دائرة البلدية والتخطيط – عجمان

قطاع الصحة العامة والبيئة – إدارة الصحة العامة

دليل الاشتراطات الصحية للأنشطة الغذائية

مدير عام الدائرة

عبد الرحمن محمد النعيمى

كلمة مدير عام الدائرة

بيئة مستدامة وبنية عصرية لبناء مستقبل عجمان رؤيتنا وهدفنا من خلال تطوير البني التحتية لإمارة عجمان وفق منظومة متكاملة تراعي متطلبات البيئة والصحة والسلامة العامة بما يحقق رفاهية المعيشة من خلال استثمار أمثل للموارد وبما يتوافق مع رؤية عجمان 2021

بتوجهات سمو الشيخ راشد بن حميد النعيمي رئيس الدائرة ضرورة الاهتمام بالصحة العامة في الإمارة لتوفير أعلي المعايير الصحية وتطبيق أفضل الممارسات العالمية لوضع الإمارة ضمن أفضل المدن العالمية وجهة للمعيشة والسياحة والاستثمار في قطاع الصحة العامة والغذاء.

وتتحقق رؤية الدائرة من خلال تضافر كافة الجهود للجهات الحكومية وأصحاب المنشات والجامعات والهيئات البحث العلمي والمجتمع كافة حيث ان مسؤولية الصحة العامة مسؤولية الجميع من خلال إتباع أفضل الممارسات الصحية وتطبيق أفضل التقنيات الحديثة بالمجال.

أصدرت الدائرة الامر المحلي للصحة العامة رقم 01 لعام 2015 والذي اشتمل على جميع المتطلبات القانونية لتنظيم وتطوير الصحة العامة بالإمارة، كذلك تطبيق برنامج عجمان للصحة العامة والذي يأتي كشراكة استراتيجية مع أفضل الجهات العلمية المتخصصة في المجال لتوفير مسؤولي الصحة العامة وسلامة الغذاء المؤهلين القادرين على التحكم بالمخاطر الصحية بالمنشأت والخدمات المقدمة للمجتمع.

وقد شكل حصول الدائرة على نسبة 95 % بمؤشر معدل السلامة الغذائية بالدولة عام 2016 , نمو التجارة الغذائية بميناء عجمان البحري ونمو التراخيص بقطاع الصحة العامة والغذاء بالإمارة خلال الخمس سنوات السابقة دليل بارز على نتائج عمليات التطوير بمجال الصحة العامة وتوفير فرص واعدة للاستثمار في قطاع الصحة العامة والغذاء بالإمارة.

وكذلك تطوير العمليات والخدمات في المقاصب الحكومية بالإمارة وتطوير الخدمات الإلكترونية لقطاع الصحة العامة لتسهيل إجراءات المنشات ذات الصلة وتطوير برامج وعمليات المكافحة الوقائية والعلاجية بالإمارة.

اعتمدنا هذا الدليل تكميلا للأمر المحلي للصحة العامة رقم 1 لعام 2015 والذي يهدف لتوحيد إجراءات التفتيش على المنشأت وتسهيل إجراءات التراخيص الصحية للأنشطة ذات الصلة ليكون المرجع الرئيسي بالإمارة بمجال الصحة العامة، ويتبني الدليل أفضل الممارسات المتبعة على المستوي المحلي والعالمي بمجال الصحة العامة ويفتح المجال لتشجيع الاستثمار الواعد بالإمارة بقطاع الصحة العامة والغذاء بالإمارة

كلمة المدير التنفيذي لقطاع الصحة العامة والبيئة

المدير التنفيذي لقطاع الصحة العامة والبيئة
م. خالد معين الحوسني

نؤمن في قطاع الصحة العامة والبيئة بأهمية توجيه كافة القدرات نحو تحقيق استراتيجية الدائرة بخطوات موازية لرؤية حكومة عجمان ٢٠٢١.كما نسعى ضمن هذا التوجه إلى تبني أفضل الممارسات والمعايير في المجالات الرقابية والخدمية والإرشادية، ونعتمد على التوعية والتثقيف الصحي في تنوير المجتمع وتعزيز إدراكه نحو حياة صحية أفضل في بيئة مستدامة ينعم بها في إمارة عجمان. ويظل الطموح المقرون بالالتزام والجدية رفيقا في رحلة إسعاد المتعاملين من خلال خدماتنا الحكومية ولكافة أفراد المجتمع من خلال خدمات النفع العام. نضع على عاتقنا مسؤولية تعزيز وسائل الرقابة الصحية والغذائية والبيطرية على كافة المنشآت ذات الصِّلة، ونتجه إلى التركيز على البرامج الوقائية قبل العلاجية في تطبيق برنامج عجمان للصحة العامة وفقا لأفضل الممارسات العالمية , إدارة المقاصب بفعالية وكفاءة , وتوفير رقابة علي كافة الواردات الغذائية والاستهلاكية للدولة من منافذ الإمارة بالتعاون مع دائرة موانئ وجمارك عجمان بتوفير أفضل الخدمات في فحص وتفتيش الحاويات للمواد الغذائية والاستهلاكية, وفي مكافحة آفات الصحة العامة التي تشكل تهديدا على صحة الإنسان وتؤرق راحته. وتبدو الأنشطة الاستباقية في مجالات الرقابة هذه متجلية في الخدمات الترخيصية لتكون حجر الارتكاز الصحيح الذي تبنى عليه الاقتصادات في مجال أنشطة القطاع، وذلك بتزويد المستثمرين بالاشتراطات والمواصفات الفنية والإجراءات الموحدة اللازمة والكفيلة بإنجاح أعمالهم على المستوى الصحي. في حين ينصب تركيزنا باستمرار على الاستعانة بالشراكات الاستراتيجية في تنفيذ وتطوير مهام القطاع، فلا نألو جهدا بالتوجه إلى الممارسات الفضلى وما وصلت إليه الأجهزة الرقابية للاستفادة من تجاربها النيّرة، مع اهتمامنا البالغ بكوادرنا الوظيفية وإدراجهم في البرامج التدريبية المتخصصة لوضعهم في المسار المتقدم دائما. ولقد ساهم القطاع بشكل ملحوظ في التحول الالكتروني منذ عام 2013 -الذي وجهت به قيادتنا العليا -وذلك على مستوى الدائرة، فأصبحت خدماتنا مؤتمتة في ظل عالم متسارع متفائل بغدٍ أفضلٍ وأذكى. لم نقتصر على المستوى المحلي بل سعينا لتسجيل بصماتنا على المستوى الاتحادي من خلال مساهماتنا في المبادرات والمشاريع الوطنية وصولا إلى المسرعات الحكومية التي امتازت بها حكومة دولة الإمارات العربية المتحدة، فكان لزاما أن نكون حاضرين في مشاريع تطوير أنظمة السلامة الغذائية بحصول الدائرة علي 95 % علي مؤشر سلامة الغذاء الاتحادي (FFSI) ، وملف الأمن الغذائي والبرامج الوطنية لمكافحة نواقل الأمراض وتسجيل المبيدات الحشرية، وملف منظمة الرفق بالحيوان ورصد بؤر الأمراض الحيوانية ومكافحتها.

نسعي ليكون هذا الدليل بداية التطوير بمجال الصحة العامة القادم من خلال تطبيق أفضل الممارسات الصحية بالمنشأت والذي سيتواكب مع تطبيق نظام التفتيش الذكي المبني علي خصائص الذكاء الاصطناعي سعيا لتطبيق برنامج الرقابة الذاتية الذكي بالمنشأت الغذائية والصحية وتطبيق نظام Block Chain في خدمة الإفراج الصحي للشحنات الغذائية , سعيا للوصول بإمارة عجمان من أفضل المدن الصحية ضمن مشروع منظمة الصحة العالمية WHO

ختاما نرجو أن نحافظ على خطى متّزنة من النجاح ضمن مبادراتنا الطموحة والشاملة

فهرس ومحتويات الدليل

1	إجراءات الموافقة الفنية لترخيص المنشأت الغذائية / الأنشطة الاقتصادية للرقابة الغذائية	7
2	**الباب الاول – الاشتراطات الصحية العامة للمنشأت الغذائية**	**19**
	قائمة بالمساحات الدنيا المسموح بها للأنشطة الغذائية عند الترخيص	29
3	الباب الثاني – الاشتراطات الصحية الخاصة	
	1. الاشتراطات الصحية للأنشطة الخاصة بتصنيع وتعبئة الغذاء	
	1.1 الاشتراطات الصحية الخاصة بمصانع الاغذية	32
	1.2 الاشتراطات الصحية للمخابز الآلية	38
	1.3 الاشتراطات الصحية لتعبئة المواد الغذائية	41
	1.4 الاشتراطات الصحية لتحميص وطحن المواد الغذائية	42
	2. الاشتراطات الصحية لأنشطة إعداد وتقديم الغذاء والوجبات الغذائية	
	2.1 الاشتراطات الصحية لنشاط مطعم عام	44
	2.2 اشتراطات تصريح تقديم الشيشة مطعم – كافتيريا	46
	2.3 الإشتراطات الصحية لتحضير الشاورما	46
	2.4 الاشتراطات الصحية لنشاط خدمات تموين الوجبات الغذائي	48
	2.5 الاشتراطات الصحية لنشاط مطعم وجبات سريعة	50
	2.6 الإشتراطات الصحية لنشط مطعم أو كافتيريا متنقلة	52
	2.7 الاشتراطات الصحية لنشاط مطبخ شعبي	54
	2.8 الاشتراطات الصحية لنشاط كافتيريا وبيع وجبات خفيفة	56
	2.9 الاشتراطات الصحية لنشاط كافتيريا شاي (مشروبات ساخنة)	58
	2.10 الاشتراطات الصحية لنشاط تجهيز الفطائر والمعجنات	59
	2.11 الاشتراطات الصحية لنشاط تجهيز العصائر والمشروبات الباردة والمثلجات	61
	2.12 الاشتراطات الصحية لنشاط تجهيز وبيع المشاوي	62
	2.13 الاشتراطات الصحية لنشاط مخبز شعبي (مخبز التنور)	63
	2.14 الاشتراطات الصحية لنشاط مخبز مع صالة عرض	63
	2.15 الاشتراطات الصحية لنشاط شوي وقلي الاسماك والمأكولات البحرية	65

2.16	الاشتراطات الصحية لنشاط تجهيز وبيع الحلويات	67
2.17	الإشتراطات الصحية للفعاليات والمهرجانات الغذائية	69
3.	الاشتراطات الصحية للأنشطة الخاصة بتجارة وتداول الغذاء	
3.1	الاشتراطات الصحية الخاصة بنشاط الهايبر ماركت – المجمعات الاستهلاكية	72
3.2	الاشتراطات الصحية الخاصة بالسوبر ماركت	74
3.3	الاشتراطات الصحية الخاصة بنشاط تجارة المواد الغذائية والمشروبات بالتجزئة	76
3.4	الاشتراطات الصحية لنشاط تجارة وبيع المثلجات اللبنية والمشروبات	77
3.5	الاشتراطات الصحية لنشاط عرض وبيع الحلويات والشوكولاتة	78
3.6	الاشتراطات الصحية الخاصة بنشاط وحدات بيع المواد الغذائية المؤقتة (سيارات أو أكشاك)	78
3.7	الاشتراطات الصحية لنشاط مكائن البيع الآلي	80
3.8	الاشتراطات الصحية لنشاط بيع التمور المعبأة وغير المعبأة	80
3.9	الاشتراطات الصحية لنشاط بيع عسل النحل ومنتجاته	81
3.10	الاشتراطات الصحية لنشاط بيع المواد الصحية والأعشاب الطبيعية	81
3.11	الاشتراطات الصحية لنشاط عرض وبيع الخضروات والفاكهة	82
3.12	الاشتراطات الصحية لنشاط مستودعات المواد الغذائية	83
3.13	الاشتراطات الصحية لنشاط نقل وتوزيع المواد الغذائية	87
3.14	الاشتراطات الصحية لنشاط بيع اللحوم المبردة	90
3.15	الاشتراطات الصحية لنشاط بيع الدواجن المبردة وبيض المائدة	92
3.16	الاشتراطات الصحية لنشاط ذبح وتنظيف الطيور الحية	92
3.17	الاشتراطات الصحية لنشاط بيع وتنظيف الاسماك المبردة	94
3.18	الاشتراطات الصحية لنشاط بيع منتجات الالبان والاجبان	95
3.19	الاشتراطات الصحية لنشاط المتاجرة الالكترونية بالمواد الغذائية -بالتجزئة	96
4	إجراءات التفتيش الصحي للمنشات الغذائية	98
5	المخالفات الصحية لإدارة الصحة العامة	99
6	نماذج عن مخططات التصميم الداخلي للمنشات الغذائية	101
7	نظام زاد الاتحادي	115
8	المراجع	115

الهدف من الدليل

- ضمان تطبيق المتطلبات الصحية للأنشطة الغذائية أثناء التراخيص والتصاريح الغذائية بالإمارة
- توحيد إجراءات التفتيش للتراخيص والتصاريح الغذائية بالإمارة
- تسهيل إجراءات التراخيص والتصاريح الغذائية بالإمارة
- المرجع الرئيسي بالإمارة في التفتيش الغذائي لأصحاب المنشات والمفتشين

مجال التطبيق

- المنشأت الغذائية خلال سلسلة توريد الغذاء بالإمارة
- إجراءات التراخيص والتصاريح الغذائية بالإمارة

مسؤولية التطبيق

- رئيس قسم الرقابة الغذائية
- مفتش رقابة غذائية رئيسي
- مفتش رقابة غذائية أول
- مفتش رقابة غذائية

مسؤولية التعديل والاعتماد

في حال أي تعديل أو تغيير في أحكام ومتطلبات الدليل وفقا لأي تحديث على المخاطر الصحية، المتطلبات الصحية أو الإجراءات المعمول بها بالدولة يصدر بها قرار من مدير عام الدائرة ويكون ساري من تاريخ الإعتماد

إلزامية التطبيق

تلتزم جميع المنشأت الغذائية بالإشتراطات الصحية المدرجة بالدليل فور اعتماد إصداره من الدائرة

إجراءات الموافقة الفنية لترخيص المنشأت الغذائية

❖ **يجب الحصول على موافقة مسبقة من إدارة الصحة العامة على أي نشاط غذائي بالإمارة وفقا للأمر المحلي رقم 01 لعام 2015 بشأن الصحة العامة بإمارة عجمان**

1. تقديم طلب خدمة التصريح الصحي بموقع الخدمات الالكترونية للصحة العامة https://phe.am.gov.ae - بعد إتمام عملية التسجيل الموحد. تتوفر خدمة تفتيش إستشارة موقع للموافقة المسبقة من الصحة العامة قبل البدء بإجراءات الترخيص الاقتصادي
2. التفتيش على موقع المنشأة لمطابقة الموقع والمساحة للمتطلبات الصحية للنشاط
3. في حال الموافقة على موقع والمساحة يتم إصدار موافقة مبدئية لطلب الترخيص الاقتصادي لإصدار الترخيص من التنمية الاقتصادية وفق المدة والمتطلبات المحددة بالموافقة المبدئية
4. تقديم المخطط التفصيلي الداخلي للمنشأة وقائمة المنتجات أو الغذاء المقدمة بالمنشأة للاعتماد من إدارة الصحة العامة
5. التقديم على الموافقة النهائية لمباشرة العمل بالمنشأة عن طريق الحضور الشخصي للإدارة وتوفير المتطلبات التالية:
   - 5.1 نموذج الموافقة المبدئية للترخيص – صادر عن خدمة التصريح الصحي
   - 5.2 نسخة عن الرخصة مزود بها رقم مكاني للموقع
   - 5.3 إصدار ملف التفتيش الدوري للمنشأت من إدارة الصحة العامة
   - 5.4 توفير عقد مكافحة حشرات من الشركات المعتمدة بالدائرة
   - 5.5 توفير مخطط تفصيلي داخلي للنشاط معتمد من إدارة الصحة العامة
   - 5.6 توفير جميع مستلزمات النشاط وفقا للاشتراطات الصحية المقررة
   - 5.7 توفير مشرف صحي معتمد والبدء في تطبيق نظام GHP الممارسات الصحية الجيدة وفقا لبرنامج عجمان للصحة العامة
   - 5.8 بيانات الاتصال صاحب / مسؤول المنشأة على ان يكون متوفر وقت التفتيش الميداني
6. في حال مطابقة الموقع لكافة المتطلبات الصحية يتم إصدار الموافقة النهائية للمنشأة بمباشرة العمل وتقديم الخدمات للزبائن

إجراءات التنمية الاقتصادية

تقديم طلب ترخيص اقتصادي لترخيص جديد / تجديد / تغيير موقع / إضافة نشاط أو غيره وفقا للإجراءات المعتمدة لدي دائرة التنمية الاقتصادية والمراكز المعتمدة لتقديم الخدمة / الحصول علي الموافقة المبدئية للإجراء

خدمة التصريح الصحي

التقديم علي خدمة التصريح الصحي الخاصة بإدارة الصحة العامة / خدمة إلكترونية علي الموقع التالي https://phe.am.gov.ae وفقا للإجراء المعتمدة لسير الإجراء

الموافقة المبدئية

بناءا علي توافق متطلبات المساحة والموقع للمنشأة وفقا للاشتراطات الصحية للرقابة الغذائية . يتم إصدار الموافقة المبدئية للترخيص حيث يسمح له بإصدار الترخيص من التنمية الاقتصادية مع عدم مباشرة النشاط إلا بعد الحصول علي الموافقة النهائية واستكمال كافة المتطلبات

الموافقة النهائية

في حال اكتمال كافة المتطلبات يصدر للمنشاة الموافقة النهائية علي مباشرة النشاط وفقا للممارسات الصحية المحددة للنشاط

التفتيش النهائي

بعد تنفيذ المتطلبات بالموافقة المبدئية والانتهاء من التجهيزات اللازمة للنشاط وفقا لدليل الإشتراطات الصحية (المنشأة مكتملة التجهيزات – توفير مسؤول سلامة غذاء معتمد بالإدارة) يتم التقديم علي التفتيش النهائي

اعتماد المخطط الداخلي

تقديم المخطط التفصيلي الداخلي للنشاط المعتمدة بالموافقة المبدئية للاعتماد من إدارة الصحة العامة بالتعاون مع الشركات المعتمدة بالإدارة مع تقديم قائمة الغذاء بالمنشأة

تتوفر خدمة تفتيش إستشارة موقع علي نفس الموقع الالكتروني للحصول على موافقة صحية قبل البدء بإجراءات الترخيص الاقتصادي للنشاط

إجراءات التنمية الاقتصادية

تقديم طلب ترخيص اقتصادي لترخيص جديد / تجديد / تغيير موقع / إضافة نشاط أو غيره وفقا للإجراءات المعتمدة لدي دائرة التنمية الاقتصادية والمراكز المعتمدة لتقديم الخدمة / الحصول علي الموافقة المبدئية للإجراء

خدمة التصريح الصحي

التقديم علي خدمة التصريح الصحي الخاصة بإدارة الصحة العامة / خدمة إلكترونية علي الموقع التالي https://phe.am.gov.ae وفقا للإجراء المعتمدة لسير الإجراء

الموافقة المبدئية

بناءا علي توافق متطلبات المساحة والموقع للمنشأة وفقا للاشتراطات الصحية للرقابة الغذائية . يتم إصدار الموافقة المبدئية للترخيص حيث يسمح له بإصدار الترخيص من التنمية الاقتصادية مع عدم مباشرة النشاط إلا بعد الحصول علي الموافقة النهائية واستكمال كافة المتطلبات

الموافقة النهائية

في حال اكتمال كافة المتطلبات يصدر للمنشاة الموافقة النهائية علي مباشرة النشاط وفقا للممارسات الصحية المحددة للنشاط

التفتيش النهائي

بعد تنفيذ المتطلبات بالموافقة المبدئية والانتهاء من التجهيزات اللازمة للنشاط وفقا لدليل الإشتراطات الصحية (المنشأة مكتملة التجهيزات – توفير مسؤول سلامة غذاء معتمد بالإدارة) يتم التقديم علي التفتيش النهائي

اعتماد المخطط الداخلي

تقديم المخطط التفصيلي الداخلي للنشاط المعتمدة بالموافقة المبدئية للاعتماد من إدارة الصحة العامة بالتعاون مع الشركات المعتمدة بالإدارة مع تقديم قائمة الغذاء بالمنشأة

تتوفر خدمة تفتيش إستشارة موقع علي نفس الموقع الالكتروني للحصول على موافقة صحية قبل البدء بإجراءات الترخيص الاقتصادي للنشاط

الأنشطة الاقتصادية ذات الصلة بالرقابة الغذائية

اسم النشاط	رقم النشاط	نوع الترخيص	اسم النشاط	رقم النشاط	نوع الترخيص
استشارات هندسية في الصناعات الغذائية	7110305	رخصة مهنية	صناعة المربى	1030012	رخصة صناعية
استشارات هندسية في محطات تحلية المياه	7110105	رخصة مهنية	صناعة المشروبات الغازية	1104204	رخصة صناعية
التخزين المبرد	5210004	رخصة مهنية	صناعة المعكرونة والشعيرية وما يماثلها	1074001	رخصة صناعية
استشارات الأغذية والأغذية الصحية والألبان	7020025	رخصة مهنية	صناعة المنكهات ومكسبات الطعم والرائحة	1079012	رخصة صناعية
بيع الأغذية الخفيفة -بالتجزئة	4721037	رخصة مهنية	صناعة المياه الغازية	1104203	رخصة صناعية
بيع الوجبات الخفيفة (كافتيريا)	5610003	رخصة مهنية	صناعة النشا من الحبوب	1062001	رخصة صناعية
تجهيز الفطائر والمعجنات	5621004	رخصة مهنية	صناعة أغذية الأطفال	1079011	رخصة صناعية
تجهيز فضلات الذبائح الحيوانية	1010104	رخصة مهنية	صناعة بدائل اللبن لرضاعة صغار الحيوانات	1080004	رخصة صناعية
تجهيز وتعبئة البقوليات	1061008	رخصة مهنية	صناعة رقائق البطاطس	1030006	رخصة صناعية
تجهيز وتعبئة التمور	1030007	رخصة مهنية	صناعة زيت الذرة	1062002	رخصة صناعية
تجهيز وتعبئة الحبوب والغلال	1061004	رخصة مهنية	صناعة شراب الشعير الخالي من الكحول	1104101	رخصة صناعية
تحضير الحلوى والحلويات الشعبية	5621007	رخصة مهنية	صناعة شراب الفواكه	1104902	رخصة صناعية
تحميص المكسرات وتمليحها وتعبئتها	1079007	رخصة مهنية	صناعة صلصة الطماطم	1030003	رخصة صناعية
تحميص وطحن البن وتعبئته	1079005	رخصة مهنية	صناعة عصير الفواكه الطبيعي	1030009	رخصة صناعية
تعبئة البهارات والتوابل	1079009	رخصة مهنية	صناعة لفائف الخضار والجبن	1074005	رخصة صناعية
تعبئة الخميرة	1079001	رخصة مهنية	صناعة مشروبات الطاقة الخالية من الكحول	1104901	رخصة صناعية
تعبئة الزيوت والدهون النباتية والحيوانية	1040902	رخصة مهنية	صناعة مكعبات السكر	1072002	رخصة صناعية
تعبئة السكر	1072003	رخصة مهنية	صناعة منتجات التمور	1030011	رخصة صناعية
تعبئة العسل والشراب المركز (الشيرة)	1104903	رخصة مهنية	صناعة منتجات العجائن المعلبة أو المجمدة	1074003	رخصة صناعية
تعبئة الملح	1079008	رخصة مهنية	صناعة منتجات اللحوم	1010102	رخصة صناعية
تعبئة المياه الطبيعية) المعدنية(	1104201	رخصة مهنية	صناعة منتجات لحوم الدواجن	1010902	رخصة صناعية
تعبئة ماء الورد	1079010	رخصة مهنية	صناعة نبيذ عصير العنب والفواكه الغير كحولي	1102901	رخصة صناعية
تعلب الأسماك والأغذية البحرية	1020001	رخصة مهنية	طحن البقول المجففة وتعبئتها	1061009	رخصة صناعية
تعهدات تزويد بالوجبات الجاهزة (اعداد وجبات)	5629002	رخصة مهنية	طحن الحبوب والغلال	1061001	رخصة صناعية
تقشير وتجهيز الخضروات	1030004	رخصة مهنية	صناعة الخلطات والعجائن المجهزة لمنتجات الدقيق	1061011	رخصة صناعية
تنقية مياه الشرب لإغراض الإمداد	3600004	رخصة مهنية	صناعة بدائل الحليب والأجبان الغير حيوانية	1079023	رخصة صناعية
جمع وتوزيع المياه	3600001	رخصة مهنية	الجمعيات التعاونية	4711001	رخصة تجارية

خدمات تموين بالمواد الغذائية	5629001	رخصة مهنية	المتاجرة الالكترونية بالمواد الغذائية - بالتجزئة	4791001	رخصة تجارية
خلط الشاي وتعبئته	1079004	رخصة مهنية	بقالة	4711003	رخصة تجارية
خلط وتهيئة الدقيق	1061002	رخصة مهنية	بيع الحلويات الشرقية - بالتجزئة	4721015	رخصة تجارية
شوي وقلي الاسماك والحيوانات البحرية	5621005	رخصة مهنية	بيع الخبز ومنتجات المخابز - بالتجزئة	4721013	رخصة تجارية
كشك بيع عصائر ومرطبات	4781009	رخصة مهنية	بيع الدواجن المجمدة - بالتجزئة	4721011	رخصة تجارية
كشك تنظيف وتجهيز الاسماك	4781014	رخصة مهنية	بيع السمن والزيوت النباتية - بالتجزئة	4721029	رخصة تجارية
محمصة	4711006	رخصة مهنية	بيع العسل و منتجات المناحل - بالتجزئة	4721018	رخصة تجارية
مخبز تنور	4781003	رخصة مهنية	بيع المرطبات والمياه الغازية - بالتجزئة	4722001	رخصة تجارية
مختبر فحص المواد الغذائية	7120003	رخصة مهنية	بيع المواد الغذائية الصحية - بالتجزئة	4721016	رخصة تجارية
مركز تسوق	6810005	رخصة مهنية	بيع أغذية الأطفال - بالتجزئة	4721017	رخصة تجارية
مشاوي على الفحم (سفاري)	5621006	رخصة مهنية	بيع الشوكولاتة- بالتجزئة	4721014	رخصة تجارية
مشروبات باردة وساخنة	5630004	رخصة مهنية	بيع الاغذية المجففة -بالتجزئة	4721021	رخصة تجارية
مطبخ اعداد الولائم للحفلات	5621002	رخصة مهنية	بيع الأرز -بالتجزئة	4721031	رخصة تجارية
مطحنة	4711005	رخصة مهنية	بيع الأسماك والأغذية البحرية المجمدة - بالتجزئة	4721007	رخصة تجارية
مطعم	5610001	رخصة مهنية	بيع الأسماك والأغذية البحرية المملحة والمحفوظة -بالتجزئة	4721008	رخصة تجارية
مطعم عائم	5610002	رخصة مهنية	بيع الأسماك والحيوانات البحرية الطازجة - بالتجزئة	4721006	رخصة تجارية
مطعم وجبات سريعة	5610004	رخصة مهنية	بيع الأغذية والمشروبات بواسطة معدات البيع الالي -بالتجزئة	4799001	رخصة تجارية
مقهى	5630001	رخصة مهنية	بيع الألبان ومنتجاتها -بالتجزئة	4721002	رخصة تجارية
إعداد وتعبئة السلطات والمقبلات	8292007	رخصة مهنية	بيع البن- بالتجزئة	4721012	رخصة تجارية
كشك بيع بطاطس	4789005	رخصة مهنية	بيع البيض -بالتجزئة	4721003	رخصة تجارية
استخلاص وتكرير الزيوت من الأسماك والأحياء البحرية	1040202	رخصة صناعية	بيع التمور -بالتجزئة	4721022	رخصة تجارية
تبريد اللحوم وتجميدها	1010103	رخصة صناعية	بيع التوابل والبهارات ومواد العطارة -بالتجزئة	4721030	رخصة تجارية
تجفيف وتعبئة الفواكه والخضروات	1030005	رخصة صناعية	بيع الثلج -بالتجزئة	4721019	رخصة تجارية
تجهيز الأسماك والأغذية البحرية	1020002	رخصة صناعية	بيع الخضار والفواكه المجففة- بالتجزئة	4721020	رخصة تجارية
تعليب الخضار وتعبئته	1030002	رخصة صناعية	بيع الزيتون والمخللات -بالتجزئة	4721024	رخصة تجارية
تعليب الفواكه وتعبئته	1030001	رخصة صناعية	بيع الشاي-بالتجزئة	4721036	رخصة تجارية
تقشير الأرز وتبييضه وتلميعه	1061005	رخصة صناعية	بيع العصائر -بالتجزئة	4722002	رخصة تجارية
صناعة شراب (مركزات) الفواكه الطبيعي	1030010	رخصة صناعية	بيع العصائر الطازجة	5630003	رخصة تجارية
انشطة اخرى لصناعة السكر وتكريره	1072099	رخصة صناعية	بيع الغلال والحبوب والبقول -بالتجزئة	4721023	رخصة تجارية
إنتاج دقيق الأرز	1061007	رخصة صناعية	بيع الفواكه والخضروات الطازجة -بالتجزئة	4721001	رخصة تجارية
إنتاج سائل البيض	1079014	رخصة صناعية	بيع اللحوم الطازجة- بالتجزئة	4721004	رخصة تجارية

