



متطلبات الصحة والسلامة والبيئة لنشاط للكافتريا ومحلات المعجنات



الأشتراطات الخاصة بمحلات المعجنات

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

- المتطلبات الصحية العامة للمؤسسات الغذائية.
- يجب أن لا تقل المساحة عن 40 متر مربع، المطبخ لا يقل عن 16 متر مربع
- حوض مزدوج مصنوع من مادة الستانلس ستيل لتحضير الفواكه والخضروات.
- حوض مفرد مصنوع من مادة الستانلس ستيل لتحضير اللحوم.
- مغسلة للأيدي مزودة بصابون سائل ، ورق تنشيف ،مياه باردة وحارة.
- ثلاجات ، مجمدات ، ماكينة صنع الثلج.
- توفير مدخنة فوق منطقة تحضير الطعام على أن تكون أرتفاعها 2 متر عن أعلى بناية مجاورة.
- توفير سخان كهربائي للطعام الساخن والمعروض .
- في حال تحضير مادة الشاورما يجب توفير طاولة مصنوعة من مادة الستانلس ستيل بالإضافة الى أدوات تتبيل اللحوم.
- يجب أن لا تقل مساحة منطقة بيع الشاورما عن 3 قدم مربع مع ضرورة توفير التهوية الميكانيكية الكافية . عامل الخدة يجب أن يكون داخل منطقة الخدمة.
- توفير طاولة مصنوع من مادة الستانلس ستيل لأستقبال الأدوات المستخدمة.
- حوض مزدوج مصنوع من مادة الستانلس ستيل مزود بالمياه الحارة والباردة.