



متطلبات الصحة والسلامة والبيئة لنشاط تخزين المواد الغذائية





الأشتراطات الخاصة بالمستودعات 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 للمستودعات الغذائية :

- يجب ان يكون هنالك مجال كافي لعمليات التحميل والتفريغ وتخزين البضائع.
- يجب أن لا تقل مساحة المحل عن (60) متر مربع.
- المداخل يجب أن تكون اعلى من مستوى الأرض.
- توفير اضاءة وتهوية مناسبتين.
- توفير أرفف مصنوعة من مادة الستانلس ستيل أو البلاستيك أو الالمنيوم المدعم لحفظ المواد الغذائية.
- يجب تحديد منطقة اعدة التعبئة للمواد الغذائية الجافة كما يجب الحصول على إذن مسبق من الجهات الرسمية للمنتج المراد اعادة تعبئته.
- يجب تحديد منطقة تجميع النفايات.
- توفير حوض مصنوع من مادة الستانلس ستيل في حال الحاجة.
- توفير غرف خاصة مبردة ومجمدة حسب نوع المادة الغذائية المخزنة بحيث تكون درجة الحرارة الغرف المجمدة أقل من -18 درجة مئوية ودرجة الحرارة المبردة بين 1 -4 درجة مئوية والمواد الغذائية الجافة لا تزيد عن 25 درجة مئوية .
- لا يتم الترخيص لمستودع المواد الغذائية في حال كان مجاور لمستودعات مواد كيميائية او مستودعات مبيدات حشرات.