أنشطة اخرى لصناعة المعكرونة والمنتجات النشوية المماثلة	1074099	رخصة صناعية	بيع اللحوم المبردة والمثلجة- بالتجزئة	4721005	رخصة تجارية
أنشطة أخرى صناعة الحلويات السكرية	1073999	رخصة صناعية	بيع المثلجات	5610007	رخصة تجارية
أنشطة أخرى صناعة الكاكاو ومنتجاته	1073199	رخصة صناعية	بيع المنكهات ومكسبات الطعام (المركزات الغذائية) -بالتجزئة	4721035	رخصة تجارية
أنشطة أخرى صناعة منتجات الحليب والألبان	1050099	رخصة صناعية	بيع المواد الغذائية العضوية -بالتجزئة	4721034	رخصة تجارية
أنشطة أخرى لتجهيز وحفظ الأسماك والأحياء المائية	1020099	رخصة صناعية	بيع المواد الغذائية المجمدة -بالتجزئة	4721033	رخصة تجارية
أنشطة أخرى لتجهيز وحفظ وتعليب وصُنع منتجات أخرى من الفواكه والخضراوات	1030099	رخصة صناعية	بيع المواد الغذائية بالسيارات المتنقلة	5610005	رخصة تجارية
أنشطة أخرى لصناعة الزيوت والدهون الحيوانية والنباتية	1040999	رخصة صناعية	بيع المياه المعدنية -بالتجزئة	4722004	رخصة تجارية
أنشطة أخرى لصناعة المرطبات	1104999	رخصة صناعية	تجارة الحلويات الشرقية- بالجملة	4630126	رخصة تجارية
أنشطة أخرى لصناعة المواد الغذائية التي لم تصنف في مكان آخر	1079099	رخصة صناعية	تجارة الارز -بالجملة	4630133	رخصة تجارية
أنشطة أخرى لصناعة المياه المعدنية والغازية	1104299	رخصة صناعية	تجارة الاغذية المجففة -بالجملة	4630130	رخصة تجارية
أنشطة أخرى لصناعة النشا من الذرة أو الارز أو الحبوب	1062099	رخصة صناعية	تجارة الأسماك والأغذية البحرية المجمدة - بالجملة	4630116	رخصة تجارية
أنشطة أخرى لصناعة منتجات المخابز	1071099	رخصة صناعية	تجارة الأسماك والأغذية البحرية المملحة والمحفوظة -بالجملة	4630117	رخصة تجارية
أنشطة أخرى لصناعة وطحن الحبوب	1061099	رخصة صناعية	تجارة الأسماك والحيوانات البحرية الطازجة - بالجملة	4630115	رخصة تجارية
تجميد الفواكه والخضار	1030008	رخصة صناعية	تجارة الألبان ومنتجاتها -بالجملة	4630107	رخصة تجارية
تحلية وتنقية وتوزيع المياه (محطة تحلية)	3600002	رخصة صناعية	تجارة البن -بالجملة	4630202	رخصة تجارية
تصنيع وتجهيز الأسماك والأحياء المائية على السفن المتخصصة	1020003	رخصة صناعية	تجارة البهارات والتوابل ومواد العطارة -بالجملة	4630122	رخصة تجارية
تعبئة الحليب المجفف	1050007	رخصة صناعية	تجارة البيض -بالجملة	4630108	رخصة تجارية
تعبئة النباتات العشبية	1079006	رخصة صناعية	تجارة التمور -بالجملة	4630119	رخصة تجارية
تكرير السكر الخام	1072001	رخصة صناعية	تجارة الثلج -بالجملة	4630209	رخصة تجارية
تكرير ملح الطعام	1079002	رخصة صناعية	تجارة الثلج الجاف -بالجملة	4690015	رخصة تجارية
تنظيف وتعبئة الأرز	1061006	رخصة صناعية	تجارة الحلويات والشوكولاتة -بالجملة	4630124	رخصة تجارية
تنقية مياه الشرب وتعبئتها	1104202	رخصة صناعية	تجارة الخبز ومنتجات المخابز -بالجملة	4630123	رخصة تجارية
صناعة الأغذية الجافة من الحبوب	1061003	رخصة صناعية	تجارة الخضار والفواكه المجففة -بالجملة	4630132	رخصة تجارية
صناعة الزيوت النباتية وتكريرها	1040101	رخصة صناعية	تجارة الدقيق -بالجملة	4630125	رخصة تجارية
صناعة الألبان	1050001	رخصة صناعية	تجارة الدواجن المجمدة -بالجملة	4630113	رخصة تجارية

صناعة البسكويت	1071005	رخصة صناعية	تجارة الزيتون والمخللات- بالجملة	4630121	رخصة تجارية
صناعة البيتزا الطازجة (غير المطهية)	1079020	رخصة صناعية	تجارة الزيوت النباتية والحيوانية غير الغذائية - بالجملة	4669217	رخصة تجارية
صناعة الثلج	1079003	رخصة صناعية	تجارة السكر -بالجملة	4630120	رخصة تجارية
صناعة الثلج الجاف	2011006	رخصة صناعية	تجارة السمن والزيوت النباتية -بالجملة	4630109	رخصة تجارية
صناعة الجبن	1050003	رخصة صناعية	تجارة الشاي -بالجملة	4630201	رخصة تجارية
صناعة الجلوكوز وشراب الجلوكوز وسكر الشعير	1062003	رخصة صناعية	تجارة العسل ومنتجات المناحل -بالجملة	4630118	رخصة تجارية
صناعة الجيلاتين الغذائي	1079019	رخصة صناعية	تجارة العصائر -بالجملة	4630207	رخصة تجارية
صناعة الحبوب والأقراص السكرية	1073905	رخصة صناعية	تجارة الغلال والحبوب والبقول -بالجملة	4620101	رخصة تجارية
صناعة الحساء والمرق	1079022	رخصة صناعية	تجارة الفواكه والخضروات الطازجة -بالجملة	4630106	رخصة تجارية
صناعة الحلاوة الطحينية	1073902	رخصة صناعية	تجارة الكاكاو -بالجملة	4630203	رخصة تجارية
صناعة الحلويات من الكاكاو والشكولاتة	1073102	رخصة صناعية	تجارة اللحوم الطازجة -بالجملة	4630111	رخصة تجارية
صناعة الحلويات السكرية	1073901	رخصة صناعية	تجارة اللحوم المبردة والمثلجة -بالجملة	4630112	رخصة تجارية
صناعة الحلويات العربية	1073903	رخصة صناعية	تجارة المثلجات -بالجملة	4630127	رخصة تجارية
صناعة الحليب المكثف	1050008	رخصة صناعية	تجارة المرطبات والمياه الغازية -بالجملة	4630206	رخصة تجارية
صناعة الخبز	1071001	رخصة صناعية	تجارة المكسرات -بالجملة	4630128	رخصة تجارية
صناعة الخل وتعبئته	1079017	رخصة صناعية	تجارة الملح -بالجملة	4630129	رخصة تجارية
صناعة الدهون والزيوت الحيوانية	1040201	رخصة صناعية	تجارة المواد الغذائية الطازجة -بالجملة	4630102	رخصة تجارية
صناعة الذرة المنفوخة	1061010	رخصة صناعية	تجارة المواد الغذائية العضوية -بالجملة	4630104	رخصة تجارية
صناعة الزبد الطبيعي	1050002	رخصة صناعية	تجارة المواد الغذائية المجمدة -بالجملة	4630134	رخصة تجارية
صناعة السمن النباتي	1040102	رخصة صناعية	تجارة المياه المعدنية -بالجملة	4630204	رخصة تجارية
صناعة الصلصة الحارة	1079015	رخصة صناعية	تجارة أغذية الأطفال -بالجملة	4630105	رخصة تجارية
صناعة الطحينة	1079018	رخصة صناعية	تجارة عامة	4610001	رخصة تجارية
صناعة العسل الأسود (الدبس) وعسل السكر	1072004	رخصة صناعية	كشك بيع اللحم	4781008	رخصة تجارية
صناعة العسل الصناعي	1079021	رخصة صناعية	كشك بيع تمور	4781005	رخصة تجارية
صناعة الفطائر والحلويات	1071002	رخصة صناعية	كشك بيع حلويات ومأكولات شعبية	4781012	رخصة تجارية
صناعة القشدة	1050005	رخصة صناعية	كشك بيع خضار وفواكه	4781001	رخصة تجارية
صناعة الكاتشب	1079016	رخصة صناعية	كشك بيع ذرة وفوشار	4781010	رخصة تجارية
صناعة الكاكاو	1073101	رخصة صناعية	كشك بيع سمك	4781007	رخصة تجارية
صناعة الكسكسي	1074002	رخصة صناعية	كشك بيع مثلجات	4781011	رخصة تجارية
صناعة الكعك	1071003	رخصة صناعية	كشك بيع مواد غذائية متنوعة	4781002	رخصة تجارية
صناعة اللاكتوز واللكازين	1050009	رخصة صناعية	متجر استهلاكي	4711004	رخصة تجارية
صناعة اللبان (العلك)	1073904	رخصة صناعية	متجر متعدد الأقسام	4719001	رخصة تجارية

صناعة اللبن الرائب (الزبادي)	1050004	رخصة صناعية	مجمع استهلاكي (سوبرماركت)	4711002	**رخصة تجارية**
صناعة المارجرين ومخلفات عصر الزيوت والدهون	1040901	رخصة صناعية	مقاصف (كانتين)	5629003	**رخصة تجارية**
صناعة المايونيز	1079013	رخصة صناعية	بيع السكر -بالتجزئة	4721038	**رخصة تجارية**
صناعة المأكولات المكسيكية السريعة (الترتيل)	1074004	رخصة صناعية	بيع المكسرات – بالتجزئة	4721039	**رخصة تجارية**
صناعة المتاي	1071004	رخصة صناعية	بيع النباتات والاعشاب العطرية -بالتجزئة	4721041	**رخصة تجارية**
صناعة المثلجات	1050006	رخصة صناعية	بيع مشروبات الطاقة – بالتجزئة	4722005	**رخصة تجارية**
صناعة المخللات	1030013	رخصة صناعية	تجارة النباتات والاعشاب العطرية -بالجملة	4630135	**رخصة تجارية**
			تجارة مشروبات الطاقة – بالجملة	4630210	**رخصة تجارية**

تكون المرجعية الأساسية للانشطة الاقتصادية دائرة التنمية الاقتصادية بعجمان وتم إضافتها لمساعدة المتعاملين على اختيار النشاط المناسب

الباب الأول

الاشتراطات الصحية العامة للمنشآت الغذائية

- الاشتراطات الصحية هي مجموعة من الضوابط الواجب توافرها فى المنشأت التي لها علاقة بالتعامل مع الغذاء تصدر عن الجهات المختصة بالدائرة وذلك لضمان السيطرة على المصادر الناجمة عن هذه العمليات. وتنقسم هذه الاشتراطات الى قسمين هما:
- الاشتراطات العامة: والتي تسري على جميع المنشأت وتشمل: الموقع، البناء، والمرافق والخدمات والتجهيزات والامان والسلامة. وتختلف وفقا لطبيعة وحجم النشاط الخاص بالمنشأة.

أولا: الاشتراطات الصحية العامة للأنشطة الغذائية:

- الموقع: يشكل الموقع نقطة تحكم رئيسية في ضمان سلامة الغذاء باختيار موقع مناسب للمنشأة وفقا للتالي:
  1. يجب أن يكون غير معرض لمصادر التلوث البيئي والأنشطة الصناعية بما يشكل خطر على سلامة الغذاء.
  2. يجب أن يكون على طرق معبدة يسهل الوصول إليها، بعيد عن المناطق التي بها انغمار مياه مستمر،
  3. يجب أن يكون بعيد عن مواقع تجميع وفصل وتدوير النفايات بما يشكل خطرا على سلامة الغذاء
  4. يجب أن تكون المنطقة الخارجية للمنشأة نظيفة مجهزة بمواد ثابتة وخالية من تجمع النفايات أو وجود حشرات وقوارض.

  * في حال قرب الموقع لأي مصدر تلوث محتمل يتم استشارة إدارة البيئة وتنميتها بشأن ملائمة الموقع وفقا للنشاط المطلوب.

- المبني وملحقاته: المبني الجيد هو خط الدفاع الأول عن المخاطر الغذائية بالمنشأة ويجب توفر التالي:
  1. تصميم وإنشاءات مبنى المنشأة الغذائية مناسبا لنوع الأنشطة المطلوبة بالترخيص.
  2. المبني مكتمل البناء وحاصل على شهادة إنجاز من قبل قطاع الشؤون الهندسية بالدائرة.
  3. توفير مساحة كافية للأنشطة والتجهيزات الخاصة بها وفقا للاشتراطات الخاصة لكل نشاط.
  4. يسمح التصميم بعمليات التنظيف والتطهير، وألا يشكل خطرا على سلامة الغذاء
  5. المبني مغلق ومعزول وخالي من أي فتحات او شقوق لمنع دخول الأتربة والآفات والقوارض للمنشاة

- التصميم الداخلي: يساعد التصميم الجيد للمنشأة في ضمان سلامة الغذاء وتقليل احتمالية المخاطر الغذائية:
  1. يجب أن يكون تصميم المنشأة مناسب لنوع النشاط والعمليات بما يضمن تقليل المخاطر الغذائية
  2. يجب أن تكون مساحة المنشأة الداخلية مناسبة وكافية لنوع العمليات تتوافق مع المساحات المعتمدة للأنشطة
  3. يجب أن يكون اتجاه سير العمليات في اتجاه واحد لمنع وتجنب التلوث التبادلي (الاستلام – التخزين – التحضير – الطبخ – التقديم والخدمة)

4. يجب توفير مساحات كافية لكل نوع من العمليات وفقا لنوع النشاط والعمليات وعدد العاملين بكل منطقة
5. يمنع استخدام أي مناطق مفتوحة أو غير مدرجة في التصميم الداخلي للمنشأة في أي نوع من العمليات
6. يجب توفير فصل تام بين مناطق التحضير والطبخ والتقديم عن دورات المياه، مخزن الكيماويات، وغرف الصيانة

- يجب توفير مخطط تفصيلي داخلي لجميع الأنشطة الغذائية وفقا للإجراءات المعتمدة بالإدارة مع اعتماده من إدارة الصحة العامة قبل مباشرة العمل بالمنشأة وضمان تطبيق كافة التقسيمات والأدوات والمعدات المدرجة بالمخطط بالمنشأة. على ان يكون المخطط المعتمد متوفر داخل المنشاة وقت التفتيش الغذائي.
- في حال أي عمليات الصيانة أو تعديل بالتقسيمات الداخلية للمنشأة يجب الحصول على موافقة مسبقة من إدارة الصحة العامة على التعديلات على ان تكون مطابقة للمتطلبات الصحية للنشاط.

- **الأرضيات: تساعد نوعية وتصميم الأرضيات في فعالية برامج التنظيف وتوفير ظروف صحية مناسبة بالمنشأة:**

1. يجب أن تكون نوعية الأرضيات مناسبا لنوع النشاط والعمليات بكل منطقة
2. يجب أن تكون الأرضيات والمواد اللاصقة لها مصنوعة من مواد غير ضارة او تشكل خطرا على الغذاء.
3. في حال استخدام السيراميك او ما يماثله تكون الفراغات بين الوحدات لا تزيد عن 1 مليمتر بما يساعد في فعالية التنظيف
4. الأرضيات بالمناطق الجافة مثل المخازن الجافة، صالة الزبائن وما يماثلها يجب أن تكون صلبة/ متينة غير ممتصة للسوائل، يسهل تنظيفها، تمنع الانزلاق، مناطق التقاء الجدران مع الأرضيات مقوسه لمنع تراكم الفضلات
5. الأرضيات بالمناطق الرطبة مثل مناطق التحضير والطبخ – مخزن الكيماويات وما يماثلها يجب أن تكون صلبة / متينة وملساء لا تسمح بتجمع الفضلات والسوائل، فاتحة اللون، غير ممتصة للسوائل، يسهل تنظيفها، تتحمل عمليات التنظيف والتطهير، تمنع الانزلاق، مناطق التقاء الجدران مع الأرضيات مقوسة لمنع تراكم الفضلات، تحمل ميول مناسب لفتحات الصرف الداخلي وتتحمل طبيعة العمليات بالمنشأة

- **الجدران: يجب أن تكون الجدران من مواد صحية مناسبة لنوع النشاط والعمليات بالمنشأة:**

1. يجب أن تكون نوعية الجدران مناسبا لنوع النشاط والعمليات بكل منطقة ويسهل تنظيفها.
2. يجب أن تكون الجدران والمواد اللاصقة لها مصنوعة من مواد غير ضارة او تشكل خطرا على الغذاء.
3. يمنع استخدام ورق الحائط، ألواح الألمنيوم أو الألواح الخشبية بالجدران بمناطق الغذاء.
4. الجدران بالمناطق الجافة مثل المخازن الجافة وما يماثلها يجب أن تكون ثابتة، ملساء، غير ممتصة للسوائل، يسهل تنظيفها، لا يوجد بها أي فتحات أو نتوءات بما يمنع تجمع الفضلات والآفات بها. خالي من التشققات والشروخ أو الفتحات.
5. الجدران بالمناطق الرطبة مثل مناطق التحضير والطبخ وما يماثلها يجب أن تكون ثابتة، فاتحة اللون ملساء، غير ممتصة للسوائل، تتحمل عمليات التنظيف والتطهير، لا تتفاعل مع كيماويات التنظيف والتطهير، مناطق التقاء الجدران مع الأرضيات مقوسة لمنع تراكم الفضلات – قد يستخدم السيراميك، الإستانلس إستيل أو مواد تحمل نفس الخصائص، يكون ارتفاع السيراميك أو الإستانلس إستيل على الجدران ما لا يقل عن مترين والمناطق المتبقية يتم طلاء الجزء المتبقي بطلاء يحمل نفس الخصائص السابقة

- **الأسقف:** مصممة بطريقة تمنع من تراكم القاذورات والتكثيف ونمو الفطريات وأن تكون سهلة التنظيف.

1. يجب أن تكون الأسقف ثابتة متينة، ذات لون فاتح ويسهل تنظيفها تحمل نفس خصائص ومواصفات الجدران بالبند السابق.
2. يجب أن يكون ارتفاع المنشأة مناسب وفقا لنوع النشاط بالمنشأة لتوفير تهوية مناسبة على ألا يقل عن 3 متر،
3. لا يسمح بأي نتوءات أو تجاويف بالأسقف لمنع تجمع الفضلات والآفات بها
4. الأسقف المستعارة بمناطق الغذاء:

4.1 يجب أن تكون أسطحها ملساء، سهلة التنظيف وأن تكون من مادة غير منفذة أو ممتصة للسوائل

4.2 يجب توفير ممرات مناسبة للوصول إلى الفراغ الموجود فوق السقف المستعار لتسهيل عمليات التنظيف والصيانة واكتشاف علامات انتشار الآفات

4.3 يجب إحكام غلق أي توصيلات فوق الأسقف المستعارة لمنع حدوث أي تسربات بمناطق الغذاء او توفير بيئة مناسبة للآفات

4.4 يمنع وجود توصيلات صرف صحي أو نقاط توزيع فوق السقف المستعار بمناطق الغذاء لمنع تسرب أي ملوثات للغذاء

4.5 في حال وجود توصيلات مياه فوق السقف المستعار يجب أن تكون محكمة الإغلاق وغير منفذة

- **الأبواب والنوافذ:**

1. يجب أن تكون مواقع اعداد وتقديم الغذاء محمية بصورة مناسبة عن البيئة الخارجية
2. يجب أن تكون الأبواب والنوافذ من مواد ملساء، غير ممتصة للسوائل، يسهل تنظيفها وتغلق ذاتيا بإحكام باستخدام أدوات مناسبة، مصممة بصورة مناسبة لمنع تراكم الفضلات ويسهل تنظيفها.
3. في حال وجود نوافذ يجب تركيب سلك شبك بحجم مناسب لمنع دخول الأتربة والآفات. وتفتح للخارج لمنع دخول الغبار والأتربة.
4. يجب توفير حماية مناسبة على جميع مداخل ومخارج المنشأة بما يمنع دخول الغبار والأتربة والآفات الصحية باستخدام ستائر هوائية أو وسائل أخري مناسبة

- **طابق الميزانين والدرج:**

1. يجب أن تحصل المنشأة على الموافقة المسبقة من قطاع الشؤون الهندسية قبل البدء في تنفيذه، ويدرج بالمخطط المعتمد
2. يجب أن يصمم من مواد معدنية صلبة أو خرسانية ولا يسمح باستخدام الخشب فيه
3. يجب أن يكون معزول بصورة كاملة عن المنطقة أسفله ولا يسمح بوجود أي فتحات قد تؤثر على سلامة الغذاء
4. في حال وجود تجويف بين الأرضيات وسقف المنطقة أسفله يجب إغلاقها بصورة كاملة لمنع تجمع الأبخرة والآفات
5. يجب أن يكون الدرج خارج مناطق تحضير وطبخ الغذاء لتجنب أي تلوث للغذاء

- **الاضاءة:**

1. يجب أن تتوفر في المنشأت الغذائية إضاءة كافية سواء كانت طبيعية أم صناعية لضمان التحكم بالمخاطر الغذائية، ولتسهيل عمليات التنظيف، يجب تصميمها بطريقة يسهل تنظيفها وصيانتها.
2. يجب أن تكون جميع وحدات الإضاءة بمناطق تحضير وتقديم الغذاء محمية بصورة مناسبة لمنع انتشار الزجاج في حال الكسر

3. يجب ألا تقل شدة الإضاءة لكل منطقة وفقا للجدول التالي: حيث تقاس الإضاءة بجهاز اللوكس ميتر على مسافة 90 سم من الأرض
   3.1 مناطق التخزين المبرد، الجاف، المجمد لا تقل عن 110 لوكس
   3.2 مناطق العرض والتقديم، تجهيزات النظافة الشخصية لا تقل عن 220 لوكس
   3.3 مناطق تحضير وطبخ وتصنيع وتعبئة الغذاء لا تقل عن 500 لوكس

- التهوية:

1. يجب توفير تهوية مناسبة بجميع مرافق المنشأة وفقا لطبيعة العمليات بكل منطقة.
2. يجب أن تكون مناطق تحضير وطبخ وتقديم الغذاء على درجات حرارة مناسبة للعاملين لمنع تلوث الغذاء من التعرق
3. يجب تثبيت مظلات تجميع للأبخرة على جميع معدات الطبخ بما يساهم في تجميعها وسحبها للخارج، على أن يثبت بها صمامات دفع هواء بارد لمنع انتقال الهواء الساخن لمناطق التجهيز، مزودة بمدخنة تعلو المبني بمسافة مناسبة ومجهزة بجهاز سحب مناسب لحجم العمل بالمنشأة
4. يجب ألا تسمح أنظمة التهوية بانتقال ملوثات من منطقة لأخري أو تكثف الدهون والأبخرة فوق مناطق التجهيز والطبخ
5. يجب تنظيف أنظمة التهوية وسحب الأبخرة بصورة دورية مع توفير المستندات الدالة على ذلك وقت الطلب.

- الصرف الداخلي للمنشأة (المجاري الأرضية):

1. يجب توفير عدد كافي من وحدات تصريف المياه في جميع مرافق المنشأة خاصة المناطق الرطبة.
2. يجب أن تكون مصممة بانحدار مناسب وفعالة في إزالة مياه الصرف، سهلة الوصول لتنظيفها، وذات أغطية قابلة للفك والتنظيف.
3. يجب أن تكون مصيدة تجميع الدهون خارج مناطق الغذاء لتجنب أي تلوث تبادلي – على أن تكون موصولة بشكل مناسب مع خطوط الصرف الداخلي وفقا للاشتراطات الخاصة بإدارة البيئة وتنميتها – وتوفير عقد تنظيف دوري مع الشركات المعتمدة
4. يجب أن يبنى نظام الصرف الداخلي بحيث لا توجد وصلات أو خطوط متقاطعة بين الصرف الداخلي وبين إمدادات مياه الشرب

- مياه الصرف الصحي والتخلص من النفايات الصلبة:

1. يجب أن يكون نظام الصرف الصحي بالمنشأة متوافق مع المتطلبات الفنية عجمان للصرف الصحي
2. يجب أن يكون نظام التخلص من النفايات الصلبة متوافق مع المتطلبات الفنية والإدارية لإدارة البيئة وتنميتها
3. يجب التخلص من مياه الصرف الصحي والنفايات الصلبة بما لا يؤثر على سلامة الغذاء بالمنشأة
4. يجب توفير عدد كافي من حاويات جمع النفايات الصلبة موزعة بصورة مناسبة داخل المنشأة والتي تكون من نوعية الفتح بالقدم، ذات حجم مناسب وفقا لنوع النشاط، بعيدة عن مناطق التحضير والتقديم للغذاء، يسهل تنظيفها وتفريغها.
5. في حال وجود غرفة تجميع نفايات بالمنشأة يجب ان تكون خارج مناطق الغذاء ولا يوجد اتصال مباشر معها، مزودة بفتحة تصريف سوائل وتوفير برنامج نظافة وتطهير دوري لها لتجنب جذب الآفات الصحية لها.

6. حاويات جمع النفايات الكبيرة (التابعة لشركات النفايات) يجب أن تكون خارج المنشأة بعيدة عن مناطق الغذاء، يتم إلقاء النفايات الصلبة بأكياس بلاستيكية مخصصة، مغلقة، التنظيف الدوري من شركة النفايات.
7. في حال طلب إعادة استخدام مياه الصرف الصحي بالمنشأة الغذائية يجب أخذ الموافقات اللازمة من إدارة البيئة وتنميتها على ألا تستخدم أو تشترك في أي نشاط غذائي – ويجب فصل مناطق التحلية عن أي منطقة غذاء.
8. يجب أن تكون جميع توصيلات الصرف الصحي متصلة بمصيدة الدهون ومثبت عليها أجهزة منع ارتجاع لمنع ارتداد المياه للمنشأة
9. في حال حدوث أي انسداد أو ارتداد لمياه الصرف الصحي داخل المنشأة يجب على المنشأة إيقاف نشاط المنشاة فورا واتخاذ الإجراءات الازمة للصيانة وتنفيذ برنامج فعال للتنظيف والتطهير قبل البدء بالعمل مرة أخري.

○ تمديدات الخدمات العامة:

1. يجب أن تكون جميع خطوط توصيل المياه، مياه الإطفاء، الصرف الصحي، الكهرباء، الغاز وقنوات التبريد مثبتة بعيدا عن مناطق التحضير والتجهيز للغذاء لتجنب تلوث الغذاء.
2. يجب ألا تشكل خطوط التوصيل أي خطر محتمل على الغذاء، مصممة بصورة مناسبة لمنع تراكم الفضلات، تكاثف الماء ويسهل تنظيفها، محددة أو مميزة بألوان مختلفة حسب النوع لسهولة التمييز وتجنب الخلط

○ مكافحة الآفات:

1. يجب على المنشأة الغذائية توفير برنامج مكافحة فعال للآفات الصحية بجميع المرافق بما يضمن عدم تلوث الغذاء بالآفات
2. يجب توفير عقد مكافحة آفات صحية مع شركة متخصصة معتمدة من الدائرة.
3. يجب على المنشأة الغذائية اتخاذ كافة التدابير والوسائل المناسبة للمنع والوقاية من دخول وتوالد الآفات بالمنشأة
4. يعتمد في أسلوب المكافحة الطرق الفيزيائية والطبيعية داخل المنشأت الغذائية ويمنع استخدام طرق الرش في مناطق الغذاء بالمنشاة وفقا للإجراءات المعتمدة لدي إدارة الصحة العامة – قسم مكافحة آفات الصحة العامة.
5. يجب على مسؤول السلامة الغذائية بالمنشأة متابعة عمليات المكافحة مع الشركة المعتمدة واستلام التقارير الدورية عن أعمال المكافحة وتنفيذ كافة التوصيات لإجراءات الوقاية.
6. في حال وجود اكتشاف وجود آفات صحية داخل المنشأة يجب التواصل فورا مع منشأة المكافحة – وفي حال وجود خطر تلوث الغذاء بالآفات الصحية يجب إيقاف العمل بالمنشأة لحين أخذ كافة الإجراءات الوقائية لضمان عدم تلوث الغذاء
7. في حال الحاجة لعمل عمليات رش داخل المنشأة يجب أخذ تصريح من إدارة الصحة العامة – قسم مكافحة آفات الصحة العامة قبل البدء في عمليات المكافحة.

○ الادوات والمعدات:

1. يجب أن تكون الأدوات والمعدات المستخدمة آمنة صحيا وذات رتبه غذائية على أن تكون مناسبة لنوع النشاط بالمنشأة وألا تتغير خصائصها بما يؤثر في سلامة الغذاء.
2. يجب أن تكون مصنوعة من مواد آمنة ومناسبة صحيا لا تؤثر على سلامة وجودة الغذاء.

