



# متطلبات الصحة والسلامة والبيئة لنشاط تقديم المشيئة

---



## الاشتراطات الصحية لنشاط مقهى (تقديم الشيشة)

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 من قطاع الممتلكات قبل بدء الأعمال التجارية. وتبين هذه الخطة كافة الأنشطة والمعدات ومواصفات البناء.

وفيما يلي الموصفات والمتطلبات الصحية المطلوبة للمقاهي الشيشة

### الموقع:

- يمنع إقامة نشاط تقديم الشيشة ومنتجات التبغ داخل المناطق السكنية بالإمارة .
- يسمح فقط بترخيص مقاهي تقديم الشيشة في المناطق المصنفة تجاري , سياحي , تجاري سكني التي تقع على الشوارع الرئيسية.
- يمنع إقامة نشاط تقديم الشيشة ومنتجات التبغ بجوار المساجد , المدارس والجامعات والمعاهد العلمية, الحضانات , المنشآت الصحية, المنشآت الرياضية , أماكن التسلية والترفيه والمسارح ودور السينما وما يماثلها , المنشآت الصناعية ومحطات تعبئة وتوزيع الوقود أو الغاز ملحقاتها وغيرها من المنشآت التي نصت عليها اللائحة بقرار مجلس الوزراء.
- يجب ألا تقل المسافة بين تقديم الشيشة والمساجد عن 500 متر مربع و 510 متر مربع عن دور التربية والتعليم والمعاهد العلمية.
- يجب ألا تقل المسافة بين الموقع والبنائات السكنية عن 510 متر مربع.
- يجب أن يكون الموقع بعيد عن مدخل البنائات السكنية بمسافة لا تقل عن 5.1 متر مربع.
- شروط تقديم الشيشة داخل مراكز التسوق والمراكز التجارية والمباني التجارية والفنادق كالتالي:
  - ✓ ألا تسبب المنشأة أي إزعاج للمبني أو الجوار أو المنطقة بشكل عام أو لحركة المرور أو المواقف العامة
  - ✓ توفير مخرج طوارئ للمحل مع وضع لوحة إرشادية دالة على ذلك , إذا كان المحل يتسع لأكثر من 10 مقاعد .
- الحصول على موافقة صاحب المبني او الجهة المخولة (رسالة عدم ممانعة) بتقديم خدمة الشيشة داخل المبني
- يجب أخذ الموافقات الفنية من قطاع الممتلكات والدفاع المدني على التصميم الداخلي والديكور داخل المنشأة
- يجب ألا تقل المساحة الداخلية عن 900 متر مربع .
- يجب أن تكون المنشأة معزولة عزلا تاما عن المناطق المجاورة و ألا يقل ارتفاع المنشأة عن 2 متر .
- أن تكون الأبواب آلية الإغلاق وأن تبقى مغلقة جميع الأوقات باستثناء اوقات الدخول والخروج .
- يجب ان يكون المبني مجهز بمصدر مياه صالح للشرب نظام صرف صحي مناسب مصدر كهرباء مناسب .

