



متطلبات الصحة والسلامة والبيئة لنشاط محلات العصير



الإشتراطات الصحية الخاصة بمحلات العصير

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 ان لا تقل المساحة عن 20 متر مربع. على أن تكون 40 % من المساحة خاصة لمنطقة التحضير.
- توفير ثلاجات لحفظ العصير.
- توفير ماكينة لصنع الثلج.
- أرفف مصنوعة من مادة الستانلس ستيل لحفظ المواد الغذائية الجافة.
- توفير حوض مزدوج على ان يكون مصنوعا من مادة الستانلس ستيل لغسيل الخضروات والفواكه
- توفير مغسلة للأيدي مع ضرورة تزويدها بصابون سائل وورق للتنشيف بالإضافة الى المياه الباردة والساخنة
- طاولات اضافية مصنوعة من مادة الستانلس ستيل للتحضير.
- 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.