3. يجب أن تكون المعدات والأدوات مصنوعة من مواد مقاومة للكسر والتشقق والانبعاج والانحناء .كما يجب أن تكون الأسطح الملامسة للغذاء ملساء لتسهيل التنظيف والتعقيم.
4. يجب أن تكون المواد المستخدمة في تصميم وصيانة المعدات والأدوات غير سامة وغير ماصة ولا تتأثر بالأغذية أو مواد التنظيف أو أي مواد أخرى تلتصق بها .كما يجب ألا تنقل أي لون أو رائحة أو طعم أو تلوث للأغذية. ويجب أن تحتفظ بصفاتها الأصلية عند الاستخدام المتكرر .يمنع استخدام الأسطح المطلية كمواد ملامسة للأغذية.
5. يجب أن تكون المعدات والأدوات خالية من أي زوايا داخلية يصعب تنظيفها .ويجب أن تكون الأسطح الملامسة للأغذية سهلة الوصول إليها لتسهيل التنظيف والتعقيم .كما يجب أن تكون المعدات قابلة للتحريك والفك لتسهيل الصيانة والتنظيف والتعقيم.
6. تمييز الأدوات والمعدات المستخدمة بالمنشأة بكود لوني مناسب لتوفير فصل مناسب بالاستخدام لمنع التلوث التبادلي
7. يمكن استخدام خشب القيقب الصلب أو أي مواد مشابهة كألواح تقطيع وأسطح تحضير إذا استوفت الشروط الصحية المطلوبة بصورة تضمن نظافتها وصيانتها بشكل جيد ولا تؤثر في سلامة المادة الغذائية. وتوفير إثبات لذلك.
8. يمنع استخدام القماش أو المواد الماصة للمياه كأسطح ملامسة للغذاء، ويستثنى من ذلك المواد ذات الاستخدام الواحد. ويجب توفير برنامج نظافة وتطهير دوري مناسب لذلك.
9. يجب استخدام المعدات وفقا للغرض المخصص لها وفقا لتعليمات وإجراءات المصنع.
10. يجب أن تصمم المعدات التي تستخدم في طبخ الغذاء أو تبريده أو تجميده أو تخزينه بحيث يصل الغذاء إلى درجات الحرارة المطلوبة في أسرع وقت لازم وذلك لضمان سلامة الأغذية.
11. يجب تصميم المعدات التي تحتوي على تروس أو أجزاء متحركة بالصورة التي تمنع انتقال مواد التشحيم أو التزييت إلى الغذاء أو الأسطح الملامسة للغذاء .كما يجب استخدام مواد تشحيم وتزييت ذات رتبة غذائية.
12. يجب أن توضع وتخزن الأدوات والمعدات بالمنشأة بحيث لا تتعرض لأي مصدر تلوث، ويمكن تنظيفها وصيانتها، وتصريف السوائل منها والتفتيش عليها – يمنع التخزين في أي مواقع غير الصلة بمناطق الغذاء.
13. يجب معايرة أي أداة أو معدة تستخدم في قياس ومراقبة العمليات التي تؤثر في سلامة الغذاء، تكون المعايرة داخليا وخارجيا بالتكرارية التي تضمن سلامة الغذاء من الشركات المعتمدة.

- منطقة تنظيف الأدوات والمعدات:

1. يجب توفير منطقة مخصصة لتنظيف الأدوات والمعدات المستخدمة في المنشأة بما يضمن صلاحيتها للاستخدام في الغذاء
2. يجب توفير حوض مخصص لتنظيف الأدوات والمعدات مزود بكميات كافية من المياه الساخنة على درجة حرارة مناسبة للتنظيف والتطهير ومزود بلوحة تعريفية (حوض غسيل أدوات ومعدات) ولا يستخدم في أي أغراض تحضير أو إعداد غذاء
3. يجب توفير أرفف من الإستانلس أو مواد ذات رتبة غذائية لحفظ وتجفيف الأدوات والمعدات قبل استخدامها
4. في حال استخدام ماكينة تنظيف وتطهير الأدوات والمعدات يجب أن تكون مفصولة عن مناطق التحضير والإعداد ويتم إتباع الطرق السليمة في التنظيف والتطهير وفقا لتعليمات المصنع
5. توفير مكان مخصص لحفظ كيماويات التنظيف والتطهير على ألا تشكل خطرا على سلامة الغذاء بالمنشأة

6. توفير مكان مخصص لحفظ الأدوات المستخدمة في التنظيف داخل المنشأة لتقليل احتمالية تلويث الغذاء

○ مناطق التخزين:

1. يجب توفير مساحات كافية لتخزين المواد الغذائية الخام المستخدمة وفقا لنشاط المنشأة بما يضمن حمايتها من التلوث أو انتشار الآفات الصحية ويجب تخزين المواد الغير غذائية المستخدمة في المنشأة بمنطقة منفصلة عن مناطق الغذاء بالمنشأة.
2. يجب فصل تخزين المواد الكيماوية وأدوات الصيانة عن الغذاء أو الأدوات المستخدمة في التحضير والتقديم لتجنب التلوث التبادلي.
3. يجب تخزين المواد على أرفف، منصات أو روافع من مواد متينة وسهلة التنظيف وترتفع عن الأرض بمسافة لا تقل عن 15 سم وتبعد عن الجدران بمسافة لا تقل عن 20 سم لتسهيل عمليات التنظيف والتفتيش

○ المواد الخام للغذاء:

1. يجب أن تكون جميع المواد الغذائية الموردة للمنشاة معروفة المصدر وموثقة ضمن فواتير استلام أو وثائق مماثلة
2. يجب أن تكون مركبات نقل الغذاء للمنشأة معتمدة وضمن نوع الاعتماد الصادر من إدارة الصحة العامة.
3. يجب استلام الغذاء بالمناطق المخصصة لذلك بالمنشأة الغذائية ولا يسمح بالاستلام بمناطق قد تشكل خطرا على الغذاء
4. يجب فحص الغذاء عند الاستلام والتأكد من سلامته ومطابقته لمعايير السلامة الغذائية من مسؤول السلامة الغذائية بالمنشأة
5. يجب أن يكون الغذاء حاملا لبطاقة غذائية كاملة البيانات باللغتين العربية والانجليزية وفق المواصفة المعتمدة.
6. يجب ألا تتجاوز مدة التنزيل والاستلام للأغذية المبردة والمجمدة عن 15 دقيقة فقط

○ مصادر المياه والثلج: من العوامل الرئيسية لضمان سلامة الغذاء بالمنشأة:

1. يجب توفير الإمدادات الكافية من المياه الصالحة للشرب من مصدر معتمد من قبل دائرة البلدية والتخطيط -عجمان أو من الشبكة العمومية للهيئة الاتحادية للكهرباء والمياه لأغراض التنظيف وإعداد الطعام.
2. يجب أن يضمن صاحب / مسؤول المنشأة صلاحية مياه الشرب المستخدمة وفقا للمواصفات القياسية المعتمدة في ذلك
3. في حال تركيب وحدات فلاتر / تحليه داخل المنشأة يجب التأكد من فعالية عملها وسلامة المياه الناتجة عنها وفقا للمعايير المعتمدة مع سهولة الفك والصيانة الدورية وفقا لتعليمات المصنع.
4. يجب توفير إمدادات كافية من المياه الساخنة لجميع أنشطة التنظيف والتطهير التي تجري في المنشأة الغذائية
5. يجب تصميم وبناء خزانات تخزين مياه الشرب على نحو يمنع تلوث المياه بداخلها.على أن تكون بمواقع محمية بصورة مناسبة ويسهل الوصول إليها ويجب تزويد خزانات المياه بأغطية مناسبة ومحكمة لمنع وصول الحيوانات والطيور وغيرها من المواد الغريبة إليها.
6. يجب فصل خطوط إمدادات المياه الغير صالحة للشرب عن الصالحة للشرب بصورة مناسبة باستخدام ألوان مختلفة لأنابيب التوصيل أو أي وسائل أخري مناسبة

7. يجب المحافظة على نظافة خزانات المياه بشكل دائم، بحيث يتم تنظيف وتعقيم الخزانات مرتين على الأقل في السنة (يجب زيادة تكرارية التنظيف والتعقيم متى ما كان ذلك مطلوباً) ، على أن تقتصر عملية التنظيف على شركات التنظيف والتعقيم المعتمدة من قبل إدارة الصحة العامة
8. إذا كان خزان المياه مشتركاً بين عدة منشات) مثل مراكز التسوق) ، يجب على المنشأة الغذائية تقديم دليل موثق يؤكد تنظيف الخزانات المستخدمة وفق ما هو مطلوب أعلاه.
9. استخدام انابيب توصيل مياه من مواد لا تصدأ او تتفاعل أو تؤثر على الماء مطلقا.
10. يجب تنظيف برادات مياه الشرب وتعقيمها بانتظام بالطرق المناسبة أو عن طريق الشركات المزودة.
11. يجب أن يصنع الثلج الذي يلامس الغذاء أو من المحتمل أن يلوثه من مياه صالحة للشرب. ولهذا يجب أن يصنع وأن يتم تداوله وتخزينه في ظروف تحميه من التلوث.
12. في حال توفر ماكينة تصنيع الثلج بالمنشأة يجب أن تكون مصنوعة من مواد ذات رتبة غذائية، لا تشكل أي خطرا على سلامة الثلج، توفير عقد تنظيف وصيانة دوري بما يضمن سلامة الثلج للاستهلاك. توفير أدوات تعبئة للثلج من مواد ذات رتبة غذائية ولا تستخدم في أي أغراض أخري مع دورية التنظيف والتطهير لها.

- **مسببات الحساسية في الغذاء:** توجد حالات حساسية لدي بعض المستهلكين من تناول بعض أنواع الغذاء لذلك يجب على المنشأة الغذائية إتباع الإجراءات اللازمة لتجنب وصول تلك الأغذية لهؤلاء المستهلكين بالإعلام والتنويه اللازمة للغذاء

❖ **مسببات الحساسية في الغذاء:**

- ✓ الحبوب التي تحتوي على مادة الجلوتين مثل القمح والشعير والشوفان والشيلم والدخن سواء الأنواع الأصيلة منها أو المهجنة أو منتجاتها.
- ✓ القشريات ومنتجاتها. مثل الجمبري
- ✓ البيض ومنتجاته.
- ✓ الاسماك ومنتجاتها.
- ✓ الفول السوداني وفول الصويا ومنتجاتهما.
- ✓ المكسرات ومنتجاتها.
- ✓ الحليب ومنتجاته (المشتملة على اللاكتوز)
- ✓ الكبريتيت بتركيز 10 جزء في المليون أو أكثر (في المنتج الجاهز للاستهلاك.)
- ✓ الكرفس ومنتجاته.
- ✓ الخردل ومنتجاته.
- ✓ بذور السمسم ومنتجاتها.
- ✓ الرخويات ومنتجاتها.
- ✓ الترمس (لوبين) ومنتجاتها.

❖ **الإجراءات اللازمة للتعامل مع مسببات الحساسية بالمنشاة الغذائية:**

1. تحديد مكونات الغذاء المسببة للحساسية على البطاقة الغذائية أو قائمة الطعام بمنشات تحضير وتقديم الغذاء، على ان يتم تمييزها بصورة مناسبة بالبطاقة وقائمة الطعام في حال وجدت كمكون أو مضاف غذائي حتى لو كانت بكمية قليلة.
2. تسجيل مسببات الحساسية في جميع أنواع الغذاء سواء المعبأة او الغير معبأة مثل محلات الحلويات والكيك والشوكولاتة
3. يجب أن يكون مسؤول سلامة الغذاء بالمنشاة على علم ودراية بالأغذية المسببة للحساسية وآلية الفصل المناسب، كذلك التعامل مع الزبائن ذوي الحساسية لتلك المكونات.
4. يجب على المنشأة الغذائية التي تقدم أغذية خالية من مواد الحساسية توفير تحكم مناسب لمنع انتقال مسببات الحساسية أثناء عمليات الاعداد والتحضير:
   - 4.1 فصل أدوات التقطيع والتحضير للغذاء مثل السكين، لوح التقطيع، أدوات الطبخ والتسخين بين الأغذية المسببة للحساسية والأخرى
   - 4.2 فصل في عمليات التخزين بين المواد المسببة للحساسية والأخرى خاصة داخل الثلاجات
   - 4.3 غسل الأيدي بشكل صحيح بعد التعامل مع أغذية مسببة للحساسية لتجنب انتقالها للأغذية الاخري

○ مسؤول / صاحب المنشأة:

يحدد القانون الاتحادي لسلامة الغذاء والأمر المحلي للصحة العامة مسؤوليات صاحب / مسؤول المنشأة كالتالي:

1. تطبيق أنظمة سلامة الغذاء المبنية على أساس تحليل مصادر الخطر المعتمدة لدي الدولة
2. ضمان سلامة الغذاء وسلامته وملاءمته للاستهلاك الآدمي
3. تسهيل مهام الموظف المختص (مفتش الرقابة الغذائية) خلال تأدية عمله في الرقابة والتفتيش والتدقيق
4. توفير السجلات الموثقة التي تطلب منه والتي تعكس التزامه بهذا القانون واللوائح والأنظمة الصادرة بموجبه
5. تدريب وتأهيل العاملين لدية في مجال صحة وسلامة الغذاء وفقا للمعايير المعتمدة
6. ضمان اللياقة الصحية للعاملين لديه
7. إبلاغ الوزارة والسلطات المختصة عن أي غذاء تحت إشرافه قد يشكل خطرا على صحة المستهلك
8. تتبع الغذاء المتداول بمنشأته، وفق النظام الصادر في هذا الشأن، والتعرف على أماكن توزيعه وتخزينه وتوفير السجلات الخاصة بذلك.
9. التأكد من دقة وصحة بيانات البطاقة الغذائية الخاصة بالغذاء الذي تحت إشرافه لتسهيل عملية تتبعه.
10. سحب الغذاء واسترداده في حال ثبوت عدم سلامته للاستهلاك الآدمي أو مخالفته لأحكام هذا القانون واللوائح والأنظمة الصادرة بموجبة أو المواصفات القياسية الإلزامية واللوائح الفنية مع إبلاغ السلطات المختصة والوزارة بذلك
11. تقديم أية معلومات تفصيلية للوزارة أو الجهات المعنية أو للسلطات المختصة المتعلقة بالغذاء الذي يتم تداوله في المنشأة
12. أي التزامات أخري تحددها اللائحة التنفيذية.

○ العاملون بالمنشات الغذائية:

1. يجب حصول العاملين في الغذاء على شهادات صحية مهنية تفيد خلوهم من الامراض السارية من الجهات المعتمدة بالإمارة وفقا للإجراءات المعتمدة لدي الدائرة. يتطلب توفير صورة عن رخصة المنشأة – صورة جواز سفر العامل – صورة الإقامة والهوية -عدد 2 صورة شخصية للعامل – دفع الرسوم المقررة للفحص. يتم إصدار بطاقات مؤقتة للعامل حتى إنهاء إجراءات الإقامة. يرجي مراجعة إدارة الجهة المعنية.
2. الإلتزام بالكشف الطبي على العاملين بعد عودتهم من الإجازات الطويلة لضمان لياقتهم الصحية
3. توفير سجل بالحوادث والأمراض والإصابات للعاملين والإجازات المرضية والتقارير الطبية التي تفيد لياقتهم الصحية قبل مباشرة العمل
4. إيقاف العاملين عن العمل في حال حدوث أي من الاعراض التالية (الحمي – الإسهال – القيء – الصفراء – الالتهابات الجلدية والتقرحات – الجروح الغائرة – طفح من الأذن، العين، الأنف – التهاب الحلق مصحوب بحرارة) وتحويل العامل للكشف الصحي لحين الشفاء التام وإصدار تقرير طبي يفيد لياقته لمباشرة العمل.
5. تغطية الجروح والخدوش بأيدي العاملين باستخدام ضمادات غير قابلة للامتصاص وذو لون مميز في حال سقوطها في الغذاء، مع عدم ملامسة الغذاء مباشرة إلا باستخدام قفازات أو أدوات مناسبة لا تؤثر في سلامة الغذاء
6. يجب أن يكون جميع العاملين بالمنشأة مؤهلين ومدربين للتعامل مع المادة الغذائية بطرق صحية وسليمة.
7. اخضاع جميع العاملين بالمنشأة لبرامج تدريبية مناسبة في مجالات صحة وسلامة الغذاء والنظافة الشخصية والحد من المخاطر الصحية المتعلقة بتلوث الغذاء وفقا لبرنامج عجمان للصحة العامة
8. توفير مسؤول سلامة غذاء بالمنشأة يقوم بمتابعه اعمال الإعداد والتجهيز للغذاء ويشرف على التدابير الصحية بالمنشاة ويضمن فعالية نظام سلامة الغذاء. ويجب ان يكون مؤهلا ومعتمدا من قبل الإدارة وفقا لبرنامج عجمان للصحة العامة
9. توفير زي نظامي موحد لجميع العاملين في الغذاء حيث يختلف الزي الخاص للعاملين في التحضير والإعداد عن مقدمي الغذاء وعاملي التنظيف والصيانة بالمنشاة - زي العاملون في التحضير والإعداد يكون عبارة عن سترة الطباخ ذات اللون الفاتح – مسجل عليها اسم المنشأة – تجنب أي أجزاء غير ثابتة بها لتفادي سقوطها في الغذاء – إستخدام الألبسة الواقية أثناء عمليات التحضير وتداول الغذاء مثل غطاء الرأس , القفازات البلاستيكية , مريلة الصدر, غطاء الأذرع , غطاء الفم على ان تكون من مواد غير ضارة بالغذاء ومن نوعية مناسبة ذات الاستخدام لمرة واحدة أو توفير آلية مناسبة للتنظيف والتطهير قبل الاستخدام بالمنشأة
10. التزام العاملين بالنظافة الشخصية الجيدة للجسم قبل البدء بالعمل وارتداء الزي الخاص بالمنشأة نظيفا ومرتبا. يمنع لبس الحلي والمجوهرات والساعات أثناء العمل، مع الالتزام بقص الأظافر قبل البدء بالعمل.
11. الالتزام بتوفير المتطلبات الوقائية الخاصة بالعاملين بالمنشات الغذائية وفقا لخطورة كل نشاط على العاملين.
12. يجب إتباع الممارسات الصحية الجيدة في تحضير وتداول الغذاء وتجنب أي ممارسات تضر بسلامة الغذاء
13. يمنع نوم العاملين داخل مناطق التصنيع وتداول وتخزين الغذاء بالمنشأة
14. يجب أن تؤخذ الاحتياطات اللازمة بمنع تلوث الأغذية أثناء التصنيع والتداول عن طريق الزائرين.
15. منشات التصنيع الغذائي: يجب اتباع الطرق الصحية لمرور العاملين والزوار داخل المنشأة لمنع التلوث التبادلي للمنتجات.

16. توفير صندوق إسعافات أولية بالمنشاة يحوي كافة المتطلبات الخاصة بالإسعاف الأولى – محكم إغلاقه ويسهل الوصول إلية بالمنشأة.
17. يشترط ان تكون استراحات العاملين ودورات المياه معزولة تماما عن أي مناطق تجهيزوإعداد ولا تفتح عليها بشكل مباشر.
18. توفير غرفة تغيير ملابس العاملين بالمنشات الغذائية التي تحوي إعداد وتجهيز على ألا تكون متصلة مباشرة مع منطقة الإعداد والتجهيز ومجهزة بدواليب معدنية غير قابلة للصدأ لحفظ أغراض العاملين والزى النظامي الخاص بهم

○ العادات الشخصية لمتداولي الغذاء:

يجب على العاملون بالمنشأة الحرص على تطبيق الممارسات الصحية الجيدة لتجنب تلوث الغذاء وتجنب أي عادات أو ممارسات تضر بسلامة الغذاء مثل:

- التدخين أو إستخدام التبغ بأنواعه
- البصق داخل مواقع العمل
- علك اللبان، الأكل والسعال أو العطس في مواقع تداول وتحضير وتقديم الغذاء
- لمس الأغذية الجاهزة للأكل بالأيدي مباشرة
- الجلوس، النوم أو الاستلقاء أو الوقوف على الأسطح التي تلامس الغذاء
- تذوق الغذاء باستخدام الإصبع – أو أدوات يعاد وضعها في الغذاء مرة أخري
- الحك والهرش للشعر والجسم أثناء العمل.
- الخروج بالزي الرسمي والملابس الواقية خارج المنشأة والرجوع للعمل دون تغييرها بأخري .

○ مواقع غسل اليدين بالمنشأة:

1. يجب توفير عدد كافي من أحواض غسيل الأيدي بكل منطقة لتحضير وإعداد الغذاء وفقا للمخطط المعتمد من الإدارة
2. يجب أن يكون بحجم مناسب، سهولة الوصول إليه، مزود بكميات مياه كافية، مزود بصابون سائل، مزود بأوراق تجفيف ذات استخدام المرة الواحدة، سهولة التنظيف والصيانة ومزود بلوحة توضيحية (مخصص لغسل الأيدي فقط) وتعليمات غسل الأيدي الصحيحة.
3. التزام العاملون بقص الأظافر جيدا لتجنب تجمع أي ملوثات
4. يجب على مسؤول السلامة الغذائية تدريب العاملون في الغذاء على الطرق الصحيحة والاوقات التي يجب غسل الأيدي فيها:

3.1 عند دخول المنشأة وقبل البدء بالعمل
3.2 بعد دخول دورات المياه
3.3 بعد ملامسة النفايات أو أدوات غير نظيفة
3.4 بعد التعامل مع أغذية خام غير مطبوخة
3.5 قبل التعامل مع أغذية جاهزة للاستهلاك
3.6 بعد تنفيذ برامج تنظيف او تطهير
3.7 بعد عمليات الصيانة
3.8 بعد ملامسة الوجه، الأنف، الأذن أو الجسم
3.9 بعد التعامل مع أي شخص مريض
3.10 بعد التعامل مع حيوان
3.11 بعد التدخين، الأكل. السعال أو العطس
3.12 التعامل مع النقود أو أي نشاط غير الغذاء

○ دورات المياه وغرف تغيير الملابس:

1. يجب أن تتوفر دورات مياه وغرفة تغيير ملابس للعاملين بعدد كافي وفي موقع مناسب وفقا لموقع المنشأة ونوع النشاط

2. يجب أن يكون دورات المياه مناسبا ويسهل الوصول إليه، غير متصلة أو تفتح مباشرة بمناطق الغذاء او تخزينه، معزول تماما عن المناطق الأخرى والأبواب ذاتية الإغلاق، مزودة بمغسلة أيدي ومستلزماتها وتوفير تهوية وإضاءة مناسبة بها
3. يجب المحافظة على نظافة وصيانة دورات المياه بصورة دورية.
4. غرفة تغيير الملابس يجب ان تكون خارج مناطق الغذاء ولا تفتح عليه مباشرة، مزودة بخزانات معدنية لحفظ الأغراض الشخصية للعاملين، مزودة بإضاءة وتهوية مناسبة والفصل بين تجهيزات الذكور عن الإناث.
5.

○ التعامل مع الشكاوى / حالات الأمراض المنقولة عبر الغذاء (التسمم الغذائي)

1. تكون المسؤولية على صاحب / مسؤول المنشأة الغذائية إبلاغ وزارة الصحة ووقاية المجتمع أو الدائرة عن أي شكاوى أو بلاغات تسمم غذائي فردي أو جماعي وردت إليه من الزبائن أو من الجهات المعنية مع الإلتزام بتزويد الجهات المعنية بالمعلومات اللازمة للتقصي الوبائي وذلك لاتخاذ الإجراءات الوقائية لتجنب أي زيادة أعداد المصابين بالحالات المرضية.
2. يجب على صاحب المنشأة تدريب وتوعية العاملون بالمنشاة الغذائية على مسببات الامراض المنقولة عبر الغذاء وطرق التحكم والوقاية منها مع ضمان فعالية تلك الطرق بصورة مستمرة.

○ تحضير وبيع أغذية لغير المسلمين بالمنشأة الغذائية:

1. يحظر البدء بنشاط بيع او تحضير أغذية لغير المسلمين بالمنشأة إلا بعد الحصول على تصريح مسبق من إدارة التنمية الاقتصادية مع الموافقة الفنية من إدارة الصحة العامة
2. يجب الفصل التام في عمليات التحضير والعرض والبيع لأغذية غير المسلمين عن الأغذية الأخرى
3. يجب الفصل في العاملون بين مناطق تحضير وعرض وبيع أغذية غير المسلمين عن الأغذية الأخرى
4. يجب توفير علامات دالة وواضحة باللغتين العربية والانجليزية عن موقع بيع وتحضير وتقديم أغذية غير المسلمين بالمنشأة
5. في حال تصريح بيع اللحوم في منشأت تجارة الغذاء يجب أن يكون النشاط هايبر ماركت او متجر أقسام وتزيد المساحة عن 200 متر مربع، على أن تكون منطقة العرض في نهاية المنشاة بعيدا عن المدخل الرئيسي وتوفير كافة التجهيزات المخصصة للمنطقة ولا تشترك مع أي منطقة أخري، تلتزم المنشأة بتوفير أكياس تغليف مناسبة للحوم غير المسلمين لتجنب سقوط أي سوائل على كاونترات الدفع أو مناطق أخري

○ تطبيق برنامج عجمان للصحة العامة GHP-HACCP

وفقا للقانون الاتحادي لسلامة الغذاء والعلف رقم 10 لعام 2015 والأمر المحلي للصحة العامة رقم 01 لعام 2015 يجب على المنشأة الغذائية تطبيق نظام سلامة الغذاء بالمنشأة مبني على أسس تقييم المخاطر كضمان لسلامة الغذاء ويجب على صاحب المنشأة ضمان فعالية النظام وتوفير كافة متطلبات فعاليته.

برنامج عجمان للصحة العامة برنامج إلزامي على جميع المنشات الغذائية وذات الصلة بالصحة العامة وفقا للخطط المحددة بالإدارة وهو برنامج تطبيقي مبني على أسس علمية للتحكم في المخاطر الغذائية والمخاطر المتعلقة بالسلامة العامة. حيث يتبني البرنامج توفير كوادر مؤهلة (تدريب معتمد – مواد علمية معتمدة – تقييم من الدائرة) لمسؤول السلامة الغذائية والصحة العامة بالمنشأة. تكون

مسؤولية تطبيق الإجراءات المتعمدة داخل المنشأة علي مسؤول السلامة الغذائية للاستعداد للتدقيق من قبل المدققين المعتمدين بالدائرة

❖ خطوات تطبيق البرنامج:

1. يجب على صاحب / مسؤول المنشأة إرسال عدد 2 مسؤول سلامة غذاء / صحة عامة لكل منشأة أو فرع أو قسم بالمنشأت الكبيرة للتدريب على دورة المشرف الصحي على أن يكون متواجد بصورة مستمرة بالمنشأة
2. يجب على صاحب / مسؤول المنشأة تدريب ما لا يقل عن 50 % من العاملين بالمنشأة للتدريب على الممارسات الصحية الجيدة GHP لتطبيق البرنامج
3. حضور واجتياز امتحانات التقييم للمشرف الصحي والعاملين التي تنفذها إدارة الصحة العامة
4. البدء في تطبيق الإجراءات الخاصة بالبرنامج سواء لنظام الممارسات الصحية الجيدة GHP، نظام الهاسب HACCPوفقا للإجراءات المعتمدة
5. الاستعداد للتدقيق من قبل فريق التدقيق من إدارة الصحة العامة للحصول على الإعتماد
6. اعتماد المنشأة لنظام الممارسات الصحية الجيدة GHP، الهاسب HACCP.