### منطقة تجهيز الشيشة

- يجب توفير موقع منفصل ومعزول عن صالة المقهى لتجهيز وإعداد التبغ ومستلزمات الشيشة .
- يجب ألا تقل المساحة الداخلية للموقع عن 50 متر مربع .
- تجهيز جدران الموقع بالصبغ الزيتي المناسب او تغطيته بالسيراميك فاتح اللون , توفير تهوية مناسبة بالموقع , توفير أسقف ثابتة أو مستعارة غير قابلة للاشتغال وقابلة للتنظيف , توفير إضاءة مناسبة , الأرضيات مغطاة بالسيراميك فاتح اللون ومزود بفتحة صرف صحي .
- تجهيز الموقع بطاولة تحضير للشيشة من معدن غير قابل للصدأ (الإستانلس استيل) أرفف من معدن غير قابل للصدأ لتخزين أدوات -ومعدات الشيشة عليها مغسلة مزدوجة لغسل وتنظيف أدوات ومعدات الشيشة موصلة بمصدر مياه صالح للشرب ) بارد ساخن ( لأغراض التنظيف والتطهير) .
- توفير منصة للفحم داخل الموقع مجهزة بنظام تهوية ميكانيكية لطرد الهواء العادم للخارج مباشرة .
- توفير ثلاجة تبريد لحفظ عبوات التبغ المغلقة او المستخدمة للحفاظ على المنكهات من ارتفاع درجات الحرارة .
- توفير تخزين آمن مناسب للفحم في حاويات خاصة غير قابلة للاشتعال لحفظ وتخزين أكياس الفحم ويجب أن يكون بعيد عن أي مواد قابلة للاشتعال . ووضع إشارة على الحاويات تفيد انها تحتوي علي فحم قابل للاشتعال .
- يجب أن يكون التبغ أو التبغ المنهكة المستخدم من نوعيات مطابقة للمواصفات الاماراتية المقررة في ذلك وذات صلاحية سارية .
- يمنع تخزين أو إعداد أي غذاء داخل موقع تجهيز الشيشة تماما ويتم الفصل بين جميع الادوات والمعدات والعمال للشيشة والغذاء .

### منطقة تجهيز المشروبات الساخنة والباردة

- يجب توفير موقع منفصل ومعزول عن صالة المقهى ومنطقة تجهيز الشيشة.
- يجب ألا تقل المساحة الداخلية للموقع عن 51 متر مربع.
- تجهيز جدران موقع التجهيز بالسيراميك فاتح اللون لارتفاع لا يقل عن 9.1 متر . توفير تهوية مناسبة بالموقع , توفير أسقف ثابتة أو مستعارة غير قابلة للاشتغال وقابلة للتنظيف , توفير إضاءة مناسبة ومحمية بصورة مناسبة.
- يجب ان تكون جميع الادوات والمعدات المستخدمة في إعداد وتحضير المشروبات من معدن غير قابل للصدأ ( الإستانلس استيل ) مناسبة وبحالة جيدة لا تسبب تلوث للغذاء يسهل تنظيفها وتطهيرها .
- توفير عدد مناسب من طاوولات العمل من معدن غير قابل للصدأ ( الإستانلس استيل ) لإعداد وتجهيز الغذاء توفير أحواض غسيل ذات عمق مناسب للعمل بما يتناسب مع نوع العمل بالموقع حوض غسيل للخضروات حوض غسيل للحوم حوض غسيل للأدوات والمعدات
- توفير حوض غسيل أيدي مجهزة بالتجهيزات الصحية اللازمة لغسيل الأيدي )ماء بارد وساخن صابون سائل محارم ورقية للتجفيف
- في حال طلب إعداد وتجهيز وجبات غذائية خفيفة مثل الساندوتشات والفتائر يجب الالتزام بكافة الاشتراطات الصحية للنشاط المطلوب وفقا للشروط الصحية للأنشطة الغذائية بقسم الصحة العامة . علي أن يكون موقع

الاعداد معزول عن صالة المقهى ولا يفتح مباشرة عليه .

