



متطلبات الصحة والسلامة والبيئة لنشاط مصانع الغذائية



الشروط الصحية العامة للمصانع الغذائية

عند تقديم طلب للحصول على ترخيص صناعي لنشاط الأغذية، ينبغي تقديم تخطيط مفصل للخطة الى قطاع الممتلكات/إدارة الصحة والسلامة والبيئة على أن يتم إعداده من خلال شركة استشارات أغذية معتمدة والحصول على الموافقة النهائية عليه قبل بدء الأعمال الصناعية. وتبين هذه الخطة كافة الأنشطة والمعدات ومواصفات البناء:

الموصفات والمتطلبات الصحية المطلوبة للمؤسسات الغذائية

- 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 الأرضيات منحدر باتجاه مصارف المياه. كل المفاصل بين الأرضيات والجدران وبين الجدران والسقف يجب ان تكون محكمة الأغلاق وبشكل محذب لتسهيل عملية التنظيف .
- توفير أضواء 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 المرافق والخدمات المساندة/قسم البيئة والصحة .
- الحمامات يجب أن تكون منفصلة عن مناطق التحضير.
- أنابيب المياه والتوصيلات الأخرى 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 أعتماذ من قبل إدارة المرافق والخدمات المساندة.
- طاولات التحضير يجب أن تكون مصنوعة من الستانلس ستيل
- الحصول على أعتماذ من قبل إدارة المرافق والخدمات المساندة لسيارات نقل المواد الغذائية.
- يجب تزويد المؤسسة بعدد كافي من حاويات النفايات والتي يتم فتحها وأغلقها بواسطة الأرجل.
- يجب توفير غرفة / مكان للنفايات.
- يجب توفير مستودع منفصل لمواد التنظيف .
- توفير مصيدة للدهون.

الموظفين:

- ✓ يجب حصول جميع العاملين على بطاقة صحية من المستشفى التخصصي -قسم الطب الوقائي قبل أنضمامهم للعمل.
- ✓ يجب حصول جميع العاملين على التدريب على أساسيات السلامة الغذائية من خلال شركات معتمدة من قبل ادارة المرافق والخدمات الخاصة /قسم البيئة والصحة.
- ✓ يجب توفير مكان خاص للعمال مع ضرورة أحتوائه على خزانات لتخزين الاشياء الخاصة بهم.

المعدات والادوات :

- ✓ يتم استعمال وقود الغاز أو الكاز أو الكهرباء ولا يسمح باستعمال وقود الديزل او 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 .
- ✓ لا يسمح باستخدام ورق الجرائد في تغطية المواد الغذائية بكافة أنواعها.

- ✓ طاولات التحضير تكون مصنوعة من مادة الستانلس ستيل فقط .
- ✓ 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.

المستودع

- ✓ أرفف مصنوعة من الستانلس ستيل لتخزين المواد الجافة.
 - ✓ حاويات بلاستيكية مزودة باغطية لتخزين المواد الغذائية بعد فتح الاكياس البلاستيكية
 - ✓ 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 إستعمال المواد المخزنة على أساس المخزن قديما يستهلك أولا .
 - يحظر تخزين المواد الجافة في البرادات.
 - تخزين المواد الغذائية يجب ان تكون محفوظة على أرفف من الستانلس ستيل او طبليات مصنوعة من مواد سهلة التنظيف بأرتفاع 30 سم
 - يجب ترك مسافة بين المواد المخزنة للسماح بعملية دورة الهواء .
 - يجب أن يتم تنظيم أستعمال المواد المخزنة على أساس المخزن قديما يستهلك أولا . يحظر تخزين المواد الجافة في البرادات
 - تخزين المواد الغذائية يجب ان تكون محفوظة على أرفف من الستانلس ستيل او طبليات مصنوعة من مواد سهلة التنظيف بأرتفاع 30 سم
 - يجب ترك مسافة بين المواد المخزنة بعملية دورة الهواء .
 - المواد التي يتطار منها روائح نفاذة يجب أن تخزن بمواقع خاصة.
 - 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.
 - المواد الغذائية يجب ان تخزن بطريقة تسهل سحب المواد الغذائية القديمة .
 - توفير قاتلة حشرات داخل الموسسة عند المداخل.
 - توفير مجرى هواء أو أشرطة بلاستيكية عند المداخل .