❖ للحصول على معلومات إضافة لآلية التطبيق والشركات المعتمدة يرجي التواصل على aphp@am.gov.ae

○ مستندات ووثائق التفتيش:

يجب على صاحب / مسؤول المنشأة الإلتزام بتوفير كافة المستندات والوثائق المطلوبة لعملية التفتيش الصحي بالمنشأة وفقا لنوع النشاط على ان تكون محدثة ومتوفرة وقت التفتيش بالمنشأة وهي كالتالي:

1. الترخيص الاقتصادي للمنشاة على أن تكون معتمدة من دائرة الجهات المعنية وسارية الصلاحية
2. ملف التفتيش الدوري للمنشأة – صادر عن إدارة الصحة العامة
3. البطاقات الصحية لجميع العاملين في مجال الصحة العامة والغذاء بالمنشأة
4. سجلات الحالات المرضية للعاملين في المنشأة والإجازات المرضية للعاملين وتقارير الكشف الصحي قبل مباشرة العمل
5. شهادات تدريب واعتماد العاملين في المنشأة ببرنامج عجمان للصحة العامة
6. المخطط التفصيلي الداخلي للمنشاة على ان يكون معتمد من إدارة الصحة العامة
7. شهادة التصريح الصحي – الموافقة النهائية على مباشرة النشاط داخل المنشأة
8. قائمة الموردين للغذاء بالمنشأة مع الاحتفاظ بالفواتير الخاصة بالتوريد
9. عقد مكافحة آفات الصحة العامة على ان يكون مع شركة معتمدة بالإدارة وتتوفر به كافة تفاصيل زيارات الشركة والمواد المستخدمة وفقا للإجراءات المعتمدة من قسم مكافحة آفات الصحة العامة
10. عقد تنظيف خزانات مياه الشرب بالمنشاة على ان يكون مع شركة معتمدة بالإدارة وتتوفر به كافة تفاصيل عمليات التنظيف والتطهير والأدوات والمستخدمة
11. عقد تركيب وتنظيف مصيدة الدهون بالمنشأة إن وجدت
12. شهادات اعتماد مركبات نقل وتوصيل الغذاء بالمنشأة إن وجدت
13. مستندات ووثائق نظام سلامة الغذاء / الصحة العامة المعتمدة بالمنشاة وفقا لبرنامج عجمان للصحة العامة

○ الخدمات الصحية لمنشآت تحضير وتقديم الغذاء

تقدم إدارة الصحة العامة العديد من الخدمات للمتعاملين (أفراد وشركات) عبر الموقع الالكتروني للصحة العامة https://phe.am.gov.ae وتتمثل الخدمات في التالي:

اسم الخدمة	الخدمة الفرعية	الفئة المستهدفة	وصف الخدمة	للاستفسار
خدمة التصريح الصحي	لا يوجد	الأفراد والشركات	تختص الخدمة بإصدار الموافقات الفنية للتراخيص والتصاريح الصحية للمنشأت الغذائية، ذات الصلة بالصحة العامة، المنشات البيطرية وشركات مكافحة آفات الصحة العامة ولا يسمح بممارسة أي نشاط صحي بالإمارة قبل الحصول على الموافقة النهائية للتصريح الصحي من الإدارة	comstat@am.gov.ae
طلب تفتيش إستشارة موقع	لا يوجد	الأفراد والشركات	تختص الخدمة في إصدار موافقة فنية من إدارة الصحة العامة على مواقع جديدة للتراخيص والتصاريح الصحية قبل البدء بإجراءات الدوائر الأخرى	comstat@am.gov.ae
الإعتماد الصحي لمخططات منشأة قائمة	لا يوجد	الشركات	تقديم المخططات التفصيلية للمنشأت الغذائية والصحية للاعتماد الصحي عند إصدار الترخيص الاقتصادي أو في حال التعديل والصيانة الداخلية	comstat@am.gov.ae
استرداد الضمان المالي للشحنات الواردة	لا يوجد	الشركات	التقديم على طلب الموافقة على استرداد الضمان المالي المدفوع للشحنات المفرج عنها بموانئ عجمان	fto@am.gov.ae
إصدار شهادة صحية بيطرية	إصدار شهادة صلاحية للحوم المبردة من مقاصب الإمارة	الشركات	تصدر الشهادة للمنشات العاملة في مجال تجارة اللحوم المبردة والتي تتعامل مع مقاصب الإمارة	comstat@am.gov.ae
	إصدار شهادة تصدير صحية بيطرية لخارج الدولة	الشركات	تصدر الشهادة لغرض تصدير المنتجات الحيوانية خارج الدولة	comstat@am.gov.ae
خدمة اعتماد الشركات المساندة للصحة العامة	6 خدمات فرعية	الشركات	تصدر الشهادة لإعتماد الشركات المساندة للصحة العامة مثل شركات التدريب والاستشارات ومنح الشهادات لنظم سلامة الغذاء، شركات تصميم المخططات، شركات تنظيف وتطهير خزانات مياه الشرب، مختبرات الأغذية الخاصة.	comstat@am.gov.ae
طلب إصدار شهادة إتلاف مواد غذائية	لا يوجد	الشركات	تقديم طلب لإتلاف أغذية غير صالحة للتسويق او الاستهلاك وفقا للقوانين واللوائح المعتمدة -خاصة بشركات إمارة عجمان فقط	comstat@am.gov.ae
خدمة ترخيص حيوانات الرفقة	لا يوجد	الأفراد	إصدار ترخيص حيازة حيوان رفقة (كلب -قطة) بعد الكشف البيطري على الحيوان	comstat@am.gov.ae
شهادة خلو وسائل النقل البحرية من آفات الصحة العامة	لا يوجد	الشركات	إصدار شهادة بخلو السفن التجارية من الآفات الصحية	comstat@am.gov.ae
طلب خدمة مكافحة آفات الصحة العامة بالمنازل	لا يوجد	الأفراد	طلب خدمة لمكافحة آفات الصحة العامة (عاجلة -عادية) للمنازل فقط بالمناطق المعتمدة	comstat@am.gov.ae
اعتماد شركات مكافحة آفات الصحة العامة	لا يوجد	الشركات	اعتماد شركات المكافحة للعمل داخل الإمارة -لا يسمح لأي شركة بالعمل بدون الحصول على اعتماد مسبق من الإدارة	comstat@am.gov.ae
إصدار شهادة لمن يهمه الامر	إصدار شهادات او خطابات	الشركات	إصدار شهادات بإفادات مختلفة للجهات الحكومية بالدولة وفقا للإجراءات المعتمدة	comstat@am.gov.ae

	لبلديات وهيئات أخري بالدولة			
	اعتماد منشأة غذائية لخدمات الإفطار الجماعي	الشركات	إصدار شهادة اعتماد للمنشاة الغذائية للمشاركة في الإفطار الجماعي بشهر رمضان مع المؤسسات الخيرية بالدولة	comstat@am.gov.ae
	اعتماد منشأت غذائية للتوريد للمدارس والحضانات	الشركات	إصدار شهادة اعتماد للمنشاة الغذائية لتوريد الأغذية المعتمدة للمدارس والحضانات بالإمارة	comstat@am.gov.ae
خدمة اعتماد مركبة -صحة عامة	لا يوجد	الشركات	إصدار شهادة استيفاء مركبات الأغذية للمتطلبات الصحية اللازمة -يجب أن تصدر قبل تشغيل المركبة وان تتوفر داخل المركبة أثناء العمل (مركبات النقل والتوصيل للغذاء -دراجات بخارية للتوصيل)	comstat@am.gov.ae
خدمة تصدير مواد غذائية	إصدار شهادة صلاحية تصدير المواد الغذائية	الشركات	إصدار شهادة صلاحية تصدير للغذاء وفقا للإجراءات المعتمدة	comstat@am.gov.ae
	إصدار شهادة تصدير المواد الغذائية	الشركات	إصدار شهادة تصدير للغذاء وفقا للإجراءات المعتمدة	comstat@am.gov.ae
إصدار شهادة خدمة الإفراج الصحي للشحنات الغذائية	شحنات واردة لميناء عجمان	الشركات	إصدار شهادة الإفراج الصحي للشحنات الغذائية قبل دخولها للدولة والتسويق	fto@am.gov.ae
	شحنات واردة لموانئ أخري بالدولة	الشركات	إصدار شهادة الإفراج الصحي للشحنات الغذائية قبل دخولها للدولة والتسويق	fto@am.gov.ae
اعتماد مشرف صحي لمنشأت صحية	لا يوجد	الشركات	اعتماد مشرف صحي بالمنشأت الغذائية	comstat@am.gov.ae
خدمة إصدار ملف التفتيش الصحي	لا يوجد	الشركات	إصدار ملف التفتيش الدوري من مركز سعادة المتعاملين بالمبني الرئيسي للدائرة	comstat@am.gov.ae

❖ متطلبات عامة:

1. يمنع استخدام المبنى في اي انشطة غير المرخص لها من قبل الدائرة.
2. يمنع بيع وتحضير وتداول منتجات لحوم الخنزير أو أغذية غير المسلمين إلا بتصريح من الدائرة بعد توفير الاشتراطات الصحية المعتمدة من قبل الادارة مع مراعاة الفصل التام فى جميع الاعمال المتعلقة بالنشاط والتعريف بموقع العمل فى هذه المنتجات بعلامات ظاهرة للجمهور.
3. فى حالة استخدام المنشأت لزيوت الطعام بكميات كبيرة. يشترط توفير طريقة آمنة سليمة للتخلص من هذه الزيوت المستخدمة مع توفير الإثباتات التي تدل على طريقة التخلص الأمن.
4. يمنع منعا باتا التدخين داخل أي من المنشأت الغذائية أو ذات العلاقة بالصحة العامة وفقا لقوانين الدولة والامارة.

5. أن تكون جميع المواد المضافة فى عمليات التجهيز، التحضير والتصنيع معروفة دوليا وفقا للمواصفات الإماراتية المقررة فى ذلك ومن مصادر معتمدة ولا تحمل أي خطورة على المنتج الغذائي – مع توفير المستندات الدالة على ذلك. مثال المواد الحافظة، الألوان الصناعية، الألوان الطبيعية، المنكهات الصناعية، وغير ذلك من المواد التي تضاف لأغراض أخرى.
6. ان تكون مواد التعبئة والتغليف أو أي مادة ذات تلامس مباشر مع المادة الغذائية لا تحوي أي ملوثات خطرة وضمن المواصفات المقررة فى ذلك.
7. توفير وحدات تبريد من النوع الرأسي والمزودة بالأرف المناسبة من مواد ذات رتبه غذائية لا تصدأ – وذلك لتسهيل عمليات الفصل وتوزيع درجات الحرارة. مع تزويدها بمقياس حراري خارجي يسهل قرأته.
8. فى حالة استخدام أدوات التقطيع بالمنشأة أن تكون بحالة جيدة ومن معدن الإستانلس استيل مع توفير طرق مناسبة آمنه صحيا لعملية البرد (الحد) – وتوفير جهاز تعقيم بالأشعة بعد عمليات التنظيف والتطهير المناسبة. خاصة بالمنشات الغذائية مثل المطاعم/ الملاحم/الكافتيريا.... وما شابه.
9. فى حالة الاستخدام المتكرر للأكواب فى تقديم المشروبات الساخنة والباردة – يتطلب ذلك ضرورة توفير ماكينة غسيل آلية يتوافر بها برامج تنظيف وتطهير مناسبة – ويوصى باستخدام الأكواب والأدوات والمعدات ذات الاستخدام للمرة الواحدة وفقا للمواصفات واللوائح المقررة فى ذلك.
10. توفير أساليب الوقاية والامن الصناعي فى الأجهزة والأدوات المستخدمة بالمنشات.
11. فى حالة استخدام الفحم كوقود بالمنشات الغذائية يشترط توفير مخزن خاص بالفحم غير متصل مباشرة بالمطبخ ولا يفتح عليه مباشرة.
12. في حال توصيل الطلبات من أنشطة إعداد وتقديم الغذاء والوجبات الغذائية للمنازل يشترط أن يتم توصيل الطلبات فى مركبات معتمدة من قبل الدائرة لهذا الغرض ومطابقة للاشتراطات الصحية المطلوبة. على ان لا يزيد زمن التوصيل عن عشرون دقيقة فقط.
13. فى حال وجود صالة تقديم طعام أو صالة خدمة للزبائن بالمنشأة الغذائية يشترط بتزويدها بالاشتراطات الصحية اللازمة لذلك من حماية مناسبة وكذلك توفير مغاسل أيدي بعدد كافي مزودة بالمستلزمات الصحية لأحواض غسيل الأيدي – وفى حال توفير حمامات للزبائن يجب الفصل بين الرجال والنساء فصل تام وكذلك الالتزام بالشروط الصحية لدورات المياه وألا تفتح مباشرة على مناطق تجهيز او إعداد بالمنشأة.

14. درجات الحرارة المصرح بها لحفظ وتجهيز المواد الغذائية:	
درجة حرارة الحفظ بالتبريد	1-4 درجة مئوية.
درجة حرارة الحفظ بالتجميد	– 18 درجة مئوية
درجة الحرارة المقررة للحفظ الساخن	65 درجة مئوية لمدة لا تزيد عن ساعتين فقط.
درجة حرارة الطبخ للمواد الغذائية وفقا لحجم الغذاء	أعلى من 75 درجة مئوية
درجة حرارة الغرفة للحفظ للمواد الجافة	25 درجة مئوية

قائمة بالمساحات الدنيا المسموح بها للأنشطة الغذائية عند الترخيص	
تخضع الموافقة على المساحات المطلوبة من الإدارة لمحددات نوع النشاط والطاقة التشغيلية وخطورة الغذاء المستخدم.	
النشاط الغذائي	المساحة المطلوبة – المتر المربع
الاشتراطات الصحية للأنشطة الخاصة بتصنيع وتعبئة الغذاء	
الاشتراطات الصحية الخاصة بمصانع الاغذية	500
الاشتراطات الصحية الخاصة بمصانع تحليه وتنقيه مياه الشرب	300
الاشتراطات الصحية لمصانع الثلج المعد للحفظ والتصنيع	200
الاشتراطات الصحية لمعامل الاغذية	200
الاشتراطات الصحية للمخابز الآلية	200
الاشتراطات الصحية لتعبئة المواد الغذائية	100
الاشتراطات الصحية لتحميص وطحن المواد الغذائية	100
الاشتراطات الصحية لنشاط خدمات تموين الوجبات الغذائية	200
الاشتراطات الصحية للأنشطة المتخصصة فى إعداد وتقديم الغذاء والوجبات الغذائية	
الاشتراطات الصحية لنشاط مطعم عام	60
الاشتراطات الصحية لنشاط مطعم وجبات سريعة	40
الاشتراطات الصحية لنشاط مطبخ شعبي	80
الاشتراطات الصحية لنشاط كافتيريا وبيع وجبات خفيفة	40
الاشتراطات الصحية لنشاط كافتيريا شاي (مشروبات ساخنة)	20
الاشتراطات الصحية لنشاط تجهيز الفطائر والمعجنات	30
الاشتراطات الصحية لنشاط تجهيز العصائر والمشروبات الباردة والمثلجات	20
الاشتراطات الصحية لنشاط تجهيز وبيع المشاوي	40
الاشتراطات الصحية لنشاط مخبز شعبي (مخبز التنور)	20
الاشتراطات الصحية لنشاط مخبز مع صالة عرض	60
الاشتراطات الصحية لنشاط شوي وقلي الاسماك والمأكولات البحرية	30
الاشتراطات الصحية لنشاط تجهيز وبيع الحلويات	60
الاشتراطات الصحية للأنشطة الخاصة بتجارة وتداول الغذاء	

الاشتراطات الصحية الخاصة بنشاط الهايبر ماركت – المجمعات الاستهلاكية	200
الاشتراطات الصحية الخاصة بالسوبر ماركت	60
الاشتراطات الصحية الخاصة بنشاط تجارة المواد الغذائية – بقالة	20
الاشتراطات الصحية لنشاط تجارة وبيع المثلجات اللبنية والمشروبات	20
الاشتراطات الصحية لنشاط عرض وبيع الحلويات والشوكولاتة	20
الاشتراطات الصحية لنشاط بيع التمور المعبأة وغير المعبأة	20
الاشتراطات الصحية لنشاط بيع عسل النحل ومنتجاته	20
الاشتراطات الصحية لنشاط بيع المواد الصحية والأعشاب الطبيعية	20
الاشتراطات الصحية لنشاط عرض وبيع الخضروات والفاكهة	20
الاشتراطات الصحية لنشاط مستودعات المواد الغذائية	60
الاشتراطات الصحية لنشاط بيع اللحوم المبردة	25
الاشتراطات الصحية لنشاط بيع الدواجن المبردة وبيض المائدة	20
الاشتراطات الصحية لنشاط ذبح وتنظيف الطيور الحية	30
الاشتراطات الصحية لنشاط بيع وتنظيف الاسماك المبردة	30
الاشتراطات الصحية لنشاط بيع منتجات الالبان والاجبان	20

الباب الثاني: الاشتراطات الصحية الخاصة بالأنشطة الغذائية

الفصل الاول: الاشتراطات الصحية للأنشطة الخاصة بتصنيع وتعبئة الغذاء:

1.1 الاشتراطات الصحية الخاصة بمصانع الأغذية.

- بدون الاخلال ببنود المواصفة الاماراتية رقم UAE.S GSO 21/ 1984 الخاصة بالشروط الصحية في مصانع الأغذية والعاملين بها

❖ يجب ان تكون المساحة المخصصة للنشاط مناسبة وكافية لحجم وطاقة العمل بما لا يضمن سلامة الغذاء. وفى حال وجود نشاط ما يتطلب مساحة أقل يجب تقديم الادلة المادية التي تثبت المساحات المخصصة للنشاط واعتمادها من إدارة الصحة العامة.

مصانع الأغذية	معمل الأغذية	محطات تعبئة مياه الشرب	المخابز الآلية	تعبئة المواد الغذائية
500 متر مربع	200 متر مربع	300 متر مربع	200 متر مربع	100 متر مربع

❖ تنطبق شروط مصانع الأغذية على الأنشطة التالية أو ما يشابها مثل مصانع الألبان والأجبان ومنتجاتها، مصانع الأسماك ومنتجاتها، مصانع اللحوم ومنتجاتها، مصانع الحبوب والغلال، مصانع التمور والخضروات، مصانع الحلويات، وغيرها من الأنشطة المماثلة

❖ تطبيق نظام الهاسب (تحليل المخاطر ونقط التحكم الحرجة) بالموقع على الأنشطة المعتمدة مع توفير مسؤول سلامة غذاء مؤهل ومعتمد لتطبيق وفقا لمتطلبات وإجراءات لبرنامج عجمان للصحة العامة قبل الحصول على الموافقة النهائية لمباشرة العمل بالمنشأة

1. **الإلتزام بمتطلبات الإشتراطات الصحية العامة للمنشات الغذائية بالباب الأول**
2. تصميم المنشأة: يجب أن يسمح التصميم الداخلي بسهولة القيام بالصيانة والنظافة الكافية والمراقبة الصحية السليمة في جميع مراحل الإنتاج وتطبيق الممارسات الجيدة فيما يتعلق بسلامة الغذاء بالمنشأة من خلال:

2.1 فصل مدخل العاملون والزوار عن مناطق إستلام وتوريد الغذاء للمنشأة

2.2 فصل مناطق التصنيع وتداول الغذاء عن المرافق الصحية للعاملين والمناطق عالية الخطورة بالمنشأة

2.3 فصل العمليات المختلفة داخل المنشاة لتجنب حدوث أو انتقال تلوث تبادلي للمادة الغذائية

2.4 فصل مكاتب الإدارة والموظفين عن مناطق التصنيع وتداول الغذاء

2.5 تطبيق الأساليب الصحية بالانسياب المنتظم في خطوط التصنيع من وصول المواد الخام حتى المنتج النهائي ويؤدي إلى توفير الظروف الحيوية الملائمة للتصنيع

❖ **يتم اعتماد المخطط التفصيلي الداخلي لتصميم المنشاة من إدارة الصحة العامة قبل البدء بالتنفيذ.**

نوع النشاط	التقسيمات المطلوبة * قد تختلف وفقا لنوع النشاط التفصيلي ويتم تحديدها مع الإدارة
مصنع أسماك	منطقة إستلام الأسماك، مخزن مواد أولية، منطقة تصنيع أولي، منطقة تصنيع نهائي، مخزن الثلج، منطقة تعبئة، مخزن منتج نهائي، منطقة تحميل، منطقة تنظيف الأدوات والمعدات، منطقة جمع النفايات، مخزن مواد التعبئة، المرافق الصحية للعاملين (دورات مياه – غرفة تغيير ملابس – غرفة استراحة)، مخزن كيماويات التنظيف، مخزن كيماويات التصنيع في حال إستخدام المضافات – مكتب الإدارة -مختبر أغذية داخلي

مصنع لحوم	منطقة إستلام المواد الخام، مخزن مواد أولية، مخزن للمواد الجافة والمضافات الغذائية، ثلاجة فك تجميد للحوم المجمدة، منطقة التصنيع، منطقة التعبئة، مخزن المنتج النهائي، منطقة تحميل، منطقة تنظيف الأدوات والمعدات، منطقة جمع النفايات، مخزن مواد التعبئة، المرافق الصحية للعاملين (دورات مياه – غرفة تغيير ملابس – غرفة استراحة)، مخزن كيماويات التنظيف – مكتب الإدارة -مختبر أغذية داخلي
مصنع الألبان	منطقة إستلام وتخزين الألبان الخام، مخزن للألبان المجففة والمضافات الغذائية، منطقة التجهيز الاولي (خلط الألبان، البسترة – الطرد المركزي)، مناطق تصنيع النهائي وفقا لكل مجموعة منتجات، منطقة التبريد التعبئة، مخزن نهائي، منطقة التحميل، منطقة تنظيف الأدوات والمعدات، منطقة جمع النفايات، مخزن مواد التعبئة، المرافق الصحية للعاملين (دورات مياه – غرفة تغيير ملابس – غرفة استراحة)، مخزن كيماويات التنظيف – مكتب الإدارة – مختبر أغذية داخلي
مصنع تجهيز الحبوب والغلال	منطقة إستلام وتخزين المواد الخام تختلف وفقا لنوع خط الإنتاج، عمليات التنظيف والتقشير، منطقة التجفيف الحراري والتبريد، منطقة الفصل والتنظيف، منطقة التعبئة، مخزن نهائي، منطقة تحميل، مخزن مواد التعبئة، المرافق الصحية للعاملين (دورات مياه – غرفة تغيير ملابس – غرفة استراحة)، مخزن كيماويات التنظيف – مكتب الإدارة
مصنع تعبئة مياه شرب	منطقة إستلام المياه، منطقة خزانات المياه الأولية، منطقة التنقية والتحلية، منطقة التعبئة وتنظيف العبوات، مخزن المنتج النهائي، منطقة تحميل، منطقة التنظيف والغسيل اليدوي للعبوات، مخزن مواد التعبئة، مخزن كيماويات التحلية، مخزن كيماويات التنظيف، المرافق الصحية للعاملين (دورات مياه – غرفة تغيير ملابس – غرفة استراحة) – مكتب الإدارة – مختبر أغذية داخلي

3. **الأدوات والمعدات المستخدمة: يجب توفير الشهادات والإثباتات اللازمة من الشركة المصنعة لضمان الاستخدام الآمن.**

3.1 يجب أن تكون الأدوات والمعدات المستخدمة آمنة صحيا وذات رتبه غذائية على أن تكون مناسبة لنوع النشاط بالمنشأة وألا تتغير خصائصها بما يؤثر في سلامة الغذاء.

3.2 يجب أن تكون مصنوعة من مواد آمنة ومناسبة صحيا لا تؤثر على سلامة وجودة الغذاء.

3.3 يجب أن تكون المعدات والأدوات مصنوعة من مواد مقاومة للكسر والتشقق والانبعاج والانحناء .كما يجب أن تكون الأسطح الملامسة للغذاء ملساء لتسهيل التنظيف والتعقيم.

3.4 يجب أن تكون المواد المستخدمة في تصميم وصيانة المعدات والأدوات غير سامة وغير ماصة ولا تتأثر بالأغذية أو مواد التنظيف أو أي مواد أخرى تلتصق بها .كما يجب ألا تنقل أي لون أو رائحة أو طعم أو تلوث للأغذية. ويجب أن تحتفظ بصفاتها الأصلية عند الاستخدام المتكرر .يمنع استخدام الأسطح المطلية كمواد ملامسة للأغذية.

3.5 يجب أن تكون المعدات والأدوات خالية من أي زوايا داخلية يصعب تنظيفها .ويجب أن تكون الأسطح الملامسة للأغذية سهلة الوصول إليها لتسهيل التنظيف والتعقيم .كما يجب أن تكون المعدات قابلة للتحريك والفك لتسهيل الصيانة والتنظيف والتعقيم

3.6 تمييز الأدوات والمعدات المستخدمة بالمنشأة بكود لوني مناسب لتوفير فصل مناسب بالاستخدام لمنع التلوث التبادلي

3.7 يمنع إستخدام المواد الممتصة مثل الخشب والقماش وما يماثلهم، كذلك يمنع إستخدام الحديد المجلفن او أي معدن غير ثابت. يجب ألا تستعمل السبائك المحتوية على رصاص أو أنتيمون أو رقائق الكادميوم في الأسطح الملامسة للغذاء في أجهزة التصنيع الغذائي. أن

تطلى الأجهزة المصنوعة من النحاس أو سبائكه بالقصدير بحيث لا تتلامس الأغذية مع النحاس مباشرة. أن يكون البلاستيك أو الزجاج المستخدم في أجهزة التصنيع الغذائي مقاوما للخدش، وألا يحتوي على الفينولات أو الفورمالدهيد الحر أو أية مواد تؤثر في خصائص المادة الغذائية التي تتلامس معها.

3.8 يجب استخدام المعدات وفقا للغرض المخصص له وفقا لتعليمات وإجراءات المصنع.

3.9 يجب أن تصمم المعدات التي تستخدم في طبخ الغذاء أو تبريده أو تجميده أو تخزينه بحيث يصل الغذاء إلى درجات الحرارة المطلوبة في أسرع وقت لازم وذلك لضمان سلامة الأغذية.

3.10 يجب تصميم المعدات التي تحتوي على تروس أو أجزاء متحركة بالصورة التي تمنع انتقال مواد التشحيم أو التزييت إلى الغذاء أو الأسطح الملامسة للغذاء .كما يجب استخدام مواد تشحيم وتزييت ذات رتبة غذائية.

3.11 يجب أن توضع وتخزن الأدوات والمعدات بالمنشأة بحيث لا تتعرض لأي مصدر تلوث، ويمكن تنظيفها وصيانتها، وتصريف السوائل منها والتفتيش عليها – يمنع التخزين في أي مواقع غير الصلة بمناطق الغذاء.

3.12 يجب معايرة أي أداة أو معدة تستخدم في قياس ومراقبة العمليات التي تؤثر في سلامة الغذاء، تكون المعايرة داخليا وخارجيا بالتكرارية التي تضمن سلامة الغذاء من الشركات المعتمدة.

4. برنامج المراقبة الصحية:

يجب على صاحب / مسؤول المنشأة توفير فريق مراقبة الجودة والسلامة بالمنشأة لضمان توفير برامج مراقبة صحية لسلامة الغذاء بالمنشأة على ان يتم اعتماد الفريق من الإدارة وفقا لإجراءات برنامج عجمان للصحة العامة. وتكون مهامه كالتالي:

4.1 التأكد من تطبيق المتطلبات الصحية في كافة عمليات المنشأة

4.2 فحص ومراقبة المواد الخام للتأكد من مطابقتها للمعايير الصحية

4.3 تنظيم عمل الأجهزة والأدوات المستخدمة في التصنيع

4.4 فحص ومراقبة المنتج النهائي.

4.5 ضبط عمليات التخزين وتداول المنتجات الغذائية

4.6 فحص الأفراد وتدريبهم على الأساليب الصحية السليمة.

4.7 تطبيق برنامج التنظيف الدوري للأدوات والمعدات والمنشأة

5. خط ومنطقة التصنيع :

5.1 أن تكون عملية التصنيع الغذائي ذات انسيابية مناسبة، وتسمح بتدفق المنتج في اتجاه واحد لتقليل التلامس والتلوث التبادلي.

5.2 أن تتم عملية التصنيع بالسرعة المناسبة لتفادي تعرض المنتج للتلف مع ضبط درجة حرارة المنتج المقررة خلال عملية التصنيع.

5.3 تفحص وتفرز المواد الخام في أول خط التصنيع، وفى موقع ملائم بحيث لا تدخل إلى عملية التصنيع إلا المواد النظيفة السليمة.

5.4 غسل المواد الأولية، إذا لزم الأمر، لإزالة الأتربة والملوثات قبل التصنيع.

5.5 استخدام طرق تكنولوجية حديثة لعملية التصنيع الغذائي.

5.6 عدم وجود تقاطع في خطوط الإنتاج المختلفة التي تؤثر في سلامة الغذاء لمنع التلوث التبادلي.

6. عملية التعبئة:

6.1 أن تجرى عملية التعبئة في ظروف صحية مناسبة. بعيدا عن عمليات التصنيع

6.2 توفير معدات تعبئة مناسبة لنوع المنتج ووحدات التعبئة، ولا يسمح بالتعبئة اليدوية إلا بموافقة من إدارة الصحة العامة

6.3 ألا تحتوي مواد التعبئة على أي مواد تؤدي إلى إحداث تغيرات بالمادة الغذائية تؤثر على سلامتها والاستخدام المطلوب.

6.4 أن تكون مواد التعبئة غير ماصة، عديمة الطعم والرائحة، وأن تضمن الحماية اللازمة للمنتج من التلوث.

6.5 أن يتم ترقيم وترميز المنتج النهائي بصورة مناسبة بحيث يتم التعرف على تاريخ ووقت التصنيع

6.6 يجب أن تكون درجة حرارة منطقة التعبئة مناسبة لدرجة حرارة المنتج المقررة

7. تصريف المجاري، والتخلص من الفضلات:

7.1 أن يتم التخلص من الفضلات بطريقة لا تسمح بتلوث الأغذية ومصادر المياه.

7.2 توفير الميول المناسب لتصريف المياه.

7.3 تزود المجاري الأرضية بمحابس للروائح، وتهوية مناسبة، وأغطية محكمة الإغلاق.

7.4 يجب أن تكون المصارف الأرضية للمصنع منفصلة عن مصارف الصرف العامة.

7.5 يجب ألا تمر خطوط الصرف عبر أو فوق مناطق الإنتاج.

7.6 أن تغلق أوعية تصريف النفايات بشكل جيد ضد التسرب، وتعمل بالقدم.

7.7 النفايات الصلبة سريعة التلف تحفظ في غرف منفصلة مبردة.

7.8 يجب عدم وجود تقاطع بين خط مرور المنتج مع خط مرور النفايات.

7.9 يتم التخلص من النفايات بانتظام كي لا تكون مصدراً للآفات والحشرات.

7.10 تنظيف وتطهير الحاويات وخطوط المجاري بانتظام.

7.11 توفير وحدة معالجة أولية لمياه الصرف بعيدة عن منطقة التصنيع ومعتمدة من الجهات المختصة.

7.12 يتم توفير مرافق كافية لتخزين الفضلات الصلبة قبل إزالتها، وأن تصمم بصورة مانعة للتلوث.

8. تخزين المنتج النهائي: مع عدم الإخلال بالاشتراطات الصحية الخاصة بمخازن المواد الغذائية: يجب

8.1 أن يكون تخزين المنتج النهائي تحت ظروف تمنع التلوث أو تكاثر الأحياء الدقيقة.

8.2 أن توفر الحماية اللازمة من الفساد أو تلف العبوات.

8.3 توفير درجات الحرارة ومستوى الرطوبة اللازمة لحفظ المنتج النهائي.

8.4 أن توفر إمكانية إجراء الفحص الدوري المطلوب للمنتج للتأكد من صلاحيته.

8.5 أن توفر طرقاً مناسبة لمقاومة القوارض والحشرات.

8.6 أن تزود كل المخازن المبردة والمجمدة بميزان حراري يتيح القراءة من الخارج.

8.7 أن يتم الفصل بين المجموعات الغذائية المختلفة، مع فصل المنتج النهائي عن المواد الخام.

8.8 يجب أن تكون غرف التجميد والتبريد مصممة ومبطنة بأسطح مقاومة للصدأ، وأن تكون أرضيتها غير قابلة للانزلاق.

8.9 تنظيم عملية تخزين المنتج مع توفير وحدات مناسبة لتوزيع قوة التبريد حول جميع المواد الغذائية بشكل ثابت ومستمر.

8.10 أن تتوفر الإضاءة الجيدة المناسبة داخل المخازن مع الحماية اللازمة.

8.11 توفير مولدات كهربائية احتياطية تعمل تلقائياً في حال انقطاع التيار الكهربائي عن مستودعات التبريد أو التجميد.

9. المرافق الصحية:

9.1 توفير غرف تغيير الملابس للعمال، وخزانات خاصة لحفظ ملابسهم.

9.2 أن تتوفر للعاملين حمامات مزودة بالماء الساخن والبارد بكمية كافية، وبمواد التنظيف المناسبة، وألا تفتح مباشرة على أماكن تداول وتصنيع الأغذية.

