



متطلبات الصحة والسلامة والبيئة لنشاط المطاحن



الأشتراطات الصحية الخاصة بالمطاحن

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 للمؤسسات الغذائية:

- المتطلبات الصحية العامة للمؤسسات الغذائية.
- يجب أن لا تقل المساحة الكلية عن 100 متر مربع على أن تكون مساحة منطقة التحضير لا تقل عن 40% من المساحة الأجمالية .
- يجب فصل منطقة البيع تماما عن منطقة الطحن ومنطقة التخزين.
- ضرورة توفير أرفف وقواعد مصنوعة من الستانلس ستيل لتخزين المواد الغذائية.
- يجب فصل الأرفف والقواعد الخاصة بتخزين المواد الخام والمواد الاولية من المواد الغذائية المطحونة.
- توفير مدخنة فوق منطقة الطحن ، على أن يكون ارتفاع المدخنة 2 م عن أعلى بناية قريبة من الموقع على أن تكون معتمدة من قبل قطاع الممتلكات .
- توفير مغسلة للأيدي مع ضرورة تزويدها بصابون سائل وورق للتنشيف بالإضافة الى المياه الباردة والساخنة
- توفير حاويات بلاستيكية مزودة باغطية لحفظ المواد الغذائية وتفريغها من الاكياس البلاستيكية.