### صالة تقديم الشيشة

- يجب ألا تقل مساحة صالة تقديم الشيشة بالمقهى عن 510 متر مربع مساحة داخلية . يسمح بتقديم الشيشة في المناطق الخارجية بشرط الحصول على الموافقات الفنية المطلوبة من الجهات المعنية للمساحات خارج المنشأة
- يجب ألا يزيد عدد الأفراد المتواجدين في المنشأة في وقت واحد عن العدد المسموح به وبمعدل 9 متر مربع للفرد الواحد.
- يجب تزويد صالة تقديم الشيشة والتدخين مستوفيا للشروط والمواصفات الخاصة بالتهوية والتكييف الآتية :  
ضغط الهواء في الصالة ما بين 1 ( باسكال أو بما يعادل ) 0.02 0.09 ( بوصة ماء , لا يقل معدل تدفق الهواء الداخل للموقع عن 91 لتر/ ثانية لكل شخص مصمما على الحد الأعلى لكثافة الإشغال , طرد الهواء الملوث (العام) للخارج مباشرة بطرق ميكانيكية ولا يجوز إعادة تدويره في منظمة التهوية والتكييف , يجب أن يكون النظام قادر علي تبديل الهواء بما لا يقل عن عشر مرات حجم الهواء في الصالة لكل ساعه وأن تبقي منظومة التهوية تعمل طيلة ساعات العمل في المنشأة.
- أن تكون مخارج الهواء العادم علي بعد ( 5.1 ) متر علي الاقل من مخارج ومدخل المباني والنوافذ وفتحات تزويد أنظمة التكييف بالهواء الخارجي
- يجب أن تتوفر شروط السلامة داخل المنشأة ومرافقها والتي تشمل استخدام مواد مقاومة للحريق وتوفير الأنظمة الخاصة بمكافحة الحريق وفقا متطلبات إدارة الدفاع المدني.
- توفير عدد مناسب من دورات المياه للرجال والنساء يتناسب مع عدد الطاولات المخصصة للزبائن في الصالة .  
مجهازة بكافة التجهيزات اللازمة مع الاهتمام بالنظافة الدورية لها وصيانتها.
- استخدام ماصات من الانواع التي تستخدم لمرة واحدة فقط.
- يجب عدم تقديم الشيشة داخل الكبائن المغلقة من ثلاث جهات او أكثر .

### نشاط مطعم ومقهى شيشة

- يجب أن يكون الموقع مرخص لنشاط مطعم او مستوفي للاشتراطات الصحية لنشاط مطعم وفقا للائحة الاشتراطات الصحية للأنشطة الغذائية
- توفير صالة خاصة لتقديم الغذاء داخل المنشأة منفصلة عن صالة تقديم الشيشة بالمنشأة بحيث لا تزيد مساحة صالة تقديم الشيشة عن % 10 من مساحة الصالة الإجمالية.
- يجب أن تكون منطقة المطبخ بعيد عن صالة تقديم الشيشة ولا تفتح مباشرة عليها ويجب ربطها مع صالة تقديم الغذاء فقط.
- المحافظة على نظافة المنشأة ومناطق تجهيز وإعداد الغذاء وفقا للاشتراطات والممارسات الصحية السليمة .

شروط عامة :

- وضع لوحة تحذيرية (ملصق) بحظر دخول أو اصطحاب الأشخاص الذين تقل أعمارهم عن (18) سنة إلى الأماكن المخصصة للمدخنين.
- يمنع على المنشآت المرخصة لبيع وتقديم التبغ ومنتجاته الإعلان أو الترويج لمنتجاتها على أي من وسائل الدعاية والاعلان
- حصول جميع العاملين في المنشأة على بطاقات صحية مهنية سارية الصلاحية من قسم الطب الوقائي بمستشفى عجمان التخصصي . تفيد خلوهم من الامراض السارية.
- يمنع تقديم خدمة الشيشة خارج المنشأة (خدمة توصيل الشيشة للمكاتب او المنازل او السيارات)
- توفير صندوق إسعافات أولية مجهزة بالأدوات والمعدات اللازمة.
- فصل العاملين في خدمة تجهيز وتقديم الشيشة عن العاملين في خدمة تجهيز وتقديم الغذاء والمشروبات بالموقع .
- توفير زي نظامي مخصص للعاملين مع الفصل في الزي بين العاملين في تقديم الشيشة والعاملين في تقديم المشروبات والغذاء .
- يسمح فقط باستخدام الساحات الخارجية للمنشأة في المناطق ذات التصنيف السياحي أو التجاري مع اخذ الموافقات الفنية من الجهات المختصة فقط الاستخدام .