



متطلبات الصحة والسلامة والبيئة لنشاط المطاعم





الإشتراطات الصحية للمطاعم

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 للمطاعم :

- المتطلبات الصحية العامة للمؤسسات الغذائية .
- يجب أن لا تقل المساحة الأجمالية عن 60 متر مربع على 40% من المساحة الاجمالية .
- يجب تزويد منطقة التخزين والتحضير بمستودع للمواد الغذائية الجافة والمبردة والمجمدة على أن يتم ترويده بارفف مصنوعة من مادة الستانلس ستيل وقواعد للتخزين.
- توفير حوض مزدوج على ان يكون مصنوعا من مادة الستانلس ستيل لغسيل الخضروات والفواكه
- توفير حوض مفرد على أن يكون مصنوعا من مادة الستانلس ستيل لتحضير اللحوم
- توفير حوض مفرد على أن يكون مصنوعا من مادة الستانلس ستيل لتحضير الأسماك
- توفير ماكينة لصنع الثلج.
- توفير مدخنة فوق منطقة الطبخ ، على أن يكون ارتفاع المدخنة 2 م عن أعلى بناية قريبة من الموقع.
- توفير مغسلة للأيدي مع ضرورة تزويدها بصابون سائل وورق للتنشيف بالإضافة الى المياه الباردة والساخنة
- توفير طاوولات من مادة الستانلس ستيل لتحضير المواد الغذائية.
- توفير معدات لحفظ المواد الغذائية ساخنة
- يجب أن تزود منطقة غسيل الأدوات المستخدمة ب:
- ✓ طاولة أستقبال الأدوات المستخدمة.
- ✓ حوض مزدوج مصنوع من مادة الستانلس ستيل مزود بمياه حارة وباردة.
- ✓ توفير حوض مفرد لغسيل الادوات المستخدمة ذات الحجم الكبير.
- ✓ توفير أرفف لتجفيف وحفظ الأدوات التي تم تنظيفها.