



متطلبات الصحة والسلامة والبيئة لنشاط محلات الحلويات



المتطلبات الصحية الخاصة بمحلات الحلويات

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 لمحال الحلويات:

- المتطلبات الصحية العامة للمؤسسات الغذائية.
- المساحة يجب أن لا تقل عن 30 متر مربع كما يجب زيادتها بناء على حجم العمل وتنوع النشاطات الغذائية المراد تحضيرها.
- في حال إضافة نشاطات غذائية أخرى مثل تحضير المعجنات يجب ان تراعى الشروط الخاصة بتلك الأنشطة مع ضرورة زيادة المساحة حسب متطلب كل نشاط.
- توفير حوض مزدوج على ان يكون مصنوعا من مادة الستانلس ستيل لغسيل الخضروات والفواكه
- جميع الادوات امستخدمة يجب أن تكون مصنوعة من مادة الستانلس ستيل بمثل ادوات الخلاط ، المطحنة ، صواني العملالخ.
- توفير مغسلة للأيدي مع ضرورة تزويدها بصابون سائل وورق للتنشيف بالإضافة الى المياه الباردة
- توفير حاويات بلاستيكية مع غطاء لحفظ المواد الغذائية.
- أرفف مصنوعة من مادة الستانلس ستيل لحفظ المواد الغذائية الجافة.
- يجب أن تزود منطقة غسيل الأدوات المستخدمة ب:
 - ✓ طاولة أستقبال الأدوات المستخدمة.
 - ✓ حوض مزدوج مصنوع من مادة الستانلس ستيل مزود بمياه حارة وباردة.
 - ✓ توفير حوض مفرد لغسيل الادوات المستخدمة ذات الحجم الكبير.
 - ✓ توفير أرفف لتجفيف وحفظ الأدوات التي تم تنظيفها.