9.3 أن تتوفر دورات مياه مناسبة، وبعدد كافٍ (دورة مياه لكل عدد 10 أفراد)، يسهل التخلص من الفضلات منها بأسلوب صحي، مزودة بأبواب تغلق ذاتياً، وكذلك صندوق الطرد، وبوسائل التدفئة والتبريد، جيدة الإضاءة والتهوية، وبمغاسل للأيدي وتجفيفها، وألا تفتح مباشرة على أماكن تداول الأغذية.

9.4 أن تتوفر مغاسل للأيدي بعدد كاف في كل مكان يتطلب وجودها، مجهزة بالمتطلبات الصحية الخاصة بأحواض غسيل الأيدي.

9.5 يجب أن تلصق ملاحظات (تنبيهات، ملصقات) لتنبيه العاملين بغسل وتعقيم أيديهم بعد استعمال دورات المياه.

9.6 يجب ان يكون دخول العاملين بموجب التسلسل التالي:

إزالة الملابس الشخصية ← الاستحمام والاغتسال ← ارتداء الزي الكامل ← غسل الأيدي ← دخول المصنع

10. برنامج التنظيف (تنظيف المعدات وتجهيزات الإنتاج):

11. أن يتوفر برنامج فعال لعمليات التنظيف والتطهير الدوري للأدوات والمعدات والمرافق وفقا لطبيعة عمل ونشاط المنشأة
12. توفير فريق مؤهل لعمليات التنظيف والتطهير مدرب وعلى دراية بمتطلبات البرنامج وطرق التنظيف والتطهير
13. يجب أن تعطى المواقع والأجهزة والمواد ذات الخطورة العالية أهمية أكثر في البرنامج مع زيادة عدد مرات التنظيف
14. توفير آلات التنظيف والتطهير المناسبة وفقا لنشاط المنشأة وحجم العمل
15. في حال توفر نظام CIP (التنظيف والتطهير الذاتي) يجب أن يكون مصمم خصيصا لذلك مع الالتزام بكافة تعليمات المصنع وتدريب القائمين على ذلك من قبل الشركة المصنعة وتوفير إجراء معتمد والنماذج اللازمة لضمان فعالية النظام للتنظيف والتطهير
16. في حال القيام بعمليات تنظيف الأدوات والمعدات بنظام COP (فك وتنظيف الأدوات والمعدات) يجب توفير إجراء معتمد لذلك مع تدريب القائمين على العملية بصورة جيدة وتوفير نماذج خاصة لرصد وقياس فعالية عملية التنظيف والتطهير
17. يجب إستخدام مواد كيماوية للتنظيف والتطهير مناسبة لنوع النشاط ومعتمدة مع توفير شهادات الاعتماد قبل الاستخدام
18. يجب توفير المياه الصالحة للشرب في عمليات التنظيف والتطهير للأدوات والمعدات والمرافق
19. أن تخزن المواد ومعدات التنظيف في غرف مغلقة بعيدا عن مواقع تداول وتصنيع الغذاء لا تستخدم إلا لهذا الغرض.

11. المراقبة المخبرية (مختبر تحليل الأغذية الداخلي):

11.1 توفير مختبر خاص بالمصنع وفق متطلبات (GLP) (الممارسات السليمة لإدارة وتشغيل المختبرات) لإجراء الاختبارات الأساسية اللازمة للتأكد من سلامة المنتجات. مع توفير في تحاليل مخبرية مؤهل وذو خبرة بنشاط المنشأة

11.2 أخذ عينات دورية ممثلة للإنتاج من قبل الجهات الرسمية لتحليلها، للتأكد من سلامة المنتج ومطابقته للمواصفات القياسية.

12. تطبيق نظام الهاسب (تحليل المخاطر ونقط التحكم الحرجة):

يجب على جميع منشات التصنيع الغذائي تطبيق نظام الهاسب (تحليل المخاطر ونقط التحكم الحرجة) معتمد وموثق وفقا لإجراءات الإدارة وبرنامج عجمان للصحة العامة لضمان توفر نظام فعال لإدارة وتوفير غذاء مطابق للمواصفات واللوائح من المنشأة

❖ خطوات تطبيق النظام بالمنشأة:

1. توفير مسؤول سلامة غذاء مؤهل ومعتمد من إدارة الصحة العامة
2. البدء في تطبيق النظام خلال عملية الإنشاء والتشييد للمنشأة
3. تقديم خطة التطبيق للنظام قبل الموافقة النهائية لمباشرة العمل للمنشأة
4. تطبيق النظام الفعلي بالمنشأة على جميع الأنشطة
5. تقديم طلب الإعتماد لإدارة الصحة العامة
6. التدقيق على دليل النظام والنماذج وإرسال الملاحظات
7. التدقيق بالموقع
8. إصدار شهادة مطابقة الهاسب

13. متطلبات الموافقة المبدئية للمصنع:

13.1 توافق المساحة المتوفرة مع المتطلبات الصحية للنشاط وحجم العمل بالمنشأة

13.2 توافق الموقع المتوفر مع المتطلبات الصحية للنشاط

14. متطلبات الموافقة النهائية للمصنع:

14.1 صورة عن الترخيص الاقتصادي المعتمد للمنشأة

14.2 المخطط التفصيلي الداخلي المعتمد من إدارة الصحة العامة

14.3 المنشأة مكتملة التجهيزات وفقا للمخطط المعتمد وتتوفر كافة الأدوات والمعدات للعمل

14.4 توفر خدمات المياه – الكهرباء والصرف الصحي داخل المنشأة

14.5 مسؤول سلامة الغذاء بالمنشأة – مؤهل ومعتمد من الدائرة ضمن برنامج عجمان للصحة العامة للرقابة على متطلبات سلامة الغذاء بالمنشأة وتطبيق نظام الهاسب

14.6 عقد تنظيف وتطهير خزانات مياه الشرب من شركة معتمدة وتوفير تقارير مخبرية لإثبات صلاحية مياه الشرب للاستخدام في حال استخدام المياه في التصنيع الغذائي

14.7 عقد مكافحة حشرات مع شركة معتمدة من الدائرة وتنفيذ خطة الوقاية للمنشأة بصورة كاملة

14.8 اعتماد المنتجات الغذائية (بطاقة غذائية – مطابقة المنتج للمواصفات) فور انتهاء التجهيزات بالمنشأة يتم إعطاء موافقة على البدء بالإنتاج الاولي لسحب عينات من المنتجات للتحليل المخبري قبل التسويق.

❖ **المواصفات القياسية الإماراتية:**

تتوفر جميع المواصفات الإماراتية القياسية المعتمدة بالموقع الرسمي لهيئة المواصفات والمقاييس الإماراتية https://www.esma.gov.ae ومتاحة باللغتين العربية والانجليزية للجميع، يتم الشراء من خلال الخدمة الالكترونية بالموقع.

تصدر الهيئة 4 إصدارات للمواصفات واللوائح الفنية:

1. المواصفة القياسية وتكون خاصة لمنتج غذائي، مضاف غذائي أو المواد الملامسة للغذاء.
2. اللوائح الفنية وتخص بالمتطلبات او الضوابط لعمليات إنتاج الغذاء لضمان سلامته
3. نظام المطابقة للمنتجات الغذائية: نظام إلزامي مثل نظام مطابقة مياه الشرب المعبأة، نظام مطابقة منتجات الالبان والمشروبات، نظام مطابقة مشروبات الطاقة وتصدر بصورة دورية
4. طرق الاختبارات المعتمدة للغذاء: يتم الاعتماد عليها في إجراء الاختبارات الغذائية بالمختبر الداخلي للمنشأة

❖ يجب على المنشأة الغذائية مواكبة التحديث على المواصفات واللوائح الفنية بالموقع بما يساهم في مطابقة المنتج والمنشأة للمواصفات القياسية المعتمدة.

أهم المواصفات الخاصة بسلامة الغذاء – أخر تحديث وفقا لإصدار الدليل	
UAE.S GSO 1025 : 2014 مياه الشرب المعبأة	UAE.S GSO 149 : 2014 مياه الشرب غير المعبأة
UAE.S 9 : 2017 بطاقات المواد الغذائية المعبأة	UAE.S 150- 1: 2017 فترات صلاحية المنتجات الغذائية -الجزء الأول: فترات الصلاحية ألإلزامية
UAE.S GSO 384 :1994 الثلج المعد للاستهلاك الآدمي	UAE.S 150 - 2 : 2016 فترات صلاحية المنتجات الغذائية -الجزء الثاني: فترات الصلاحية الاختيارية
UAE.S GSO 21 :1984 الشروط الصحية في مصانع الأغذية والعاملين بها	UAE.S CAC 192 :2013 / UAE.S 192 : 2016 المواصفة العامة للمواد المضافة للأغذية / المواد المضافة المسموح بإستخدامها في المواد الغذائية
UAE.S GSO 1694 : 2005 القواعد العامة لصحة الغذاء	UAE.S CAC 193 :2013 المواصفة العامة للملوثات والسموم في الاغذية والاعلاف
UAE.S GSO 1002 : 2014 بيض الدجاج	UAE.S GSO 839 :1997 عامة اشتراطات :الأول الغذائية الجزء المواد عبوات
UAE.S 1016 : 2017 الحدود الميكروبيولوجية للسلع والمواد الغذائية	UAE.S GSO 1863:2008 عامة اشتراطات – البلاستيكية العبوات :الثاني الجزء–الغذائية المواد عبوات
UAE.S GSO 2000 : 2015 المواصفة العامة للجبن	UAE.S/GSO 988 :1998 حدود المستويات الإشعاعية المسموح بها في المواد الغذائية -الجزء الأول
UAE.S GSO 2214 : 2015 دليل الممارسات الصحية للحليب ومنتجاته	UAE.S MRL 1 : 2017 الحدود القصوى لمتبقيات مبيدات الآفات في المنتجات الزراعية والغذائية

1.2 الاشتراطات الصحية للمخابز الآلية

- **تطبيق الشروط الصحية العامة للمنشأت الغذائية وفقا لنوع وطبيعة النشاط المعتمد ومتطلبات منشات التصنيع الغذائي.**
- تتناسب المساحة مع حجم العمل والطاقة الانتاجية. والا تقل مساحة المخبز عن 200 متر مربع. وفي حال إضافة نشاط تصنيع خبز عربي او ما يماثله من أصناف الخبز (خط إنتاج آلي) يجب ألا تقل المساحة المخصصة للنشاط عن 500 متر مربع كمصنع أغذية
- يسمح التصميم الداخلي بسهولة انسياب وتسلسل العمليات (الخطوات) الانتاجية بدءا من مرحلة استلام المواد الاولية حتى مرحلة الانتاج النهائي بحيث يكون الانسياب فى اتجاه واحد لضمان سلامة المنتج.
- وجود فصل واضح بين العمليات الانتاجية التي يمكن ان تؤدى للتلوث التبادلي وذلك بالفصل المناسب او بتغيير الموقع او بأي وسيلة فعالة اخرى.
- تكون درجة الحرارة داخل صالات الانتاج والتجهيز والتعبئة ملائمة حسب متطلبات التصنيع الجيد
- يسمح تصميم المنشأة بالسيطرة على المداخل والمخارج والتحكم في المخاطر الغذائية وفقا للنشاط.
- توفير تهوية طبيعية وصناعية لمنع ارتفاع درجات الحرارة وتكاثف الاتربة والابخرة، ويفصل فرن منطقة الأفران في منطقة واحدة بعيدة عن مناطق التحضير، على ان يكون اتجاه الهواء من المواقع النظيفة للملوثة وليس العكس.
- دورات المياه وغرف تغيير الملابس للعاملين: توفير عدد مناسب من دورات المياه على وفقا لعدد العاملين، تكون بعيدة عن صالات الإنتاج ولا تفتح مباشرة عليها – غرف تغيير ملابس مزودة بعدد كافي من خزائن مغلقة لملابس العاملين واحواض غسيل أيدي – توفير اضاءة وتهوية مناسبة بالمكان.

يتم تقسيم المساحة الإجمالية للمخبز الآلي للمناطق التالية:

- منطقة استقبال وتخزين المواد الخام الاولية.
- منطقة الخلط (العجن).
- منطقة التصنيع (تشكيل – تخمير) مزودة بمنطقة أفران مفصولة للتحكم المناسب في درجات الحرارة مزودة بمنطقة للتبريد مناسبة
- منطقة التعبئة النهائية: وتختلف وفقا لنشاط المخبز والمنتجات.
- تخزين المنتج النهائي.
- تجهيزات النظافة الشخصية للعاملين (غرفة تغيير ملابس + دورات مياه + مغاسل الأيدي +غرفة استراحة عاملين).

أولا: منطقة استقبال وتخزين المواد الخام الاولية:

- جميع المواد الأولية والمواد المضافة للأغذية (مواد حافظة، محسنات، منكهات .... الخ) مطابقة للمواصفات القياسية الاماراتية، مع ذكر نسب اضافتها على بطاقة المادة الغذائية.
- المياه المستخدمة فى عمليات الخلط تكون صالحة للشرب ومطابقة للمواصفة القياسية الاماراتية.
- تخزين المواد الاولية فى ظروف مناسبة وفقا لشروط التخزين المقررة لها على بطاقة المادة الغذائية. لا يسمح بتكدس عمليات التخزين.

الادوات والمعدات:

- يجب أن تكون أدوات ومعدات التصنيع ذات رتبة غذائية Food Grade صالحة للاستخدام ولا تتفاعل مع المواد الغذائية ولا تغير من خصائصها الطبيعية. ولا يسمح باستخدام الأدوات والمعدات المطلية مثل الخلاطات وماكينة التقطيع والتشكيل وغيرها.

- يجب أن يكون تصميم الأدوات والمعدات مناسب صحيا ولا يشكل أي خطرا على الغذاء خاصة مناطق التشحيم والتزييت بها.
- مراعاة أن تكون السيور الخاصة بنقل أو تشكيل الخبز من مادة قابلة للتنظيف ولا تتفاعل مع المنتج أو تأثر عليه بأي شكل من الأشكال – مع مراعاة نظافتها باستمرار وتبديلها خلال فترات الصيانة الدورية.
- ان تصمم الاجهزة والادوات وتثبت بطريقة تمنع الضرر الصحي وتسمح بسهولة تنظيفها وتعقيمها
- ان تتوفر اساليب الوقاية والامن الصناعي فى الاجهزة والادوات ذات الاطراف الحادة.
- توفير برنامج تنظيف وتطهير دوري فعال للأدوات والمعدات ومرافقها مع توثيق عملية التنظيف وتدريب القائمين عليها جيدا
- يجب معايرة جميع الأدوات والمعدات بصورة دورية التي تستخدم في القياس أو الوزن والتي يمثل استخدامها ضروري لسلامة الغذاء مثل الميزان – ترمومتر قياس الحرارة – مقياس حرارة الأفران.

ثانيا: غرفة الخلط أو العجن: يجب أن يتوفر فيها ما يلي:

- تكسى جدرانها بالكامل بالسيراميك الأبيض للأسقف لتسهيل عمليات التنظيف والتطهير بها.
- تزود بمعدات خلط آلية يتناسب عددها وسعتها مع الطاقة الإنتاجية للمخبز.
- تزود الغرفة بمضخة مائية أوتوماتيكية أو نصف أوتوماتيكية مزود بفلتر مياه مناسب. على أن يكون اتصاله مع معدة الخلط مباشرة.
- حاويات نقل العجين يجب ان تكون من الإستانلس استيل ذو النوعية الجيدة مع توفير تغطية مناسبة لها.
- لا يسمح بوضع الطحين على الأرض مباشرة، يجب وضعه بحاويات خاصة مع توفير النظافة الدورية لها.

ثالثا: منطقة الأفران والتبريد للمنتجات: يجب فيه ما يلي:

- يراعي أن يتم فصل الأفران عن عمليات التحضير والتخزين وذلك لتوفير تهوية مناسبة للمناطق والعاملين بها
- توفير التهوية المناسبة داخل المخبز بالوسائل المناسبة والطرق الصحية لذلك. حيث يشترط تركيب مظلات Hood من الإستانلس إستيل على جميع مصادر الحرارة بالمنشاة لتجميع وسحب الادخنة السوداء للخارج مع توصيلها بمدخنة بقطر مناسب وبارتفاع يعلو عن المبني مزودة بأجهزة سحب مناسبة ومرشحات (فلاتر) للزيوت. وفقا للمعايير البيئية فى ذلك الشأن.
- أن يكون مزودا بطاولة من معدن غير قابل للصدأ أمام الأفران مخصصه لوضع العجينة واستقبال الخبز بعد تسويته.
- ألا تبنى الأفران بجوار الحوائط المتصلة بالمباني.
- أن يكون مزودا بأرفف مناسبة لوضع الخبز الناضج لتهويته قبل التعبئة أو مساحة مناسبة لتبريد الحوامل.
- في حالة استخدام المحروقات في تشغيل الأفران يجب توفير خزان بتوصيلات محكمة وفق شروط إدارة الدفاع المدني وبعد أخذ التصاريح البيئية اللازمة، مع فصل عملية التخزين والاستخدام عن مناطق المخبز وخزانات مياه الشرب بصورة كاملة

رابعا: منطقة التبريد والتعبئة:

- توفير آلية مناسبة لتبريد منتجات الخبز بالطرق الصحية المناسبة-ويشترط تعبئة الخبز على درجة حرارة 26 درجة مئوية لمنع تكاثف الأبخرة داخل الأكياس التي تساعد في فساد الخبز بصورة سريعة.
- يجب ان تتم عملية التعبئة فى جو مبرد بعيد عن العمليات التصنيعية.
- يجب على جميع العاملين الإلتزام بالممارسات الصحية الجيدة في تداول وتعبئة منتجات الخبز
- يجب أن تكون مواد التعبئة مطابقة للمواصفات المعتمدة لمواد التعبئة ولا تؤثر في سلامة الغذاء

- يجب أن يكون تاريخ الإنتاج والصلاحية مطبوعا على العبوة بصورة مناسبة ولا يسمح باستخدام الملصقات القابلة للإزالة

خامسا: التخزين:

- تخزين المنتجات المعبأة بطريقة سليمة مع مراعاة درجة حرارة التخزين بحيث لا تزيد عن4 درجة مئوية للمواد التي تحتاج للتخزين المبرد (منتجات المخابز) والمواد المجمدة على -18مْ (منتجات المخابز الوسطية) والتي تتطلب درجة حرارة الغرفة على حرارة 25 درجة مئوية (الخبز ومنتجات المخابز)، ويجب ان تتوفر الشروط الصحية العامة والخاصة بمستودعات المواد الغذائية.
- في حالة النقل والتوزيع يشترط توفير وسيلة نقل معتمدة من إدارة الصحة العامة وفقا للدرجة المناسبة للتخزين المقررة (راجع الاشتراطات الصحية الخاصة بالنقل والتوزيع).

سادسا: تجهيزات النظافة الشخصية للعاملين (غرفة تغيير ملابس + دورات مياه +مغاسل الأيدي +غرفة استراحة). ويجب فيها التالي:

- ألا تفتح مباشرة على صالة الطعام وتتناسب أعدادها مع حجم العمل بالمخبز
- أن تكون أرضيتها وحوائطها مغطاة بمواد صحية سهلة التنظيف وأن يكون بلاط الأرضية مانع للانزلاق.
- أن تكون مزودة بمغاسل أيدي والمواد الصحية لتنظيف وتطهير الأيدي.
- أن تكون مزودة بمراوح شفط ذاتية الغلق.
- أن تكون مزودة بوعاء للنفايات ذات أغطية تفتح بالقدم.
- الالتزام بالمحافظة على نظافتها باستمرار.

1.3 الاشتراطات الصحية لتعبئة المواد الغذائية

- تختص هذه الاشتراطات للمنشأت التي تقوم بإعادة تعبئة المواد الغذائية من العبوات الكبيرة إلى العبوات الصغيرة مختلفة الأوزان. ولا يسمح إلا بالتعبئة الآلية للمواد الغذائية.
- **تطبيق الشروط الصحية العامة للمنشأت الغذائية وفقا لنوع وطبيعة النشاط المعتمد ومتطلبات منشات التصنيع الغذائي.**
- تتناسب المساحة مع حجم العمل والطاقة الانتاجية. والا تقل مساحة المنشأة عن 100 متر مربع وفقا لنوع وعدد المنتجات للتعبئة.
- يجب أن تكون المساحة مناسبة مع حجم العمل مع مراعاة توفير المرافق الآتية :
  1. مستودع لاستلام وحفظ المواد الغذائية يتناسب مع نوع الغذاء وطبيعته
  2. مستودع مواد التعبئة والتغليف يتناسب مع نوع الغذاء وطبيعته
  3. صالة تعبئة المواد الغذائية.
  4. تجهيزات النظافة الشخصية للعاملين

- ❑ يجب ان يتوفر في مخزن حفظ المواد الغذائية الأولية والعبوات الاشتراطات الصحية الخاصة بمخازن المواد الغذائية.
- ❑ يجب ان يتوفر في صالة التعبئة الاشتراطات الصحية التالية :

- أن تكون أدوات وأجهزة التعبئة والعبوات من مواد ذات رتبة غذائية، غير قابلة للصدأ أو التفاعل مع المواد الغذائية .
- الاهتمام بنظافة وتعقيم الأدوات والأجهزة والعبوات بصورة مستمرة قبل وبعد التعبئة وتوفير طرق التنظيف الآلية إن تطلب الأمر
- توفير طاولات من معدن غير قابلة للصدأ (الإستانلس أستيل) في حال الحاجة لها في عملية التعبئة .
- توفير تهوية مناسبة داخل صالة التعبئة تتناسب ونوع وطبيعة المواد الغذائية

- الالتزام بالمواصفات القياسية الخاصة ببطاقة البيان للمواد الغذائية وأن يثبت على المادة المعبأة **جميع البيانات للمنتج الأصلي شاملا تاريخ الإنتاج وانتهاء الصلاحية. حيث لا يسمح بتعديل بيانات المنتج الأصلي بنشاط التعبئة.**
- يشترط تعبئة المواد الغذائية آليا مع مراعاة فصل تعبئة المواد الغذائية المختلفة الخصائص عن بعضها البعض
- يمنع إضافة أية مواد للمادة المراد تعبئتها إلا بموافقة مسبقة من إدارة الصحة العامة.
- يمنع منعا باتا تغيير تاريخ الإنتاج وانتهاء الصلاحية الموضح على العبوة الأصلية .
- توفير مواد تعبئة خاصة بالمواد الغذائية ومطابقة للمواصفات المقررة فى ذلك.
- **تجهيزات النظافة الشخصية للعاملين (غرفة تغيير ملابس + دورات مياه +مغاسل الأيدي +غرفة استراحة).** ويجب فيها التالي:

- ألا تفتح مباشرة على صالة الطعام وتتناسب أعدادها مع حجم العمل بالمخبز
- أن تكون أرضيتها وحائطها مغطاة بمواد صحية سهله التنظيف وأن يكون بلاط الأرضية مانع للانزلاق.
- أن تكون مزودة بمغسلة للأيدي والمواد الصحية لغسل وتطهير الأيدي
- أن تكون مزودة بمراوح شفط ذاتية الغلق.
- أن تكون مزودة بوعاء للنفايات ذات أغطية تفتح بالقدم.
- الالتزام بالمحافظة على نظافتها باستمرار.

1.4 الاشتراطات الصحية لتحميص وطحن المواد الغذائية

2. **تطبيق الشروط الصحية العامة للمنشأت الغذائية وفقا لنوع وطبيعة النشاط المعتمد ومتطلبات منشات التصنيع الغذائي.**
3. تتناسب المساحة مع حجم العمل والطاقة الانتاجية. والا تقل مساحة المنشأة عن 100 متر مربع.

- تحدد مرافق محلات بيع وتحميص وطحن البن والبهارات والمكسرات (مطحنة) بالآتي:

- مخزن للمواد الغذائية الخام غير المحمصة والعبوات.
- موقع للتحميص والطحن.
- موقع للعرض أو التخزين.

أولا :الاشتراطات الصحية الخاصة بمخزن للمواد الغذائية الخام غير المحمصة والعبوات:

تطبق فيه جميع الشروط الصحية الخاصة بمخازن المواد الغذائية.

ثانيا :الاشتراطات الصحية الخاصة بموقع التحميص والطحن:

- تتناسب مساحته مع حجم العمل بالمنشأة
- توفير عدد كافي من أفران التحميص والمطاحن المستخدمة على ان يجب أن تكون من مواد صحية لا تضر بالمادة الغذائية.
- توفير التهوية المناسبة داخل الموقع بالوسائل المناسبة والطرق الصحية لذلك. حيث يشترط تركيب مظلات (Hood) من الإستانلس إستيل على جميع مصادر الحرارة بالمنشأة لتجميع وسحب الادخنة السوداء للخارج مع توصيلها بمدخنة بقطر مناسب تعلو مبني المنشأة بارتفاع مناسب ومزودة بمرشحات(فلاتر) مناسبة. أو بالطرق المناسبة للتخلص من نواتج الأفران بطريقة صحية وفقا للمعايير البيئية فى ذلك الشأن.

- تزويد المحل بعدد كافي من المطاحن للبن والبهارات والمكسرات وأن تكون بعيدة بعدًا مناسبا عن الجدران وأن تكون جميع المطاحن أو الأجهزة من مواد غير قابلة للصدأ أو التفاعل مع المواد الغذائية
- يشترط توصيل معدات الطحن بوسيلة مناسبة لفصل مخلفات الطحن عن الهواء على أن يجب فيه مواصفات الهواء الناتج للبيئة الخارجية أو الداخلية وفقا للقوانين واللوائح البيئية المعمول بها فى هذا الشأن.
- تركيب مراوح شفط لسحب الأدخنة الناتجة عن عمليات التحميص والطحن.
- توفير أوعية من مواد غير قابلة للصدأ لوضع المنتج بها بعد تحميصها أوطحنها.

ثالثا :الاشتراطات الصحية الخاصة بموقع العرض والتخزين

- تتناسب مساحته مع حجم العمل بالمنشأة.
- يكون مزودا بخزانات أو حافظات من المعدن غير قابل للصدأ أو أي مواد صحية أخري ترتفع عن الأرضية بمسافة لا تقل عن30 سم وتكون مقسمة إلى أقسام ذات أغطية من نفس نوع المعدن لوضع البن والمكسرات المحمصة أو المطحونة.
- تستخدم أدوات تعبئة غير قابله للصدأ في تعبئة المكسرات والبن ويمنع التعبئة بواسطة الأيدي.
- يجب توفير تهوية مناسبة فى الموقع
- أن تكون المكسرات والبن المراد طحنها مطابقة للمواصفات القياسية المعتمد ة وخالية من الحشرات، وأن يكون مسجل على عبواتها الأصلية تاريخي الإنتاج وانتهاء الصلاحية واسم بلد المنشأ والبيانات الكاملة للبطاقة الغذائية
- يجب الاهتمام بنظافة الماكينات والأجهزة بصورة مستمرة بعد عمليات الطحن والتحميص وتوفير طرق التنظيف المناسبة وفق متطلبات العمل.
- يحظر إضافة أية مواد ملونة إلى المكسرات والبن عند التحميص والطحن إلا بموافقة الجهات المختصة وحسب المواصفات المعتمدة.
- يجب في حالة تحميص وطحن التوابل والبهارات، أن تستخدم ماكينات منفصلة عن تلك المستخدمة في تحميص وطحن المكسرات والبن.
- يجب الاشتراطات الخاصة بمحلات إعادة تعبئة المواد الغذائية في حالة إعادة تعبئة البن والمكسرات المحمصة أو المطحونة.

❖ **في حال إضافة نشاط التعبئة مع عمليات التحميص والطحن يجب تطبيق كافة الإشتراطات الصحية لنشاط تعبئة وتغليف الأغذية كما هو مدرج بالدليل.**

الفصل الثاني: الاشتراطات الصحية للأنشطة المتخصصة في إعداد وتقديم الغذاء والوجبات الغذائية.

2.1 الاشتراطات الصحية لنشاط مطعم عام.

- ❖ **تطبيق الشروط الصحية العامة للمنشأت الغذائية وفقا لنوع وطبيعة النشاط المعتمد**
- ❖ تتناسب المساحة مع حجم العمل والطاقة الاستيعابية. والا تقل مساحة المطعم عن 60 متر مربع.
- ❖ **تطبيق نظام الممارسات الصحية الجيدة GHP وفقا لإجراءات برنامج عجمان للصحة العامة، راجع الإشتراطات الصحية العامة.**

- ❑ تحدد مرافق المطعم أيا كانت فئته بالآتي:
  - منطقة تخزين مواد غذائية (مجمدة – مبردة – جافة) مزود بمنطقة استلام.
  - منطقة للإعداد والتحضير للمواد الغذائية.
  - منطقة الطبخ.
  - منطقة غسيل وتنظيف الأدوات والمعدات.
  - منطقة الخدمة (حفظ الطعام المعد قبل التقديم).
  - صالة تقديم الطعام للزبائن.
- ❑ يلزم لممارسة نشاط مطعم عام استيفاء الاشتراطات الصحية الآتية:

أولا :الاشتراطات الصحية الخاصة بمنطقة التخزين للمواد الغذائية (مجمدة – مبردة – جافة) مزود بمنطقة استلام

- أن تتناسب مساحته مع حجم العمل بالمطعم.
- الالتزام بالاشتراطات الصحية الخاصة بمخازن المواد الغذائية (مبردة –مجمدة – جافة) مراجعة الشروط الخاصة بمخازن المواد الغذائية.
- في المطاعم الكبيرة ونشاط خدمات التموين يتم تخصيص منطقة فى مدخل المخزن تختص بعمليات الاستلام ومزودة بحوض غسيل من الإستانلس استيل مزدوج عميق وطاولة من نفس المعدن لأعمال فرز وتنظيف وتعقيم الخضروات.

