



# متطلبات الصحة والسلامة والبيئة لنشاط المقاهي

---



## المتطلبات الصحية العامة للمقاهي

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 للمقاهي:

- المتطلبات الصحية العامة للمؤسسات الغذائية.
- المساحة الاجمالية يجب أن لا تقل عن 20 متر مربع.
- المستودع ومنطقة التحضير يجب أن تزود برفف مصنوعة من مادة الستانلي ستيل.
- توفير حوض مزدوج على ان يكون مصنوعا من مادة الستانلس ستيل وطاولة تحضير في حال يراد تحضير عصير طازج.
- توفير مغسلة للأيدي مع ضرورة تزويدها بصابون سائل وورق للتنشيف بالإضافة الى المياه الباردة والساخنة
- توفير ثلاجة لحفظ العصير
- توفير ماكينة صنع الثلج.
- توفير مدخنة فوق منطقة تحضير المشروبات الساخنة ، على أن يكون ارتفاع المدخنة 2 م عن أعلى بناية قريبة من الموقع.
- توفير طاوولات تحضير إضافية مصنوعة من مادة الستانلس ستيل.
- يجب أن تزود منطقة غسيل الأدوات المستخدمة ب:
  - ✓ طاولة أستقبال الأدوات المستخدمة.
  - ✓ حوض مزدوج مصنوع من مادة الستانلس ستيل مزود بمياه حارة وباردة.
  - ✓ توفير أرفف لتجفيف وحفظ الأدوات التي تم تنظيفها.