



# متطلبات الصحة والسلامة والبيئة لنشاط التموين

---





## المتطلبات الصحية الخاصة بمطابخ التموين

يتم تقديم طلب للحصول على ترخيص تجاري لنشاط الأغذية . ينبغي تقديم مخطط مفصل ، على أن يتم إعداده من خلال استشارات اغذية معتمدة والحصول على الموافقة النهائية عليه من قطاع الممتلكات- المنطقة الحرة قبل بدء الأعمال ية. وتبين هذه الخطة كافة الأنشطة والمعدات ومواصفات البناء.

### الموصفات والمتطلبات الصحية المطلوبة لمطابخ التموين :

- المتطلبات الصحية العامة للمؤسسات الغذائية
- المتطلبات الصحية الخاصة بالمستودعات.
- المساحة يجب أن لا تقل عن (100)متر مربع. مساحة المطبخ لا تقل عن (50) متر مربع.
- توفير توصيلات خاصة بانابيب الغاز وفق معاييرالدفاع المدني
- يجب أن يتم توزيع المعدات بحيث لا يكون هنالك تداخل بالعمل.
- توفير منطقة منفصلة لتحضير اللحوم مزودة بمغسلة مزدوجة من الستانلس ستيل وطاولة للتحضير وثلاجة منفصلة
- توفير منطقة لتحضير الخضروات مزودة بمغسلة من الستانلس ستيل وطاولة للتحضير وثلاجة منفصلة.
- منطقة غسيل وتطهير أولية مع باب خاص لاستقبال المواد الغذائية بعيدا عن المدخل الرئيسي.
- يجب تخزين كل مادة غذائية في درجة حرارة مناسبة أو في درجة حرارة الغرفة أو مبردة لا تزيد عن 4 درجات مئوية أو مجمدة لا تقل عن -18 درجة مئوية.
- يمنع تعبئة الوجبات الجاهزة للأكل في أكياس بلاستيكية ويجب تعبئتها في أوعية من الاستينلس استل أو أي عبوات أخرى معتمدة بغرض تزويد العمال في مواقع العمل.
- جب توفير وسائل نقل مناسبة ومعتمدة لدي ادارة قسم الصحة والبيئة .
- يجب أن تكون مياه الشرب من مصدر مأمون ومعتمد.
- توفير منطقة لغسل المعدات الصغيرة مزودة بحوض غسيل مزدوج يكون قريب من منطقة التحضير.
- توفير منطقة لغسيل الأواني الكبيرة مفصولة عن مناطق التحضير مزودة بالماء الساخن والبارد.
- توفير حوض غسيل للأيدي من الستانلس ستيل مزود بالماء الساخن والبارد مثبت عليه صابون سائل وورق تشيف.
- تثبيت أنابيب مياه الصرف الصحي بمسافة بوصة عن الجدار.
- توفير غرفة خاصة لتبديل ملابس العمال.
- يمنع فتح أي منفذ إلى خارج السكن سواء من المطبخ أو من مكان التقديم.
- مواصفات قاعة تناول الطعام:
  - ✓ يجب توفير صالة بمساحة مناسبة
  - ✓ يجب توفير مقاعد وطاولات مناسبة
  - ✓ وفير إضاءة وتهوية وتكييف مناسبة
  - ✓ يجب توفير عدد مناسب من مغاسل الأيدي مزودة بالماء الساخن والبارد والصابون السائل ومحارم ورقية.

- شروط أماكن طبخ الوجبات الخاصة بالموظفين :
  - ✓ يجب توفير مطبخ منفصل لإعداد وطبخ الوجبات الفردية
  - ✓ توفير منطقة للتخصير مزودة بمغسلة مزدوجة من الاستينلس استيل مع طاولة من الستينلس استيل
  - ✓ توفير منطقة للطبخ مثبت عليها مدخنة مع مراعاة جميع شروط السلامة