ثانيا :الاشتراطات الصحية الخاصة بموقع للإعداد والتحضير للمواد الغذائية:

- أن تتناسب مساحته مع حجم العمل بالمطعم، موقعه يكون محدد بين المخازن وموقع الطبخ.
- مزود بمصدر مياه صالح للشرب لأعمال الطبخ والتحضير
- يجب توفير عدد كافي من طاولات وأحواض غسيل من الإستانلس استيل عميقة يتم الفصل بينها كالآتي: تحضير الأسماك ومشتقاتها - تحضير اللحوم والدواجن ومشتقاتها-تحضير الخضروات والفواكه والسلطات، مع توفير تمييز لوني لكل منطقة لتجنب التلوث التبادلي.
- يجب توفير الفصل المناسب (تمييز لوني) فى طاولات أو الواح التقطيع بين المواد الغذائية عالية الخطورة والأخرى لمنع حدوث تلوث تبادلي والتعريف بذلك فى مكان واضح بالمطبخ.
- يجب توفير ثلاجات تبريد بعدد كافي لحفظ الأغذية بعد التحضير على أن يتم الحفظ على درجة 1-4 مئوية. مزودة بترمومتر خارجي
- يجب ان تكون مزودة بحوض غسيل أيدي مع المتطلبات الصحية اللازمة.
- يجب توفير عدد كافي من أرفف أو خزانات ذات رتبة غذائية لحفظ الأدوات والمعدات المستخدمة.
- في المطاعم الكبيرة يتم تقسيم موقع الاعداد والتحضير لمناطق مختلفة وفقا لخطورة كل مادة غذائية.

ثالثا :الاشتراطات الصحية الخاصة بمنطقة الطبخ:

- أن تتناسب مساحتها مع حجم العمل بالمطعم
- يجب أن تكون أجهزة وأدوات الطبخ مصنوعة من الإستانلس استيل أو مواد صحية وقابلة للتحريك لتسهيل التنظيف أسفلها.
- توفير التهوية المناسبة داخل منطقة الطبخ بالوسائل المناسبة والطرق الصحية لذلك. حيث يشترط تركيب مظلاتHood الإستانلس إستيل على جميع مصادر الحرارة بالمطبخ لتجميع وسحب الادخنة السوداء للخارج مع توصيلها بمدخنة بقطر مناسب وبارتفاع عن اعلى بناية مجاورة ب 2 متر ومزودة بمرشحات(فلاتر) للزيوت. أو بالطرق المناسبة للتخلص من نواتج الطبخ بطريقة صحية وفقا للمعايير البيئية فى ذلك الشأن، مجهزة بمراوح شفط ذاتية الغلق أو مثبت عليها شبك معدني غير قابل للصدأ.
- أن يكون مزود بأرفف من الإستانلس استيل وأواني معدنية غير قابلة للصدأ لحفظ التوابل والمواد الأخرى ذات أغطية محكمة الغلق.
- توفير طاولات تحضير من الإستانلس استيل بعدد كافي وفقا لحجم العمل والمساحة المحددة.
- أن يخصص به موقع ثلاجات بعدد كافي لحفظ الأغذية بعد التحضير بالتبريد (4 درجة مئوية) ومن الممكن استخدام الطاولات المجهزة بالبرادات من أسفل. مزودة بترمومتر خارجي

رابعا :الاشتراطات الصحية الخاصة بمنطقة تنظيف الأدوات والمعدات:

- أن تتناسب مساحته مع حجم العمل بالمطعم، يكون متصلا بموقعي الطبخ والخدمة.
- أن يكون مزود بحوض غسيل مزدوج بحجم مناسب على الأقل للأواني من الإستانلس استيل.
- توفير أرفف من الإستانلس استيل لحفظ الأواني والمعدات عليها بعد التنظيف
- أن يخصص به موقع مستقل لتخزين المواد الكيميائية على أن يكون بعيدا عن المواد الغذائية.
- أن يكون مجهزا بمصدر للمياه الساخنة والباردة لأعمال الغسيل.

خامسا :الاشتراطات الصحية الخاصة بمنطقة الخدمة (حفظ الطعام المعد قبل التقديم).

- أن تتناسب مساحته مع حجم العمل وتكون بين منطقة الطبخ وصالة تقديم الطعام للزبائن.
- مزودة بأرفف أو خزانات مناسبه لحفظ أدوات ومعدات التقديم.
- أن يكون مزودا بكابينة أو حافظات لحفظ الأطعمة الساخنة المعدة للاستهلاك (hot cabinets & Pan Marie) في درجة حرارة لا تقل عن 63 درجة مئوية. وثلاجات عرض الأغذية التي تقدم مبردة التي تتطلب الحفظ عل 1-4 درجة مئوية مثل السلطات والمقبلات.

سادسا :الاشتراطات الصحية الخاصة بصالة تقديم الطعام:

- أن تتناسب مساحتها مع حجم العمل، وأن توزع فيها الطاولات بطريقة مناسبة.
- فى حالة تنفيذ أي اعمال ديكور بالصالة يجب ان تكون ذات طابع صحي ولا تساعد فى تجميع أتربة أو غبار.

❑ في حالة القيام بتقديم الأطعمة بنظام البوفيه يجب الالتزام بالآتي:

- يجب أن تكون المنشاة مطبقة لنظام إدارة سلامة غذاء معتمدة بالإدارة وفعال بالمنشأة
- تخصيص موقع بالصالة لهذا الغرض بعيدا عن المداخل والمخارج ودورات المياه وتوفير وقاية مناسبة من الحشرات الطائرة

- توفير وسائل لحفظ الأغذية المجهزة الساخنة في درجة حرارة لا تقل عن 63 درجة مئوية والباردة في درجة حرارة لا تزيد عن 4 درجة مئوية طوال فترة عرضها. مع ضرورة عرض كميات مناسبة من الغذاء واستبدال الأغذية بصورة دورية
- رصد دوري لدرجات حرارة الغذاء المقدم وفقا لنظام سلامة الغذاء المطبق بالمنشأة
- إستخدام أدوات مناسبة في تقديم وعرض الغذاء على البوفيه مع الاشراف المستمر من العاملين بالمنشاة لضمان النظافة ودرجة الحرارة

سابعا :اشتراطات صحية إضافية:

- تخصص غرفة خاصة لتبديل الملابس الشخصية للعاملين، لا تفتح مباشرة على أي من مرافق المطعم.
- إذا كان المطعم مرخصا له بتقديم الشاورما، المشاو ي، الفطائر، تجهيز العصائر الطبيعة، المشروبات الساخنة يجب استيفاء الاشتراطات الصحية الخاصة بممارسة كل منها. مع إضافة المساحة المقررة لكل نشاط على المساحة الإجمالية للمطعم.
- فى حالة طلب أي اضافات على نشاط المطعم يجب توفير جميع الاشتراطات الصحية الخاصة بالنشاط المطلوب إضافته مع مراعاة إضافة مساحة النشاط على المساحة الإجمالية للمطعم.
- يمنع إضافة أو خلط مشروبات الطاقة أو المشروبات الغازية للعصائر والآيس كريم أو الصبغات أو أي مادة غذائية أخري وفقا للوائح المعتمدة للحفاظ على الصحة العامة للمجتمع
- ثلاجات الحفظ بالتجميد والتبريد يشترط أن تكون من النوع الرأسي المزود بالارفف المعدنية الغير قابلة للصدأ وذلك لتسهيل عمليات الفصل ومنع التلوث التبادلي. مزودة بترمومتر خارجي لقراءة الحرارة.

2.2 تقديم الشيشة بالمطعم:

- يجب على المنشات التي ترغب بإضافة نشاط مقهى شيشة للترخيص الإلتزام بكافة متطلبات القانون الاتحادي لمكافحة التبغ رقم 15 لعام 2009 واللائحة التنفيذية للقانون بقرار مجلس الوزراء رقم 24 لعام 2013 بشأن الإشتراطات الصحية لنشاط المقهى وتقديم الشيشة مع مراعاة التالي:
- أن يتوافق الموقع مع القوانين واللوائح السابقة ذات الصلة بمكافحة التبغ.
- أن تكون المساحة الاجمالية للمنشاة لا تقل عن 200 متر مربع.
- في حال طلب نشاط مطعم ومقهى يجب الفصل بين صالة الطعام لغير المدخنين وصالة تقديم الشيشة على ان يكون منطقة المطبخ وتقديم الغذاء بصالة الطعام الغير مدخنين.
- الفصل التام بين أنشطة تقديم الشيشة وتقديم الغذاء داخل المنشاة للمواقع المستخدمة في التحضير والتخزين والتقديم – العاملون – الأدوات والمعدات المستخدمة بما لا يضر بسلامة الغذاء.
- فصل وحدات التهوية بين مناطق تقديم الشيشة ومناطق تحضير وتقديم الغذاء وصالة غير المدخنين بالمنشأة

2.3 تقديم الشاورما: يجب الحصول على موافقة مسبقة من إدارة الصحة العامة لتقديم الشاورما بالمنشأة بعد استيفاء كافة المتطلبات الصحية:

- وفقا للمواصفة الإماراتية رقم UAE.S GSO 1060: 2016 بشأن الإشتراطات الصحية لتجهيز وتداول الشاورما يجب الالتزام بالتالي:

1. يجب أن يخلو المنتج من التزنخ والمواد الغريبة والرائحة والطعم الغير مرغوب بهما
2. يجب ان تكون مجهزة من نوع واحد من اللحم على درجة حفظ واحدة سواء مبردة أو مجمدة

3. يجب حفظ اللحوم أثناء وبعد التتبيل على درجة لا تزيد عن +3 درجة مئوية
4. يجب ألا تقل نسبة اللحم بالساندويتش عن 50 % من المواد المضافة عند التقديم
5. يسمح بإضافة المقبلات والخضروات للوجبة أثناء التقديم على ان تكون مطابقة للمتطلبات الصحية
6. يحظر تحضير المايونيز يدويا داخل المنشأة ويتم إستخدام المنتجات المبسترة المعتمدة فقط مع الالتزام بدرجة حرارة الحفظ المقررة
7. يجب أن تكون جميع الخضروات المستخدمة طازجة وصالحة للاستهلاك وتم تنظيفها وتعقيمها بالطرق المعتمدة

❖ منطقة تحضير وتجهيز الشاورما: يحظر أي عمليات إعداد وتحضير للحوم أو أي أغذية اخري خارج نطاق المنشاة وفي حال إستلام الشاورما الجاهزة سواء المبردة او المجمدة يجب توفير المستندات التي تثبت صلاحيتها وسلامتها للاستخدام مع الإلتزام بشروط الحفظ والنقل المناسب حتى وقت الطبخ.

1. يجب توفير مساحة كافية تتناسب مع نوع النشاط وحجم العمل والفصل المناسب.
2. الفصل الكامل بين عمليات التحضير والتجهيز للحوم الخام عن الأغذية المعدة للاستهلاك المباشر
3. توفير منطقة تنظيف وغسيل للحوم مزودة بحوض غسيل ذو حجم مناسب مخصص للحوم، مزود بطاولة بحجم مناسب لعمليات التحضير والتجهيز اللازمة – أرفف لحفظ الأدوات والمعدات ومواد التحضير اللازمة
4. توفير ثلاجات رأسية لحفظ اللحوم المجمدة على درجة – 18 درجة مئوية – توفير ثلاجات تبريد رأسية على درجة حرارة +3 لفك التجميد للحوم المجمدة والحفظ المبرد للحوم بعد التتبيل. يتم حفظ اللحوم بعد التتبيل بصلاحية لا تزيد عن 3 أيام فقط
5. تتم عمليات التتبيل والتسييخ بعيدا عن تحضير وتجهيز أي أغذية أخري بالمنشاة لتجنب التلوث التبادلي
6. يجب ألا يتجاوز قطر سيخ الشاورما عن 40 سم، وبحيث لا يزيد وزن السيخ عن 60 كيلو جرام بأي حال من الأحوال، وبارتفاع لا يتجاوز الحد العلوي والسفلي لمصدر الحرارة بالماكينة.
7. إستخدام أدوات ومعدات مخصصة لعملية للتتبيل والتسييخ مع ضرورة الفصل اللوني لتجنب التلوث التبادلي
8. يجب ألا تزيد درجة حرارة منطقة التحضير والتجهيز للشاورما عن 20 درجة مئوية.
9. عدم حفظ اللحوم بعد التتبيل على درجة حرارة الغرفة أو بالقرب من ماكينة الطبخ لتجنب النشاط الميكروبي
10. يجب أن يكون تجهيز الخضروات والمقبلات بعيدا عن منطقة اللحوم واستخدامه أدوات ومعدات مختلفة.

❖ منطقة الشوي (ماكينة الشاورما):

1. يجب وضع ماكينة الشاورما في موقع مناسب من حيث توفر التجهيزات اللازمة لها ومنفصل عن منطقة التحضير – معتمدة بالمخطط
2. يمنع وضع الماكينة أو أدوات أخري خارج نطاق المنشاة بما لا يضر بسلامة الغذاء.
3. يجب أن يكون تصميم الماكينة بالصورة المناسبة لضمان توزيع الدرجة الحرارة المناسبة على اللحوم والوصول لدرجة الطبخ المطلوبة أعلى من 75 درجة مئوية – مجهزة بمصفاة سفلية لتصفية الدهون والمياه من اللحوم ولا يسمح بتجميعها – مجهزة بشواية Grill سطحية لإعادة طبخ وشوي اللحوم بعد التقطيع لضمان توزيع الحرارة على اللحوم كاملة.
4. يتم تقطيع الشاورما على شكل شرائح رقيقة بعد إتمام عملية النضج ولا يسمح بالتقطيع الزائد عن الطلب
5. توفير حفظ مبرد مثل Salad Bar Chiller للمقبلات والخضروات جوار ماكينة الشاورما وألا تزيد الحرارة عن + 3 درجة مئوية

6. توفير طاولة منفصلة لتجهيز ولف الساندويتشات عند التقديم. يجب استخدام الملاقط والملاعق عند تجهيز السندويشات ويمنع أي تعامل بالأيدي مباشرة في لف الساندويتشات. ويتم تحضير الوجبات أمام الزبون مباشرة ولا يسمح بالتجهيز المسبق بالمنشأة
7. يوصي بالفصل في العاملين على ماكينة الشاورما وتجهيز الساندويتشات لتجنب أي تلوث تبادلي
8. يمنع تخزين أو حفظ اللحوم بعد الطهي او المتبقي من ماكينة الشاورما لوقت أخر أو لأي وجبات أخري
9. يجب تغليف الساندويتشات في أغلفة صحية بحيث تكون نظيفة لا تنقل أي مواد ضارة أو غير مرغوب بها للغذاء
10. تنظيف أدوات التقطيع بعد الشحذ أو السن جيدا لتجنب أي شوائب أو مواد غريبة بالمنتج.
11. يجب توفير تهوية مناسبة وإضاءة كافية ومحمية داخل منطقة ماكينة الشاورما. مع التزام العاملين بالممارسات الصحية الجيدة

2.4 الاشتراطات الصحية لنشاط خدمات تموين الوجبات الغذائية

3. تطبيق الشروط الصحية العامة للمنشأت الغذائية وفقا لنوع وطبيعة النشاط المعتمد
4. تعمل هذه المنشأت في توفير خدمات تموين الوجبات الغذائية للمجمعات السكنية والحفلات أو الأعراس والولائم.
5. تطبيق نظام الهاسب HACCPوفقا لإجراءات برنامج عجمان للصحة العامة

- يجب أن تتناسب المساحة مع حجم العمل والطاقة الانتاجية ولا تقل عن 200 متر مربع. وفقا لنوع الوجبات وحجم العمل

❖ **يجب أن تتوفر بالمبنى الاشتراطات التالية:**

- يسمح التصميم الداخلي بسهولة انسياب وتسلسل العمليات (الخطوات) الإنتاجية بدءا من مرحلة استلام المواد الاولية حتى مرحلة التسليم وإنتاج الوجبات بحيث يكون الانسياب فى اتجاه واحد لضمان سلامة المنتج.
- يسمح التصميم بإجراء عمليات النظافة والتطهير بسهولة ويسهل عمليات الإشراف اللازمة لضمان جودة المنتج.
- وجود فصل واضح بين العمليات الانتاجية المختلفة التي يمكن أن تؤدى للتلوث التبادلي وذلك باستعمال حواجز أو بتغيير الموقع أو بأي وسيلة فعالة أخرى.
- تكون درجة الحرارة داخل صالات الانتاج والتجهيز ملائمة حسب متطلبات التصنيع الجيد.

اولا: تقسيم المنشأة: توفير مخطط تفصيلي داخلي للمنشاة للاعتماد من إدارة الصحة العامة بالمتطلبات الصحية للنشاط.

- منطقة استلام وتخزين المواد الخام الاولية وفقا لطبيعة كل مادة.
- منطقة الإعداد والتجهيز للمواد الغذائية
- منطقة الطبخ والتحضير
- منطقة التبريد والتعبئة
- منطقة التخزين والتوزيع.
- منطقة تنظيف الأدوات والمعدات
- تجهيزات النظافة الشخصية للعاملين (غرفة تغيير ملابس + دورات مياه +مغاسل الأيدي + غرفة استراحة عاملين
- مكتب الإدارة وفريق الجودة

ثانيا: المواد الاولية:

- جميع المواد الاولية المستخدمة فى التصنيع يجب ان تكون مطابقة للمواصفات الاماراتية المقررة فى ذلك.
- المياه المستخدمة فى عمليات التصنيع تكون صالحة للشرب ومطابقة للمواصفات القياسية الاماراتية.
- تخزين المواد الاولية فى ظروف مناسبة وفقا لشروط التخزين المقررة لها على بطاقة المادة الاولية.

ثانيا: منطقة الإعداد والتحضير:

- أن تتناسب مساحته مع حجم العمل بالمطعم، موقعه يكون محدد بين المخازن وموقع الطبخ.
- مزود بمصدر مياه صالح للشرب لأعمال الطبخ والتحضير
- يجب توفير عدد كافي من طاولات وأحواض غسيل من الإستانلس استيل عميقة يتم الفصل بينها كالآتي: تحضير الأسماك ومشتقاتها - تحضير اللحوم والدواجن ومشتقاتها-تحضير الخضروات والفواكه والسلطات، مع توفير تمييز لوني لكل منطقة لتجنب التلوث التبادلي.
- يجب توفير الفصل المناسب (تمييز لوني) فى طاولات أو الواح التقطيع بين المواد الغذائية عالية الخطورة والأخرى لمنع حدوث تلوث تبادلي والتعريف بذلك فى مكان واضح بالمطبخ.
- يجب توفير ثلاجات تبريد بعدد كافي لحفظ الأغذية بعد التحضير على أن يتم الحفظ على درجة 1-4 مئوية. مزودة بترمومتر خارجي
- يجب ان تكون مزودة بحوض غسيل أيدي مع المتطلبات الصحية اللازمة.
- يجب توفير عدد كافي من أرفف أو خزانات ذات رتبة غذائية لحفظ الأدوات والمعدات المستخدمة.
- في المطاعم الكبيرة يتم تقسيم موقع الاعداد والتحضير لمناطق مختلفة وفقا لخطورة كل مادة غذائية.

رابعا: الادوات والمعدات:

- تكون أدوات ومعدات التصنيع صالحة للاستخدام ولا تتفاعل مع المواد الغذائية ولا تغير من خصائصها الطبيعية
- أن تصمم الاجهزة والادوات وتثبت بطريقة تمنع الضرر الصحي وتسمح بسهولة تنظيفها وتعقيمها
- ان تتوفر اساليب الوقاية والامن الصناعي فى الاجهزة والادوات ذات الاطراف الحادة.4
- يجب توفير منطقة تنظيف للأدوات والمعدات مجهزة بكافة الأدوات اللازمة وفقا لنوع النشاط ولا تتصل مباشرة بمناطق التحضير

خامسا: التعبئة:

- يجب ان تتم عملية التعبئة فى جو مبرد بعيد عن العمليات التصنيعية.
- مواد التعبئة يجب ان تكون من مواد ذات درجة غذائية وصالحة للاستخدام وتحمى المنتج النهائي من أي مصادر تلوث خارجي.
- يجب توفير بيانات الوجبة الغذائية على البطاقة الغذائية للوجبة وفقا للمواصفات القياسية المعتمدة

سادسا :التخزين:

- تخزين المنتجات المعبأة بطريقة سليمة مع مراعاة درجة حرارة التخزين بحيث لا تزيد عن4 درجة مئوية للمواد التي تحتاج للتخزين المبرد والمواد المجمدة على -18مْ والتي تتطلب درجة حرارة الغرفة على حرارة 25 درجة مئوية، ويجب ان تتوفر الشروط الصحية العامة والخاصة بمستودعات المواد الغذائية (مراجعة الاشتراطات الصحية لمخازن المواد الغذائية).
- إتباع نظام تدوير المنتج بصورة سليمة لمنع وجود أي منتجات منتهية الصلاحية بالمخازن بإتباع طريقة (FIFO) بمعنى الدخول الأول للخروج الأول.

سابعا: نقل وتموين الغذاء الخارجي:

- فى حالة النقل والتوزيع يشترط توفير وسيلة نقل وفقا للدرجة المناسبة للتخزين المقررة على ان تكون معتمدة من إدارة الصحة العامة (مراجعة الاشتراطات الصحية الخاصة بنقل وتوزيع المواد الغذائية).
- يجب ضبط درجة حرارة الغذاء وفقا للدرجات المقررة حتى وقت الاستهلاك بحيث لا تقل درجة حرارة الغذاء الساخن عن 65 درجة مئوية والغذاء المبرد عن + 4 درجة مئوية. مع توفير الأدوات والمعدات اللازمة لذلك
- في حال نقل الطعام للبوفيه المفتوح أو إقامة فعالية في موقع أخر: يجب ضبط درجة الحرارة للغذاء وفق الدرجات المقررة أعلاه خلال النقل والعرض للغذاء مع الإلتزام بتوفير المتطلبات الصحية اللازمة في موقع العرض والتقديم للبوفيه المفتوح كما هو محدد أعلاه
- إستخدام أدوات تقديم للغذاء من نوعية صحية لا تضر بسلامة الغذاء ومناسبة لنوع ودرجة حرارة الغذاء
- توفير نظام رصد دوري لدرجات الحرارة في عمليات النقل والعرض للحفاظ على سلامة الغذاء للمستهلك

ثامنا: النظافة العامة:

- توفير برنامج تنظيف فعال يشمل الوسائل والاجهزة والمعدات اللازمة لتنظيف وتطهير الادوات والأواني والمعدات بالمنشأة
- وضع الملصقات الارشادية الخاصة بأتباع قواعد النظافة العامة فى جميع اجزاء المعمل.

❖ **تطبيق نظام الهاسب (تحليل المخاطر ونقط التحكم الحرجة):**

يجب على جميع منشات خدمات التموين الغذائي تطبيق نظام الهاسب (تحليل المخاطر ونقط التحكم الحرجة) معتمد وموثق وفقا لإجراءات الإدارة وبرنامج عجمان للصحة العامة لضمان توفر نظام فعال لإدارة وتوفير غذاء مطابق للمواصفات واللوائح من المنشأة

❖ خطوات تطبيق النظام بالمنشأة:

9. توفير مسؤول سلامة غذاء مؤهل ومعتمد من إدارة الصحة العامة
10. البدء في تطبيق النظام خلال عملية الإنشاء والتشييد للمنشأة
11. تقديم خطة التطبيق للنظام قبل الموافقة النهائية لمباشرة العمل للمنشأة
12. تطبيق النظام الفعلي بالمنشأة على جميع الأنشطة
13. تقديم طلب الإعتماد لإدارة الصحة العامة
14. التدقيق على دليل النظام والنماذج وإرسال الملاحظات
15. التدقيق بالموقع
16. إصدار شهادة مطابقة الهاسب

2.5 الاشتراطات الصحية لنشاط مطعم وجبات سريعة

- يقصد بمطعم الوجبات السريعة المكان الذي يقدم وجبات معدة جزئيًا مسبقًا وتستكمل بقية خطوات الأعداد عند طلب المستهلك.

- تطبيق الشروط الصحية العامة للمنشأت الغذائية وفقا لنوع وطبيعة النشاط المعتمد
- تطبيق نظام الممارسات الصحية الجيدة GHP وفقا لإجراءات برنامج عجمان للصحة العامة، راجع الإشتراطات الصحية العامة.
- يجب أن تتناسب المساحة مع حجم العمل والطاقة الانتاجية. والا تقل مساحة المنشأة عن 40 متر مربع.
- تحدد مرافق مطعم الوجبات السريعة بالآتي:
  1. منطقة تخزين مواد غذائية (مجمدة – مبردة – جافة) مزود بمنطقة استلام.
  2. منطقة للإعداد والتحضير للغذاء
  3. منطقة الطبخ.
  4. منطقة التنظيف للأدوات والمعدات
  5. منطقة الخدمة – تقديم الغذاء للزبائن
- يلزم لممارسة نشاط مطعم الوجبات السريعة استيفاء الاشتراطات الصحية الآتية:

أولا :الاشتراطات الصحية الخاصة بمنطقة التخزين:

- أن تتناسب مساحته مع حجم العمل بالمطعم.
- الالتزام بالاشتراطات الصحية الخاصة بمخازن الأغذية (مبردة –مجمدة – جافة) -مراجعة الشروط الخاصة بمخازن المواد الغذائية.
- في المطاعم الكبيرة يتم تخصيص منطقة فى مدخل المخازن تختص بعمليات الاستلام ومزودة بحوض غسيل من الإستانلس استيل عميق وطاولة من نفس المعدن لأعمال فرز وتنظيف وتطهير الخضروات.

ثانيا :الاشتراطات الصحية الخاصة بمنطقة الإعداد والتحضير والطبخ:

- أن تتناسب مساحتها مع حجم العمل بالمطعم، محدد بين المخازن ومنطقة الخدمة
- أن تكون أدوات وأواني الطبخ مصنوعة من الإستانلس استيل وقابلة للتحريك لتسهيل التنظيف أسفلها.
- توفير التهوية المناسبة داخل المطعم بالوسائل المناسبة والطرق الصحية لذلك. حيث يشترط تركيب مظلاتHood الإستانلس إستيل على جميع مصادر الحرارة بالمطبخ لتجميع وسحب الادخنة السوداء للخارج مع توصيلها بمدخنة بقطر مناسب وبارتفاع عن اعلى بناية مجاورة ب 2 متر ومزودة بمرشحات(فلاتر) للزيوت. أو بالطرق المناسبة للتخلص من نواتج الطبخ بطريقة صحية وفقا للمعايير البيئية فى ذلك الشأن، أن يكون مجهزا بمراوح شفط ذاتية الغلق أو مثبت عليها شبك معدني غير قابل للصدأ.
- أن يكون مزود بأرفف من الإستانلس استيل وأواني معدنية غير قابلة للصدأ لحفظ التوابل والمواد الأخرى ذات أغطية محكمة الغلق.
- توفير طاولات تحضير من الإستانلس استيل بعدد كافي وفقا لحجم العمل والمساحة المحددة.
- الفصل فى طاولات وألواح التقطيع بين المواد الغذائية عالية الخطورة والأخرى لمنع حدوث تلوث تبادلي والتعريف بذلك فى مكان واضح.
- أن يخصص به موقع ثلاجات تبريد بعدد كافي لحفظ الأغذية بعد التحضير بالتبريد (1-4 درجة مئوية) ومن الممكن استخدام الطاولات المجهزة بالبرادات من أسفل، مزودة بترمومتر خارجي
- مزود بمصدر مياه صالح للشرب لأعمال الطبخ والتحضير
- يجب توفير عدد كافي من طاولات وأحواض غسيل من الإستانلس استيل عميقة يتم الفصل بينها كالآتي: تحضير الأسماك ومشتقاتها - تحضير اللحوم والدواجن ومشتقاتها-تحضير الخضروات والفواكه والسلطات، مع توفير تمييز لوني لكل منطقة لتجنب التلوث التبادلي.

- يجب توفير الفصل المناسب (تمييز لوني) فى طاولات أو الواح التقطيع بين المواد الغذائية عالية الخطورة والأخرى لمنع حدوث تلوث تبادلي والتعريف بذلك فى مكان واضح بالمطبخ.
- يجب ان تكون مزودة بحوض غسيل أيدي مع المتطلبات الصحية اللازمة.
- يجب توفير عدد كافي من أرفف أو خزانات ذات رتبة غذائية لحفظ الأدوات والمعدات المستخدمة.

ثالثا :الاشتراطات الصحية الخاصة بموقع الغسيل:

- أن تتناسب مساحته مع حجم العمل بالمطعم، أن يكون متصلا بموقعي الطبخ والخدمة.
- أن يكون مزود بحوض غسيل مزدوج للأواني من الإستانلس استيل.
- أن يخصص به موقع مستقل لتخزين المواد الكيميائية على أن يكون بعيدا عن المواد الغذائية.
- توفير أرفف من الإستانلس استيل لحفظ الأواني والمعدات عليها بعد التنظيف للتجفيف الهوائي.
- أن يكون مجهزا بمصدر للمياه الساخنة والباردة لأعمال الغسيل.

رابعا :الاشتراطات الصحية الخاصة بموقع الخدمة:

- أن تتناسب مساحته مع حجم العمل بالمطعم
- توفير مكان مناسب لحفظ الأطباق والأدوات الأخرى.
- أن يكون مزودا بكابينة أو حاويات لحفظ الأطعمة الساخنة الجاهزة (hot cabinets & Pan Marie) للتقديم في درجة حرارة تزيد عن 63 درجة مئوية. وثلاجات عرض الأغذية التي تقدم مبردة التي تتطلب الحفظ 1-4 درجة مئوية مثل السلطات والمقبلات.

