل
 - ✓ حوض غسيل مزدوج من الاستانلس ستيل مزود بالماء الحار و البارد
 - ✓ ارفف لتخزين و تجفيف المعدات من الاستانلس ستيل.
- توفيرمدخنة مرتفع عن اقرب مبنى مجاور بمترين.(الحصول على أعتمااد ادارة المرافق والخدمات المساندة- قسم الصحة والبيئة).
- توفير طاولة مساعدة من الاستانلس ستيل.
- توفير ارفف مناسبة لتبريد الخبز.