



متطلبات الصحة والسلامة والبيئة لنشاط للعربات المتحركة



الإشتراطات الصحية الخاصة بعربات بيع المواد الغذائية الثابتة والمتحركة

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 لعربات بيع المواد الغذائية:

- يجب أن تكون العربة تابعة الى رحضة يكون ضمن نشاطها مطعم.
- الموقع: يجب ان تراعى تحديد موقع الوحدات بالموقع من خلال بعدها قدر الامكان عن التيارات الهوائية المباشرة لتقليل حجم المؤثرات الخارجية على الوحدة.
- تصميم الوحدات : يجب ان تكون مصممة خصيصا من اجل نوع النشاط المطلوب بحيث تسمح بحماية المادة الغذائية من المؤثرات الخارجية مثل الاتربة او الحشرات الطيور او الحيوانات او القوارض وان تكون الجدران والأرضيات والأسقف الخاصين بالوحدات من مواد سهلة التنظيف , غير قابلة للامتصاص ولا يوجد بها شقوق او فتحات (ويشترط موافقة الدفاع المدني على مواصفات التصميم والمواد المستخدمة به.)
- توفير مصدر كهربائي ثابت للوحدات ومصدر مياه صالح للاستهلاك الآدمي يستخدم في اعمال التحضير والتجهيز على ان تكوت وصلات الكهرباء وانابيب المياه تكون مغطاة ومؤمنة من ناحية السلامة المهنية.
- في حالة تحضير الغذاء في الوحدة المتحركة فيجب توفير مغسلة لأغراض الإعداد والتجهيز وحوض غسيل أيدي للعاملين بشروط صحية مناسبة وان تكون هناك طريقة ما لربط الصرف الصحي للوحدة المتحركة مع الصرف الصحي للموقع المتواجد به الوحدة(موافقة ادارة الصرف الصحي)
- بالنسبة للوحدات المغلقة يجب الا يقل ارتفاع سقف الوحدة عن 245 سم
- يجب توفير الاضاءة الكافية في مكان التحضير والتعامل مع الغذاء في اماكن التقديم والتحضير.
- يجب توفير مكان مناسب لتخزين الغذاء وفقا لنوع كل مادة على حدة(على ان لا تزيد الكميات المخزنة عن طاقة عمل الوحدة اليومية وذلك لصغر مساحة الوحدة)
- الأسطح المستخدمة في تحضير واعداد المواد الغذائية يجب ان تكون من مواد ملساء مقاومة للماء سهلة التنظيف والتطهير ولا تتآكل بفعل التحضير والتنظيف ويفضل ان تكون من الستانلس استيل او الرخام
- يجب ان تكون الاوعية المستخدمة في التحضير والأعداد من النوع الجيد الغير قابل للصداء (الستانلس استيل وأن يتم حفظها وحفظها في اماكن نظيفة بعيدة عن أي ملوثات خارجية).
- يجب توفير اوعية تقديم من النوع ذات الاستخدام للمرة الواحدة
- المحافظة على نظافة المكان المتواجد بها الوحدة جيدا بتوفير وسائل مناسبة لتجميع النفايات الصلبة الناتجة عن التقديم بالحديقة أو الموقع.

- في حالة التحضير الكامل او الجزئي للأغذية في موقع اخر غير الوحدات المتحركة يخضع مكان التحضير للمواصفات الصحية بالمطاعم على ان يكون حاصل على ترخيص مسبق بذلك من كما تخضع سيارات نقل المواد الغذائية وتوزيعها على الوحدات المتحركة بمواقع تواجدها لمواصفات خاصة للنقل والحفظ
- تتلاءم مع طبيعة المادة الغذائية وكذلك حصول وسيلة النقل على ترخيص بذلك من إدارة التراخيص التجارية والصحة العامة.
- في حالة بيع مواد غذائية جاهزة يجب ان تكون مطابقة للمواصفات المقررة فيها مع مراعاة تواريخ الصلاحية والحفظ المناسب لها.
- مراعاة البطاقة الغذائية للمنتج ان تكون كاملة من مصادر معروفة وتوفير فواتير او عقود بذلك.