❑ **ملاحظات**

- إذا كان المطعم مرخصا له بتقديم الشاورما، المشاوي، الفطائر، العصائر الطازجة أو المشروبات الساخنة يجب استيفاء الاشتراطات الصحية الخاصة بممارسة كل منها .مع زيادة المساحات المقررة على المساحات الإجمالية للمطعم.
- فى حالة طلب أي اضافات على نشاط المطعم يجب توفير جميع الاشتراطات الصحية الخاصة بالنشاط مع مراعاة تزويد مساحة النشاط المحددة بالدليل على المساحة الإجمالية للمطعم.
- يمنع إضافة أو خلط مشروبات الطاقة أو المشروبات الغازية للعصائر والآيس كريم أو الصبغات أو أي مادة غذائية أخري وفقا للوائح المعتمدة للحفاظ على الصحة العامة للمجتمع
- ثلاجات الحفظ بالتجميد والتبريد يشترط أن تكون من النوع الرأسي المزود بالارفف المعدنية الغير قابلة للصدأ وذلك لتسهيل عمليات الفصل ومنع التلوث التبادلي. مزودة بترمومتر خارجي لقراءة الحرارة.

2.6 الاشتراطات الصحية لنشاط مطعم & كافتيريا المتنقلة

- يمنح هذا التصريح فقط للمركبات الثابتة فى مناطق مفتوحة عامة مثل المنتزهات والحدائق ومناطق الجامعات والمدارس ويجب ان يكون الموقع موافق عليه من الجهات المعنية (إدارة المشاريع بالدائرة – دائرة التنمية الاقتصادية). ولا يسمح بمركبات متنقلة.

- يجب حصول المركبة على ترخيص أو ترخيص اقتصادي من دائرة التنمية الاقتصادية للمركبة على ان يستوفي كافة المتطلبات الصحية والموافقة المسبقة من إدارة الصحة العامة على تصميم المركبة وقائمة الطعام.
- تطبيق نظام الممارسات الصحية الجيدة GHP وفقا لإجراءات برنامج عجمان للصحة العامة، راجع الإشتراطات الصحية العامة.
- يجب أن يكون موقع المركبة بعيد عن الملوثات البيئية بصورة مباشرة وغير مباشرة كما ان الطرق المؤدية للموقع يجب ان تكون معبدة بصورة مناسبة .
- تطبيق الشروط الصحية العامة للمنشأت الغذائية وفقا لنوع وطبيعة النشاط المعتمد
- يجب ان تكون المركبة مصممة خصيصا للعمل بتجهيز وإعداد الغذاء وتكون معتمدة من الجهات المعنية لذلك
- يجب ان تكون فتحه خروج عادم المركبة بعيدة عن منطقة الخدمة ودخول وخروج الغذاء على أن تكون المركبة صديقة للبيئة.
- المساحة الداخلية للمركبة يجب أن تتناسب مع نوع النشاط وحجمه وقائمة الطعام للنشاط
- يجب ان تتوفر كافة التجهيزات اللازمة للعمليات التالية: حفظ الغذاء (مبرد – مجمد – جاف) – منطقة تجهيز وإعداد – منطقة طبخ – منطقة خدمة على ان تيم تقسيمها بصورة مناسبة لمنع حدوث تلوث تبادلي.
- يجب أن تكون الجدران والأسقف والحوائط من مواد سهلة التنظيف – غير ممتصة – مضادة للحرائق – ذات لون فاتح – ناعمة – لا تحوي اي مواد ضارة للغذاء – ولا يوجد بها شروخ او فتحات.
- يجب أن تكون الارضيات من مواد يسهل تنظيفها مناسبة للغذاء، مصممة بميل مناسب لفتحات الصرف لتسهيل عملية التنظيف
- توفير نظام صرف صحي مناسب بالمركبة مزودة بأجهزة خاصة لمنع رجوع المياه العادمة للمركبة. ويكون خزان التجميع النهائي خارج المركبة ذات حجم مناسب للنشاط. يكون سهل التنظيف والتفريغ. معتمد من إدارة الصرف الصحي
- جميع الادوات والمعدات المستخدمة في المركبة يجب أن تكون من الإستانلس الاستيل الغير قابل للصدأ. ويمنع استخدام أي أدوات معدنية قابلة للصدأ بالإعداد والتجهيز
- يجب توفير مصدر آمن ومعتمد لمياه الشرب للإعداد والطبخ بكميات مناسبة لحجم العمل وتوفير تخزين مناسب ومحكم وفقا للمواصفات المعتمدة في ذلك
- توفير مصدر ثابت للطاقة الكهربائية للمركبة مع ضمان سلامة كافة التوصيلات الكهربائية ويكون معتمد من الجهات المعنية – فى حال استخدام مولد كهربائي يجب أن يكون المولد وخزان الوقود بعيد عن منطقة تداول الغذاء
- يجب توفير تهوية مناسبة داخل منطقة المركبة أثناء العمل والتوقف. وإضاءة مناسبة محمية بصورة مناسبة
- يجب توفير تخزين مناسب وكافي للأغذية المبردة والمجمدة والجافة تتناسب مع طاقة العمل بالموقع وفقا للاشتراطات الصحية الخاصة بتخزين الغذاء. جميع أجهزة الحفظ بالتبريد والتجميد يجب ان تكون مزودة بأجهزة قياس حراري من الخارج
- توفير حوض غسيل ذات عمق مناسب مزود بالمياه الباردة والساخنة لغسل وتنظيف الادوات والمعدات مزود بأرفف للتجفيف
- توفير حوض غسيل لغسل وتنظيف الخضروات والفاكهة مزود بطاولة تجهيز خاصة مع الفصل المناسب لمنع التلوث التبادلي
- يوصي بتوفير كافة اللحوم من منشات معتمدة لتجنب التحضير في الموقع. وفي حال الموافقة على التحضير بالمركبة يجب توفير حوض غسيل لغسل وتنظيف اللحوم مزود بطاولة تجهيز خاصة مع الفصل المناسب لمنع التلوث التبادلي.
- توفير عدد كافي من طاولات إعداد وتجهيز من الإستانلس إستيل وفقا لطبيعة العمل ونوع النشاط

- توفير حافظات حرارية (بان ماري) لحفظ الغذاء الساخن بعد الطبخ على 65 درجة مئوية وأجهزة تبريد لحفظ الغذاء المبرد بعد التجهيز على درجة حرارة أقل 5 درجة مئوية
- يجب ان تكون خزانات ملابس العاملين خارج مناطق الاعداد والتجهيز تماما
- توفير خزانات خاصة بحفظ التوابل والبهارات بمنطقة الطبخ والاعداد والتجهيز
- توفير عدد مناسب من أرفف وخزانات حفظ الغذاء والادوات والمعدات بالمركبة
- توفير أجهزة طبخ مناسبة مزودة بأجهزة تجميع وطرد الأبخرة والغازات من المركبة مزود بموتور سحب ذات سعة مناسبة
- جميع توصيلات الغاز الطبيعي يجب أن تكون آمنة ومعتمدة من الجهات المعنية
- مصيدة الدهون يجب أن تكون خارج منطقة الاعداد والتجهيز مع التنظيف والصيانة الدورية لها
- في حال توفير خدمة بيع الشاورما بالمركبة يجب توفير المساحة والادوات والمعدات الاضافية اللازمة للنشاط. ماكينة الشاورما يجب أن تكون داخل المركبة ومحمية بصورة مناسبة ومجهزة بالتهوية اللازمة وطاولة لتحضير الساندويتشات مزودة بجهاز تبريد للخضروات والمقبلات
- أي اعمال إنشائية خارج المركبة تتطلب موافقة مسبقة من قطاع الشئون الهندسية بالدائرة.
- توفير برنامج مكافحة حشرات فعال مع شركة معتمدة من إدارة الصحة العامة وتوفير عدد كافي من المصائد الحشرية خارج وداخل المركبة
- يمنع استخدام الأخشاب أو المعادن القابلة للصدأ في المركبة
- توفير حاويات نفايات مناسبة بحجم مناسب للعمل داخل وخارج المركبة تعمل بالقدم
- يجب المحافظة على نظافة المنطقة المحيطة بالمركبة جيدا وتوفير حاويات جمع بقايا الطعام والنفايات بالخارج
- يمنع إضافة أو خلط مشروبات الطاقة أو المشروبات الغازية للعصائر والآيس كريم أو الصبغات أو أي مادة غذائية أخري وفقا للوائح المعتمدة للحفاظ على الصحة العامة للمجتمع

2.7 الاشتراطات الصحية لنشاط مطبخ شعبي

تطبيق الشروط الصحية العامة للمنشأت الغذائية وفقا لنوع وطبيعة النشاط المعتمد.

- تتناسب المساحة مع حجم العمل والطاقة الانتاجية. والا تقل مساحة المطبخ عن 80 متر مربع.
- تطبيق نظام الممارسات الصحية الجيدة GHP وفقا لإجراءات برنامج عجمان للصحة العامة، راجع الإشتراطات الصحية العامة.
- تحدد مرافق المطبخ العام بالآتي:
  - مخزن مواد غذائية (مجمدة – مبردة – درجة حرارة الغرفة) مزود بمنطقة استلام.
  - مخزن لحفظ الأواني والمعدات المستخدمة.
  - منطقة للإعداد والتحضير
  - منطقة الطبخ.
  - منطقة الغسيل
  - منطقة استقبال وتقديم الطلبات.

يلزم لممارسة نشاط مطبخ شعبي استيفاء الاشتراطات الصحية الآتية:

الاشتراطات الصحية الخاصة بالمخزن:

- أن تتناسب مساحته مع حجم العمل بالمطبخ الشعبي.
- الالتزام بالاشتراطات الصحية الخاصة بمخازن المواد الغذائية (مبردة –مجمدة – جافة) مراجعة الشروط الخاصة بمخازن المواد الغذائية.
- في المطابخ الكبيرة وخدمات التموين للأعراس والحفلات يتم تخصيص منطقة فى مدخل المخازن تختص بعمليات الاستلام ومزودة بحوض غسيل من الإستانلس استيل عميق وطاولة من نفس المعدن لأعمال فرز وتنظيف وتطهير الخضروات.

الاشتراطات الصحية الخاصة بمخزن الأواني:

- أن تتناسب مساحته مع حجم العمل بالمطبخ الشعبي.
- أن يكون مجهزا بأرفف من معدن غير قابل للصدأ لحفظ الأواني كبيرة الحجم بارتفاع لا يقل عن30 سم عن مستوى الأرض. مع توفير إضاءة محمية وتهوية مناسبة.

الاشتراطات الصحية الخاصة موقع للإعداد والتحضير للمواد الغذائية:

- أن تتناسب مساحته مع حجم العمل بالمطعم، موقعه يكون محدد بين المخازن وموقع الطبخ.
- مزود بمصدر مياه صالح للشرب لأعمال الطبخ والتحضير
- يجب توفير عدد كافي من طاولات وأحواض غسيل من الإستانلس استيل عميقة يتم الفصل بينها كالآتي: تحضير الأسماك ومشتقاتها - تحضير اللحوم والدواجن ومشتقاتها-تحضير الخضروات والفواكه والسلطات، مع توفير تمييز لوني لكل منطقة لتجنب التلوث التبادلي.
- يجب توفير الفصل المناسب (تمييز لوني) فى طاولات أو الواح التقطيع بين المواد الغذائية عالية الخطورة والأخرى لمنع حدوث تلوث تبادلي والتعريف بذلك فى مكان واضح بالمطبخ.
- يجب توفير ثلاجات تبريد بعدد كافي لحفظ الأغذية بعد التحضير على أن يتم الحفظ على درجة 1-4 مئوية. مزودة بترمومتر خارجي
- يجب ان تكون مزودة بحوض غسيل أيدي مع المتطلبات الصحية اللازمة.
- يجب توفير عدد كافي من أرفف أو خزانات ذات رتبة غذائية لحفظ الأدوات والمعدات المستخدمة.
- في المطابخ الكبيرة يتم تقسيم موقع الاعداد والتحضير لمناطق مختلفة وفقا لخطورة كل مادة غذائية.

الاشتراطات الصحية الخاصة بمنطقة الطبخ:

- أن تتناسب مساحته مع حجم العمل بالمطبخ الشعبي.
- توفير التهوية المناسبة داخل المطبخ بالوسائل المناسبة والطرق الصحية لذلك. حيث يشترط تركيب مظلات Hood الإستانلس إستيل على جميع مصادر الحرارة بالمطبخ لتجميع وسحب الادخنة السوداء للخارج مع توصيلها بمدخنة بقطر مناسب وبارتفاع اعلى بناية مجاورة ب 2 متر ومزودة بمرشحات(فلاتر) للزيوت. أو بالطرق المناسبة للتخلص من نواتج الطبخ بطريقة صحية وفقا للمعايير البيئية فى ذلك الشأن، أن يكون مجهزا بمراوح شفط ذاتية الغلق أو مثبت عليها شبك معدني غير قابل للصدأ.
- أن يكون مزود بأرفف من الإستانلس استيل وأواني معدنية غير قابلة للصدأ لحفظ التوابل والمواد الأخرى ذات أغطية محكمة الغلق.
- توفير طاولات تحضير من الإستانلس استيل بعدد كافي وفقا لحجم العمل والمساحة المحددة.
- لا يسمح بأي أعمال طبخ خارج المنشأة وفي حال إستخدام أفران للطبخ يجب أن تكون من مواد صحية ولا تؤثر في سلامة الغذاء
- لا يسمح باستخدام الأخشاب في عملية الطهي والشوي، كما يجب أن يخزن الفحم خارج مناطق التحضير والغذاء بصورة آمنة

- أن تكون أدوات وأواني الطبخ بعدد كافي ومصنوعة من الإستانلس استيل وقابلة للتحريك لتسهيل التنظيف أسفلها.
- توفير حوض من الإستانلس إستيل ذو حجم مناسب لتصفية الأرز خلال الطبخ ولا يسمح بالتصفية علي الأرض مباشرة

الاشتراطات الصحية الخاصة بمنطقة تنظيف الأدوات والمعدات: لا يسمح بأي نشاط خارج المنشأة.

- أن تتناسب مساحته مع حجم العمل بالمطبخ الشعبي، أن تكون متصل بموقعي الطبخ والخدمة.
- أن يكون مزود بحوض غسيل مزدوج عميق للأواني من الإستانلس استيل.
- توفير أرفف من الإستانلس استيل مثقبة من الداخل (شبك) لحفظ الأواني والمعدات عليها بعد التنظيف للتجفيف الهوائي.
- أن يخصص به موقع مستقل لتخزين المواد الكيميائية على أن يكون بعيدا عن المواد الغذائية.
- أن يكون مجهزا بمصدر للمياه الساخنة والباردة لأعمال الغسيل.

الاشتراطات الصحية الخاصة بمنطقة استقبال وتسليم الطلبات:

- يتم تسليم الوجبات في أواني معدنية غير قابلة للصدأ مخصصة لهذا الغرض ذات الاستخدام لمرة واحدة.
- يجب توفير وسيلة للمحافظة على الوجبات الجاهزة ساخنة لحين تسليمها وذلك بتوفير خزانات أو حاويات حفظ ساخن (hot cabinets & Pan Marie) لحفظ الطعام المعد على حرارة أعلى من 63 درجة مئوية. وثلاجات لحفظ السلطات والصلصات.
- فى حالة طلب أي اضافات على نشاط المطبخ يجب توفير جميع الاشتراطات الصحية الخاصة بالنشاط مع مراعاة تزويد مساحة النشاط على المساحة الإجمالية للمطبخ

❑ ثلاجات الحفظ بالتجميد والتبريد يشترط أن تكون من النوع الرأسي المزود بالارفف المعدنية الغير قابلة للصدأ وذلك لتسهيل عمليات الفصل ومنع التلوث التبادلي. مزودة بترمومتر خارجي لقراءة الحرارة.

2.8 الاشتراطات الصحية لنشاط كافتيريا وبيع وجبات خفيفة

- تطبيق الشروط الصحية العامة للمنشأت الغذائية وفقا لنوع وطبيعة النشاط المعتمد.
- تتناسب المساحة مع حجم العمل والطاقة الانتاجية. والا تقل مساحة المنشأة عن 40 متر مربع.
- تطبيق نظام الممارسات الصحية الجيدة GHP وفقا لإجراءات برنامج عجمان للصحة العامة، راجع الإشتراطات الصحية العامة.

❖ تحدد مرافق الكافيتريا بالآتي:

- مخزن مواد غذائية (مجمدة – مبردة – جافة) مزود بمنطقة استلام
- منطقة للإعداد والتحضير والطبخ.
- منطقة الغسيل
- منطقة الخدمة

يلزم لممارسة نشاط الكافيتريا استيفاء الاشتراطات الصحية الآتية:

الاشتراطات الصحية الخاصة بالمخزن:

- أن تتناسب مساحته مع حجم العمل بالمنشأة.
- الالتزام بالاشتراطات الصحية الخاصة بمخازن المواد الغذائية (مبردة – مجمدة – جافة) مراجعة الشروط الخاصة بمخازن المواد الغذائية.

- ترتيب وضع الثلاجات وأرفف المواد الجافة بالمخزن جيدا.

الاشتراطات الصحية الخاصة بمنطقة الإعداد والتجهيز والطبخ:

- أن تتناسب مساحتها مع حجم العمل بالمطعم، محدد بين المخازن ومنطقة الخدمة
- أن تكون أدوات وأواني الطبخ مصنوعة من الإستانلس استيل وقابلة للتحريك لتسهيل التنظيف أسفلها.
- توفير التهوية المناسبة داخل المطعم بالوسائل المناسبة والطرق الصحية لذلك. حيث يشترط تركيب مظلاتHood الإستانلس إستيل على جميع مصادر الحرارة بالمطبخ لتجميع وسحب الادخنة السوداء للخارج مع توصيلها بمدخنة بقطر مناسب وبارتفاع عن اعلى بناية مجاورة ب 2 متر ومزودة بمرشحات(فلاتر) للزيوت. أو بالطرق المناسبة للتخلص من نواتج الطبخ بطريقة صحية وفقا للمعايير البيئية فى ذلك الشأن، أن يكون مجهزا بمراوح شفط ذاتية الغلق أو مثبت عليها شبك معدني غير قابل للصدأ.
- أن يكون مزود بأرفف من الإستانلس استيل وأواني معدنية غير قابلة للصدأ لحفظ التوابل والمواد الأخرى ذات أغطية محكمة الغلق.
- توفير طاولات تحضير من الإستانلس استيل بعدد كافي وفقا لحجم العمل والمساحة المحددة.
- أن يخصص به موقع ثلاجات تبريد بعدد كافي لحفظ الأغذية بعد التحضير بالتبريد (1-4 درجة مئوية) ومن الممكن استخدام الطاولات المجهزة بالبرادات من أسفل، مزودة بترمومتر خارجي
- مزود بمصدر مياه صالح للشرب لأعمال الطبخ والتحضير
- يجب توفير عدد كافي من طاولات وأحواض غسيل من الإستانلس استيل عميقة يتم الفصل بينها كالآتي: تحضير اللحوم والدواجن ومشتقاتها-تحضير الخضروات والفواكه والسلطات، مع توفير تمييز لوني لكل منطقة لتجنب التلوث التبادلي.
- يجب توفير الفصل المناسب (تمييز لوني) فى طاولات أو الواح التقطيع بين المواد الغذائية عالية الخطورة والأخرى لمنع حدوث تلوث تبادلي والتعريف بذلك فى مكان واضح بالمطبخ.
- يجب ان تكون مزودة بحوض غسيل أيدي مع المتطلبات الصحية اللازمة.
- يجب توفير عدد كافي من أرفف أو خزانات ذات رتبة غذائية لحفظ الأدوات والمعدات المستخدمة.
- منطقة تجهيز العصائر: تجهز بطاولات من الإستانلس استيل ومعدات تحضير العصير من مواد لا تضر بالمادة الغذائية + ثلاجة خاصة للفاكهة + خزانات أو أرفف من معدن غير قابل للصدأ لحفظ الأدوات والمعدات عليها +حوض غسيل عميق من الإستانلس استيل +ماكينة تجهيز ثلج مزودة بفلتر ومصدر للمياه المستخدمة للإضافة بالعصائر

الاشتراطات الصحية الخاصة بمنطقة الغسيل:

- أن تتناسب مساحته مع حجم العمل بالكافيتريا وقد يكون داخل منطقة التجهيز، أن يكون متصلا بموقعي الطبخ والخدمة.
- أن يكون مزود بحوض غسيل مزدوج للأواني من الإستانلس استيل.
- توفير أرفف من الإستانلس استيل لحفظ الأواني والمعدات عليها بعد التنظيف للتجفيف الهوائي.
- أن يخصص به موقع مستقل لتخزين المواد الكيميائية على أن يكون بعيدا عن المواد الغذائية.
- أن يكون مجهزا بمصدر للمياه الساخنة والباردة لأعمال الغسيل.

الاشتراطات الصحية الخاصة بمنطقة الخدمة:

- أن تتناسب مساحته مع حجم العمل بالكافيتريا وقد تكون هي الفاصل بين المطبخ وصالة الزبائن.

- توفير مكان مناسب لحفظ الأطباق والأدوات الأخرى.
- أن يكون مزودا بكابينة أو حاويات لحفظ الأطعمة الساخنة الجاهزة (hot cabinets& Pan Marie)للتقديم في درجة حرارة تزيد عن 63 درجة مئوية .أن يكون مزودا بثلاجات عرض الأغذية التي تقدم مبردة التي تتطلب الحفظ عل 1-4 درجة مئوية مثل السلطات والمقبلات.

❑ **ملاحظات:**

- فى حالة القيام بأعمال الشاورما يشترط أن يكون داخل المنشأة. يجب الإلتزام باشتراطات تقديم الشاورما كما هو مدرج بالدليل
- فى حالة وجود ماكينة دجاج يشترط ان تكون داخل المنشأة مع مراعاة تزويد المساحة الإجمالية للكافيتريا 5متر مربع تختص بالماكينة وأعمال التحضير والإعداد للشوى.
- ان تكون ماكينة الشاورما والدجاج والفلافل داخل المحل ويكون الباب المؤدى لها من الداخل.
- فى حالة طلب أي اضافات على نشاط الكافيتريا يجب توفير جميع الاشتراطات الصحية الخاصة بالنشاط مع مراعاة تزويد مساحة النشاط على المساحة الإجمالية للمنشأة.
- يمنع إضافة أو خلط مشروبات الطاقة أو المشروبات الغازية للعصائر والآيس كريم أو الصبغات أو أي مادة غذائية أخري وفقا للوائح المعتمدة للحفاظ على الصحة العامة للمجتمع

2.9 الاشتراطات الصحية لنشاط كافتيريا شاي (مشروبات ساخنة)

- تطبيق الشروط الصحية العامة للمنشآت الغذائية وفقا لنوع وطبيعة النشاط المعتمد.
- تتناسب المساحة مع حجم العمل والطاقة الانتاجية. والا تقل مساحة المنشأة عن 20 متر مربع.
- تطبيق نظام الممارسات الصحية الجيدة GHP وفقا لإجراءات برنامج عجمان للصحة العامة، راجع الإشتراطات الصحية العامة.

تحدد مرافق الكافيتريا بالآتي:

- مخزن مواد غذائية (مجمدة – مبردة – جافة) مزود بمنطقة استلام
- منطقة للإعداد والتحضير والطبخ.
- منطقة الغسيل
- منطقة الخدمة

يلزم لممارسة نشاط الكافيتريا استيفاء الاشتراطات الصحية الآتية:

الاشتراطات الصحية الخاصة بالمخزن:

- أن تتناسب مساحته مع حجم العمل بالمنشأة.
- الالتزام بالاشتراطات الصحية الخاصة بمخازن المواد الغذائية (مبردة – مجمدة – جافة) مراجعة الشروط الخاصة بمخازن المواد الغذائية. ترتيب وضع الثلاجات وأرفف المواد الجافة بالمخزن جيدا.

الاشتراطات الصحية الخاصة بمنطقة الإعداد والتجهيز والطبخ:

- أن تتناسب مساحته مع حجم العمل بالكافتيريا
- أن تكون أجهزة وأواني الطبخ مصنوعة من الإستانلس استيل وقابلة للتحريك لتسهيل التنظيف أسفلها.

- توفير التهوية المناسبة داخل الكافتيريا بالوسائل المناسبة والطرق الصحية لذلك. حيث يشترط تركيب مظلات Hood الإستانلس إستيل على جميع مصادر الحرارة بالمطبخ لتجميع وسحب الادخنة السوداء للخارج مع توصيلها بمدخنة بقطر مناسب وبارتفاع عن اعلى بناية مجاورة ب 2 متر ومزودة بمرشحات(فلاتر) للزيوت. أو بالطرق المناسبة للتخلص من نواتج الأفران بطريقة صحية وفقا للمعايير البيئية فى ذلك الشأن. أن يكون مجهزا بمراوح شفط ذاتية الغلق أو مثبت عليها شبك معدني غير قابل للصدأ.
- يجب توفير عدد كافي من طاولات وأحواض غسيل من الإستانلس استيل عميقة لتحضير الخضروات والفواكه والسلطات، مع توفير تمييز لوني لكل منطقة لتجنب التلوث التبادلي. ولا يسمح بتجهيز اللحوم والأسماك في هذا النشاط
- أن يكون مزود بأرفف من الإستانلس استيل وأواني معدنية غير قابلة للصدأ لحفظ التوابل والمواد الأخرى ذات أغطية محكمة الغلق.
- توفير طاولات تحضير من الإستانلس استيل بعدد كافي وفقا لحجم العمل والمساحة المحددة.
- الفصل فى طاولات أو الواح التقطيع بين المواد الغذائية عالية الخطورة والأخرى لمنع حدوث تلوث تبادلي والتعريف بذلك فى مكان واضح
- مزود بعدد كافي من أحواض الغسيل من الإستانلس استيل عميقة يتم الفصل بينها لمنع التلوث التبادلي كالآتي تحضير الخضروات والفواكه والسلطات.
- منطقة تجهيز العصائر: تجهز بطاولات من الإستانلس استيل ومعدات تجهيز من مواد لا تضر بالمادة الغذائية + ثلاجة خاصة للفاكهة + خزانات أو أرفف من معدن غير قابل للصدأ لحفظ الأدوات والمعدات عليها +حوض غسيل مزدوج من الإستانلس استيل +ماكينة تجهيز ثلج مزودة بفلتر ومصدر للمياه المستخدمة للإضافة بالعصائر

الاشتراطات الصحية الخاصة بمنطقة الغسيل:

- أن تتناسب مساحته مع حجم العمل بالكافيتريا وقد يكون داخل منطقة التجهيز. أن يكون متصلا بموقعي الطبخ والخدمة.
- أن يكون مزود بحوض غسيل مزدوج للأواني من الإستانلس استيل.
- توفير أرفف من الإستانلس استيل لحفظ الأواني والمعدات عليها بعد التنظيف للتجفيف الهوائي.
- أن يخصص به موقع مستقل لتخزين المواد الكيميائية على أن يكون بعيدا عن المواد الغذائية.
- أن يكون مجهزا بمصدر للمياه الساخنة والباردة لأعمال الغسيل.

الاشتراطات الصحية الخاصة بمنطقة الخدمة:

- أن تتناسب مساحته مع حجم العمل بالكافيتريا وقد تكون هي الفاصل بين المطبخ وصالة الزبائن.
- توفير مكان مناسب لحفظ الأطباق والأدوات الأخرى.

❑ **ملاحظات:**

- فى حالة طلب أي اضافات على نشاط الكافيتريا يجب توفير جميع الاشتراطات الصحية الخاصة بالنشاط مع مراعاة تزويد مساحة النشاط على المساحة الإجمالية للمنشأة.

2.10 الاشتراطات الصحية لنشاط تجهيز الفطائر والمعجنات

تطبيق الشروط الصحية العامة للمنشأت الغذائية وفقا لنوع وطبيعة النشاط المعتمد.

- تتناسب المساحة مع حجم العمل والطاقة الانتاجية. والا تقل مساحة المنشأة عن 30 متر مربع.
- تطبيق نظام الممارسات الصحية الجيدة GHP وفقا لإجراءات برنامج عجمان للصحة العامة، راجع الإشتراطات الصحية العامة.

تحدد مرافق النشاط بالآتي:

2.7.1 **منطقة تخزين المواد الأولية:**

- توفير أرفف معدنية غير قابلة للصدأ للمواد المستخدمة مثل مواد التعبئة والتغليف.
- توفير منطقة لتخزين الطحين على ان لا يوضع على الأرض مباشرة ولكن على ارتفاع لا يقل عن (20) سنتيميتر عن الأرض.
- توفير ثلاجات تبريد أو تجميد تتناسب مع نوع المواد الخام المستخدمة وتكون بحالة جيدة. مزودة بترمومتر خارجي

2. **منطقة الإعداد والتجهيز:**

- أن تتناسب مساحتها مع حجم العمل بالمطعم ، محدد بين المخازن ومنطقة الخدمة
- توفير عدد كافي من أدوات الخلط والتقطيع والفرد وتكون من مواد غير قابلة للصدأ وبحالة جيدة.
- توفير التهوية المناسبة داخل المنشأة بالوسائل المناسبة والطرق الصحية لذلك. حيث يشترط تركيب مظلات Hood الإستانلس إستيل على جميع مصادر الحرارة بالمطبخ لتجميع وسحب الادخنة السوداء للخارج مع توصيلها بمدخنة بقطر لا يقل عن 40سم وبارتفاع اعلى بناية مجاورة ب 2 متر ومزودة بمرشحات(فلاتر) للزيوت. أو بالطرق المناسبة للتخلص من نواتج الأفران بطريقة صحية وفقا للمعايير البيئية فى ذلك الشأن.
- توفير المعدات اللازمة للعمل ذات طابع صحي مثل ناخل دقيق وأدوات التقطيع والفرد للتجهيز
- توفير عدد كافي من طاولات تحضير الإستانلس استيل للتجهيز والإعداد.
- توفير حوض مزدوج عميق من الإستانلس استيل لغسل المعدات ومغسلة للأيدي مزودين بالمياه الكافية باردا وساخنا
- توفير عدد 2 وحدة أرفف الإستانلس أستيل تختص بالأدوات والمعدات بعد الغسيل والأخرى لحفظ المواد الاولية المستخدمة علها ويجب الفصل فى استخدامهم.
- توفير ثلاجة تبريد أطباق رأسية Salad Bar Chillerفى منطقة العمل لحفظ المواد المستخدمة فى أعمال الفطائر.
- أن تكون أدوات وأواني الطبخ مصنوعة من الإستانلس استيل وقابلة للتحريك لتسهيل التنظيف أسفلها.
- أن يكون مزود بأرفف من الإستانلس استيل وأواني معدنية غير قابلة للصدأ لحفظ التوابل والمواد الأخرى ذات أغطية محكمة الغلق.
- أن يخصص به موقع ثلاجات تبريد بعدد كافي لحفظ الأغذية بعد التحضير بالتبريد (1-4 درجة مئوية) ومن الممكن استخدام الطاولات المجهزة بالبرادات من أسفل , مزودة بترمومتر خارجي
- مزود بمصدر مياه صالح للشرب لأعمال الطبخ والتحضير
- يجب توفير عدد كافي من طاولات وأحواض غسيل من الإستانلس استيل عميقة يتم الفصل بينها كالآتي: تحضير اللحوم والدواجن ومشتقاتها-تحضير الخضروات والفواكه والسلطات , مع توفير تمييز لوني لكل منطقة لتجنب التلوث التبادلي .
- يجب توفير الفصل المناسب (تمييز لوني) فى طاولات أو الواح التقطيع بين المواد الغذائية عالية الخطورة والأخرى لمنع حدوث تلوث تبادلي والتعريف بذلك فى مكان واضح بالمطبخ.
- يجب ان تكون مزودة بحوض غسيل أيدي مع المتطلبات الصحية اللازمة.
- يجب أن حاويات العجين والفطائر من مواد صحية لا تؤثر في سلامة الغذاء ويجب تخزينها بموقع مناسب مع صيانتها بصورة دورية .

3. **منطقة تغليف تسليم الطلبات:**

- توفير طاولة من الإستانلس لعمليات التقطيع والتغليف فى مقدمة المحل.
- توفير خزانات من مواد مناسبة لتخزن مواد التعبئة والتغليف المستخدمة.
- فى حالة الاحتفاظ بالمنتجات على حالة ساخنة يتم توفير حافظات حرارية على درجة حرارة أعلى من 63 درجة مئوية لحفظ الفطائر والمعجنات حتى التسليم.
- فى حالة حفظ المعجنات والفطائر مبردة يجب توفير برادات على حرارة 1-4 درجة مئوية
- فى حالة وجود صالة زبائن يضاف للمساحة الإجمالية للمنشأة 10 متر مربع.

2.11 الاشتراطات الصحية لنشاط تجهيز العصائر والمشروبات البادرة والمثلجات

تطبيق الشروط الصحية العامة للمنشأت الغذائية وفقا لنوع وطبيعة النشاط المعتمد

- تتناسب المساحة مع حجم العمل ولا تقل عن 20 متر مربع. مساحة الاعداد والتجهيز 10متر مربع أو 45 % من المساحة الكلية أيهما أكبر.
- تطبيق نظام الممارسات الصحية الجيدة GHP وفقا لإجراءات برنامج عجمان للصحة العامة, راجع الإشتراطات الصحية العامة .
- توفير حوض غسيل مزدوج عميق بمكان الاعداد من الإستانلس استيل ويتم تخصيص طرف منه خاص بغسيل الفاكهة والأخر لتنظيف الأدوات والمعدات المستخدمة.
- توفير حوض غسيل أيدي العاملون داخل المنشأة مجهزة بالتجهيزات الصحية اللازمة للنظافة الشخصية.
- توفير أرفف أو خزانات من الإستانلس استيل لحفظ الأواني والاكواب المستخدمة.
- توفير ثلاجات تبريد مناسبة لحفظ العصائر المجهزة وأجزاء الفاكهة المستخدمة. تضبط درجة حرارتها بين 1-4 درجة مئوية.
- توفير عبوات خاصة لحفظ العصائر المجهزة والمشروبات ويمنع استخدام عبوات المواد الأخرى فى حفظ هذه المواد – مع توفير بطاقة على العبوات الخاصة بالعصائر المجهزة – وتستخدم خلال اليوم الواحد.
- يجب أن يكون الثلج المستخدم في تجهيز العصائر من مصدر معتمد مع توفير ظروف تخزين مناسبة له مع الفصل عن أي مواد غذائية أخري قد تسبب مخاطر تلوث له، مع إستخدام أدوات مناسبة في إستخدام أو تكسير الثلج بالمنشأة
- يجب أن تكون العبوات المستخدمة في بيع العصائر من نوعية ذات رتبة غذائية مخصصة للعصائر وفي حال إستخدام عبوات زجاجية أو أي عبوات تستخدم أكثر من مرة للزبون، يجب توفير ماكينة تنظيف وتطهير للأدوات والمعدات لضمان سلامة الغذاء للمستهلك
- جميع الأدوات والمعدات المستخدمة فى تجهيز العصائر تكون من معدن الإستانلس الإستيل جيد النوعية. سهلة التنظيف
- توفير ثلاجة تبريد لحفظ الفاكهة المستخدمة فى تجهيز العصائر والمشروبات.
- فحص دوري للفاكهة والخضروات المتوفرة بالمنشأة لتجنب أي أعفان أو فطريات تشبب توالد الحشرات
- يمنع إضافة أو خلط مشروبات الطاقة أو المشروبات الغازية للعصائر والآيس كريم أو الصبغات أو أي مادة غذائية أخري وفقا للوائح المعتمدة للحفاظ على الصحة العامة للمجتمع

2.12 الاشتراطات الصحية لنشاط تجهيز وبيع المشاوي

تطبيق الشروط الصحية العامة للمنشأت الغذائية وفقا لنوع وطبيعة النشاط المعتمد

- تتناسب المساحة مع حجم العمل. والا تقل مساحة المنشأة عن 40 متر مربع.

- تطبيق نظام الممارسات الصحية الجيدة GHP وفقا لإجراءات برنامج عجمان للصحة العامة, راجع الإشتراطات الصحية العامة .
- تحدد مرافق نشاط تجهيز وبيع المشاوي بالآتي:
  - منطقة الإعداد والتحضير.
  - منطقة الشوي
  - منطقة غسيل وحفظ الأواني

❑ يلزم لممارسة نشاط بيع المشاوي استيفاء الاشتراطات الصحية الآتية

- أن تجهز منطقة الشوى بشوايات من الإستانلس استيل مزود بثلاجات تبريد من الأسفل. مزودة بترمومتر خارجي لقراءة الحرارة.
- توفير التهوية المناسبة داخل المخبز بالوسائل المناسبة والطرق الصحية لذلك. حيث يشترط تركيب مظلات Hood الإستانلس إستيل على جميع مصادر الحرارة بالمطبخ لتجميع وسحب الادخنة السوداء للخارج مع توصيلها بمدخنة بقطر مناسب وبارتفاع عن اعلى بناية مجاورة ب 2 متر ومزودة بمرشحات(فلاتر) للزيوت. أو بالطرق المناسبة للتخلص من نواتج الأفران بطريقة صحية وفقا للمعايير البيئية فى ذلك الشأن.
- توفير عدد كافي من طاولات الإستانلس استيل لأعمال التجهيز والإعداد داخل المنشأة.
- توفير عدد كافي من ثلاجات التبريد والتجميد الرأسية لحفظ المواد الخام والمجهزة مع مراعاة الفصل التام بين المواد الخام الاولية والأطعمة المطهية الجاهزة والسلطات.
- مراعاة أن تكون جميع الادوات والمعدات المستخدمة فى الإعداد والتجهيز والشى من الإستانلس استيل جيد النوعية ومراعاة النظافة الدورية لها والحفظ السليم.
- أن تتناسب مساحته مع حجم العمل بالمطعم , موقعه يكون محدد بين المخازن وموقع الطبخ.
- مزود بمصدر مياه صالح للشرب لأعمال الطبخ والتحضير
- يجب توفير عدد كافي من طاولات وأحواض غسيل من الإستانلس استيل عميقة يتم الفصل بينها كالآتي: تحضير الأسماك ومشتقاتها - تحضير اللحوم والدواجن ومشتقاتها-تحضير الخضروات والفواكه والسلطات , مع توفير تمييز لوني لكل منطقة لتجنب التلوث التبادلي .
- يجب توفير الفصل المناسب (تمييز لوني) فى طاولات أو الواح التقطيع بين المواد الغذائية عالية الخطورة والأخرى لمنع حدوث تلوث تبادلي والتعريف بذلك فى مكان واضح بالمطبخ.
- يجب توفير ثلاجات تبريد بعدد كافي لحفظ الأغذية بعد التحضير على أن يتم الحفظ على درجة 1-4 مئوية. مزودة بترمومتر خارجي
- يجب ان تكون مزودة بحوض غسيل أيدي مع المتطلبات الصحية اللازمة.
- يجب توفير عدد كافي من أرفف أو خزانات ذات رتبة غذائية لحفظ الأدوات والمعدات المستخدمة.

❑ اشتراطات صحية إضافية:

- في حالة توفير صالة للزبائن، فيجب أن تتناسب مساحتها مع حجم العمل، وأن توزع فيها الطاولات بطريقة مناسبة مع زيادة المساحة الإجمالية للمنشأة.
- بالإضافة إلى المناطق المحددة لهذا النشاط يجب توفير مخزن إضافي تتناسب مساحته مع حجم العمل في حالة تخزين المواد الغذائية بكميات كبيرة

- أن تستخدم مواد تعبئة وتغليف مناسبة تتحمل درجات الحرارة لتغليف المشاوي للطلبات الخارجية.
- يحظر استخدام الكيروسين أو أي من مشتقات الوقود أو الفحم غير المسموح به في عملية الشوي.
- يشترط توفير ثلاجة تبريد رأسية لحفظ السلطات المجهزة والحفظ على درجة حرارة من 1-4 درجة مئوية أما فى حالة حفظ المشويات أو أطعمة مطهية يشترط توفير حافظة حرارية والحفظ على درجة 65 م.
- فى حالة طلب إضافة نشاط آخر للمنشأة يجب الالتزام بالاشتراطات الصحية للنشاط المطلوب

2.13 الاشتراطات الصحية لنشاط مخبز شعبي (مخبز التنور)

- تطبيق الشروط الصحية العامة للمنشأت الغذائية وفقا لنوع وطبيعة النشاط المعتمد
- يجب أن تتناسب المساحة مع حجم العمل والطاقة الانتاجية. والا تقل المساحة عن 20 متر مربع في حال فرن واحد
- تطبيق نظام الممارسات الصحية الجيدة GHP وفقا لإجراءات برنامج عجمان للصحة العامة، راجع الإشتراطات الصحية العامة.
- يتكون المخبز من منطقة للإعداد، منطقة التخزين للطحين واخر لفرن التنور والبيع للجمهور.
- كافة طاولات الاعداد والتجهيز من الإستانلس استيل أو الرخام ويمنع استخدام الطاولات الحديدية او الخشبية
- توفير فرن مناسب مع هود شفط موصل مدخنة مرتفعة لأعلى بناء المنشأة بمترين بالإضافة لتوفير مروحة شفط كبيرة الحجم لسحب الحرارة والأدخنة الخارجة عن الفرن. مع الالتزام باستخدام مواد إشعال مصرح بها صحيا. يمنع إستخدام الخشب أو الفحم بأنواعه
- يجب استخدام المواد العازلة المناسبة فى إنشاء الفرن داخل المخبز وألا يؤثر على الجيران بصورة مباشرة او غير مباشرة.
- توفير معدة خلط (عجانة) من مادة الإستانلس استيل جيد النوعية. لا يسمح بمواد طلائية بالأدوات والمعدات
- توفير مصدر مياه صالح شرب داخل المنشأة مع توفير إتصال مباشر بين مصدر المياه وخلاط العجين مزود بفلتر تنقية مناسب
- توفير حوض غسيل عميق من الإستانلس إستيل لتنظيف الأدوات والمعدات
- توفير حوض غسيل أيدي مزود بالتجهيزات الصحية لغسل وتطهير الأيدي.
- توفير مخزن للطحين مع وضع الطحين على قواعد بلاستكية بارتفاع 15سم عن الارض
- يجب الإلتزام بتوفير أكياس تعبئة الخبز من نوعية مناسبة لدرجة حرارة الخبز، ولا يسمح باستخدام الأكياس البلاستيكية للخبز الساخن، لا يسمح باستخدام الجرائد فى لف الخبز.
- يمنع إستخدام الأقمشة في عملية التسوية بالأفران. كما يجب تطبيق الممارسات الصحية الجيدة خلال عملية التسوية والعرض.
- لا يسمح بنقل أو توصيل الخبز للمطاعم والكافتيريات او المجمعات العمالية من المخبز , يجب إعتماد أي وسيلة نقل للمخبز من الإدارة
- في حال توفير خدمة تحضير الوجبات الخفيفة مثل الحمص والفول وساندويتشات الجبن والعسل وغيرها من الأصناف، يجب إضافة نشاط كافتيريا أو تحضير فطائر ومعجنات مع الالتزام بالإشتراطات الصحية للنشاط المطلوب

2.14 الاشتراطات الصحية لنشاط مخبز مع صالة عرض

- **تطبيق الشروط الصحية العامة للمنشأت الغذائية وفقا لنوع وطبيعة النشاط المعتمد.**
- يتمثل النشاط التالي في المخابز الشعبية التي تختص في نوع أو أكثر من أصناف الخبز وتعتمد على البيع المباشر داخل المنشاة فقط
- تتناسب المساحة مع حجم العمل والطاقة الانتاجية. والا تقل مساحة المخبز عن 60 متر مربع وفقا لنوع المنتجات بالمخبز.
- تطبيق نظام الممارسات الصحية الجيدة GHP وفقا لإجراءات برنامج عجمان للصحة العامة، راجع الإشتراطات الصحية العامة.

- يسمح التصميم الداخلي بسهولة انسياب وتسلسل العمليات (الخطوات) الانتاجية بدءا من مرحلة استلام المواد الاولية حتى مرحلة الانتاج النهائي بحيث يكون الانسياب فى اتجاه واحد لضمان سلامة المنتج.
- وجود فصل واضح بين العمليات الانتاجية التي يمكن ان تؤدى للتلوث التبادلي وذلك باستخدام الوسائل المناسبة.
- تكون درجة الحرارة داخل صالات الانتاج والتجهيز ملائمة حسب متطلبات التصنيع الجيد
- يسمح تصميم المنشأة بالسيطرة على المداخل والمخارج.
- توفير تهوية طبيعية وصناعية لمنع ارتفاع درجات الحرارة وتكاثف الاتربة والابخرة، ويفضل فصل منطقة الأفران في منطقة واحدة بعيدة عن مناطق التحضير، على ان يكون اتجاه الهواء من المواقع النظيفة للملوثة وليس العكس.
- في حال قيام المنشأة بتجهيز فطائر أو معجنات يتم توفير موقع مخصص لذلك تتوفر به كافة الاشتراطات الصحية والادوات والمعدات اللازمة.

يتم تقسيم المساحة الإجمالية للمنشأة للمناطق التالية:

- منطقة استقبال وتخزين المواد الخام الاولية.
- منطقة الخلط (العجن).
- منطقة التصنيع
- منطقة الأفران: على ان تكون مزودة بمنطقة تبريد مناسبة.
- منطقة العرض وتسليم الطلبات.

منطقة استقبال وتخزين المواد الخام الاولية:

- جميع المواد الأولية والمواد المضافة للأغذية (مواد حافظة، محسنات، منكهات .... الخ) مطابقة للمواصفات القياسية الاماراتية، مع ذكر نسب اضافتها على بطاقة المادة الغذائية.
- المياه المستخدمة فى عمليات الخلط تكون صالحة للشرب ومطابقة للمواصفة القياسية الاماراتية.
- تخزين المواد الاولية فى ظروف مناسبة وفقا لشروط التخزين المقررة لها على بطاقة المادة الغذائية. لا يسمح بتكدس عمليات التخزين.

الادوات والمعدات:

- يجب أن تكون أدوات ومعدات التصنيع ذات رتبة غذائية Food Grade صالحة للاستخدام ولا تتفاعل مع المواد الغذائية ولا تغير من خصائصها الطبيعية. ولا يسمح باستخدام الأدوات والمعدات المطلية مثل الخلاطات وماكينة التقطيع والتشكيل وغيرها.
- يجب أن يكون تصميم الأدوات والمعدات مناسب صحيا ولا يشكل أي خطرا على الغذاء خاصة مناطق التشحيم والتزييت بها .
- مراعاة أن تكون السيور الخاصة بنقل أو تشكيل الحلويات من مادة قابلة للتنظيف ولا تتفاعل مع المنتج أو تأثر علىه بأي شكل من الأشكال – مع مراعاة نظافتها باستمرار وتبديلها خلال فترات الصيانة الدورية.
- ان تصمم الاجهزة والادوات وتثبت بطريقة تمنع الضرر الصحي وتسمح بسهولة تنظيفها وتعقيمها
- ان تتوفر اساليب الوقاية والامن الصناعي فى الاجهزة والادوات ذات الاطراف الحادة.
- توفير برنامج تنظيف وتطهير دوري فعال للأدوات والمعدات ومرافقها مع توثيق عملية التنظيف وتدريب القائمين علىها جيدا

- يجب معايرة جميع الأدوات والمعدات بصورة دورية التي تستخدم في القياس أو الوزن والتي يمثل استخدامها ضروري لسلامة الغذاء مثل الميزان – ترمومتر قياس الحرارة – مقياس حرارة الأفران.

ثانيا: غرفة الخلط أو العجن: يسمح بفصلها بغرفة خاصة أو تكون متصلة بمنطقة التحضير مع توفير الحماية المناسبة لها

- تكسى جدرانها بالكامل بالسيراميك الأبيض للأسقف لتسهيل عمليات التنظيف والتطهير بها.
- تزود بمعدات خلط آلية يتناسب عددها وسعتها مع الطاقة الإنتاجية للمخبز.
- تزود الغرفة بمضخة مائية أوتوماتيكية أو نصف أوتوماتيكية مزود بفلتر مياه مناسب. على أن يكون اتصاله مع معدة الخلط مباشرة.
- حاويات نقل العجين يجب ان تكون من الإستانلس استيل ذو النوعية الجيدة مع توفير تغطية مناسبة لها.

ثالثا: منطقة الأفران والتبريد للمنتجات: يجب فيه ما يلي:

- يراعي أن يتم فصل الأفران عن عمليات التحضير والتخزين وذلك لتوفير تهوية مناسبة للمناطق والعاملين بها
- توفير التهوية المناسبة داخل المخبز بالوسائل المناسبة والطرق الصحية لذلك. حيث يشترط تركيب مظلات Hood من الإستانلس إستيل على جميع مصادر الحرارة بالمنشاة لتجميع وسحب الادخنة السوداء للخارج مع توصيلها بمدخنة بقطر مناسب وبارتفاع يعلو عن المبني مزودة بأجهزة سحب مناسبة ومرشحات (فلاتر) للزيوت. وفقا للمعايير البيئية فى ذلك الشأن.
- أن يكون مزودا بطاولة من معدن غير قابل للصدأ أمام الأفران مخصصه لوضع العجينة واستقبال الخبز بعد تسويته.
- ألا تبنى الأفران بجوار الحوائط المتصلة بالمباني.
- أن يكون مزودا بأرفف مناسبة لوضع الخبز الناضج لتهويته قبل التعبئة أو مساحة مناسبة لتبريد الحوامل.
- في حالة استخدام المحروقات في تشغيل الأفران يجب توفير خزان بتوصيلات محكمة وفق شروط إدارة الدفاع المدني وبعد أخذ التصاريح البيئية اللازمة , مع فصل عملية التخزين والاستخدام عن مناطق المخبز وخزانات مياه الشرب بصورة كاملة
- توفير آلية مناسبة لتبريد منتجات الخبز بالطرق الصحية المناسبة-ويشترط تعبئة الخبز على درجة حرارة 26 درجة مئوية لمنع تكاثف الأبخرة داخل الأكياس التي تساعد في فساد الخبز بصورة سريعة.
- يجب على جميع العاملين الإلتزام بالممارسات الصحية الجيدة في تداول وتعبئة منتجات الخبز
- تجهز صالة العرض بصورة مناسبة بأرفف أو كابينات لعرض للمخبوزات والحلويات مع توفير تغطية مناسبة لها. ويجب توفير ثلاجات عرض للحلويات والمخبوزات التي تحتاج حفظ مبرد. كما يجب وضع بطاقات أو لوحات تفيد بتاريخ صلاحية المنتجات وتاريخ التجهيز
- تجهز المنشأة بتجهيزات النظافة الشخصية للعاملين (غرفة تغيير ملابس + دورات مياه +مغاسل الأيدي +غرفة استراحة عاملين). ويجب فيها الالتزام بالاشتراطات الصحية وألا تفتح مباشرة على صالات العمل.

❖ يجب توفير لوحة تعريفية للمتعاملين بمنع التعامل مع المنتجات بالأيدي مباشرة لتجنب أي تلوث محتمل.

❖ في حال توفير خدمة تجهيز كيك الحفلات يجب الإلتزام بتوفير منطقة مخصصة لتحضير الكيك مجهزة بكافة الأدوات والمعدات اللازمة للنشاط على ان تكون درجة حرارة منطقة التجهيز أقل من 20 درجة مئوية وتقتصر فقط على إستخدام الكيك فقط. على أن يتم عرضه بثلاجات عرض تبريد على درجة 1- 4 درجة مئوية .

2.15 الاشتراطات الصحية لنشاط شوي وقلي الاسماك والمأكولات البحرية

تطبيق الشروط الصحية العامة للمنشأت الغذائية وفقا لنوع وطبيعة النشاط المعتمد

- يجب أن تتناسب المساحة مع حجم العمل والطاقة الانتاجية. والا تقل مساحة المنشأة عن 30 متر مربع.
- لا يسمح لهذا النشاط بتحضير الوجبات الجاهزة مثل المقبلات والأرز والسلطات مع الأسماك، يسمح فقط لنشاط مطعم بذلك
- تطبيق نظام الممارسات الصحية الجيدة GHP وفقا لإجراءات برنامج عجمان للصحة العامة، راجع الإشتراطات الصحية العامة .
- تحدد مرافق محلات شوى وقلى الأسماك بالآتي:

منطقة استلام الأسماك وحفظها.

- تكون فى مقدمة المحل مفصولة عن مناطق الشوى والقلى بفاصل من مواد ثابتة صحية لا تؤثر في سلامة الغذاء
- توفير ثلاجات بعدد كافي رأسية مزودة بأرفف من الأستيل لحفظ الأسماك حتى موعد الشوى أو القلي.
- مراعاة فحص الأسماك المستلمة جيدا. وفى حالة أي شكوك حول سلامتها مراجعة مسئولي السوق المركزي أو إدارة الصحة العامة.
- في حال توفر عرض للأسماك المبردة بالمنشأة يجب زيادة مساحة المنشأة 5 متر مربع على ان تستغل في منطقة إستلام الطلبات وتجهز بطاولات عرض مبردة مخصصة للأسماك. مع توفير ماكينة تصنيع الثلج لتوفير الثلج الكافي لحفظ الأسماك وثلاجة تخزين للكميات الزائدة. والالتزام باشتراطات عرض الأسماك المبردة.

منطقة الغسيل:

- توفير حوض غسيل مزدوج من الإستانلس استيل لغسيل الأسماك قبل عملية الطهي والشوي , مزود بطاولة تنظيف وتقطيع للأسماك مجهزة بالأدوات اللازمة لذلك ومصدر مياه صالح للشرب للاستخدام في عمليات التنظيف والتطهير , مزودة بفتحة جمع لمخلفات التنظيف , على ان يتم فصل المنطقة عن باقي المناطق بصورة كاملة
- توفير حوض غسيل عميق من الإستانلس إستيل لتنظيف الأدوات والمعدات المستخدمة مزود بأرفف للتجفيف الهوائي.
- في حال توفر منطقة تنظيف وغسيل للخضروات المستخدمة في الشوي يجب فصلها عن منطقة تحضير الأسماك

منطقة الشوى والقلى:

- يمنع استخدام الديزل فى تشغيل الأفران أو الشوايات ويسمح باستخدام الغاز الطبيعي أو الكهرباء.
- توفير عدد كافي من الافران والشوايات والقلايات على أن يكونوا تحت مظلة من معدن غير قابل للصدأ.
- توفير التهوية المناسبة داخل المنشأة بالوسائل المناسبة والطرق الصحية لذلك. حيث يشترط تركيب مظلات Hood الإستانلس إستيل على جميع مصادر الحرارة بالمطبخ لتجميع وسحب الادخنة السوداء للخارج مع توصيلها بمدخنة بقطر مناسب وبارتفاع عن اعلى بناية مجاورة ب 2 متر ومزودة بمرشحات(فلاتر) للزيوت. أو بالطرق المناسبة للتخلص من نواتج الأفران بطريقة صحية وفقا للمعايير البيئية فى ذلك الشأن.
- أن تكون القلايات وأدوات القلي المستخدمة من الإستانلس الأستيل جيد النوعية.
- التأكد من سلامة الزيوت المستخدمة دوريا. وتوفير طريقة تخلص مناسبة للزيوت المستخدمة.
- لا يسمح بأي أعمال تجهيز أو إعداد سلطات أو وجبات داخل المحل.
- توفير طاولة من الإستانلس إستيل لخدمة التغليف بعد الطهي ويمنع استخدامها للأسماك الغير مطهية أو أي مواد خام او نيئة .
- توفير عدد مناسب من حاويات مناسبة لحفظ التوابل المستخدمة فى عمليات الشوى والقلى.

- جميع مواد التغليف المستخدمة يجب أن تكون ذات طابع صحي وتتحمل درجات الحرارة العالية عند التغليف.

منطقة تسليم الطلبات:

- يجب أن تكون هذه المنطقة فى مقدمة المحل فى الجهة المقابلة لمنطقة استلام الأسماك.
- يجب الفصل التام بين الأسماك الطازجة والأسماك المطهية لمنع أي تلوث تبادلي.
- توفير أرفف من معادن غير قابلة للصدأ فى هذه المنطقة لرص الطلبات علها حتى التسليم
- يجب التزام العاملين بالشروط الصحية الخاصة بالعاملين فى المنشات الغذائية – موضح بالشروط العامة

2.16 الاشتراطات الصحية لنشاط تجهيز وبيع الحلويات

تطبيق الشروط الصحية العامة للمنشأت الغذائية وفقا لنوع وطبيعة النشاط المعتمد.

❖ يتمثل النشاط التالي في منشات تحضير الحلويات الشرقية أو الغربية التي تختص في نوع أو أكثر من الحلويات وتعتمد على البيع المباشر داخل المنشاة فقط

- تتناسب المساحة مع حجم العمل والطاقة الانتاجية. والا تقل مساحة المخبز عن 60 متر مربع وفقا لنوع المنتجات بالمنشأة
- تطبيق نظام الممارسات الصحية الجيدة GHP وفقا لإجراءات برنامج عجمان للصحة العامة، راجع الإشتراطات الصحية العامة.
- يسمح التصميم الداخلي بسهولة انسياب وتسلسل العمليات (الخطوات) الانتاجية بدءا من مرحلة استلام المواد الاولية حتى مرحلة الانتاج النهائي بحيث يكون الانسياب فى اتجاه واحد لضمان سلامة المنتج.
- وجود فصل واضح بين العمليات الانتاجية التي يمكن ان تؤدى للتلوث التبادلي وذلك باستخدام الوسائل المناسبة.
- تكون درجة الحرارة داخل صالات الانتاج والتجهيز ملائمة حسب متطلبات التصنيع الجيد
- يسمح تصميم المنشأة بالسيطرة على المداخل والمخارج.
- توفير تهوية طبيعية وصناعية لمنع ارتفاع درجات الحرارة وتكاثف الاتربة والابخرة، ويفضل فصل منطقة الأفران في منطقة واحدة بعيدة عن مناطق التحضير، على ان يكون اتجاه الهواء من المواقع النظيفة للملوثة وليس العكس.
- في حال قيام المنشأة بتجهيز حلويات يتم توفير موقع مخصص لذلك تتوفر به كافة الاشتراطات الصحية والادوات والمعدات اللازمة.

يتم تقسيم المساحة الإجمالية للمنشأة للمناطق التالية:

- منطقة استقبال وتخزين المواد الخام الاولية.
- منطقة الخلط (العجن).
- منطقة التصنيع (تشكيل – تخمير)
- منطقة الأفران : على ان تكون مزودة بمنطقة تبريد مناسبة .
- منطقة العرض وتسليم الطلبات.

منطقة استقبال وتخزين المواد الخام الاولية:

- جميع المواد الأولية والمواد المضافة للأغذية (مواد حافظة، محسنات، منكهات .... الخ) مطابقة للمواصفات القياسية الاماراتية، مع ذكر نسب اضافتها على بطاقة المادة الغذائية.

- المياه المستخدمة فى عمليات الخلط تكون صالحة للشرب ومطابقة للمواصفة القياسية الاماراتية.
- تخزين المواد الاولية فى ظروف مناسبة وفقا لشروط التخزين المقررة لها على بطاقة المادة الغذائية. لا يسمح بتكدس عمليات التخزين.

الادوات والمعدات:

- يجب أن تكون أدوات ومعدات التصنيع ذات رتبة غذائية Food Gradeصالحة للاستخدام ولا تتفاعل مع المواد الغذائية ولا تغير من خصائصها الطبيعية. ولا يسمح باستخدام الأدوات والمعدات المطلية مثل الخلاطات وماكينة التقطيع والتشكيل وغيرها.
- يجب أن يكون تصميم الأدوات والمعدات مناسب صحيا ولا يشكل أي خطرا على الغذاء خاصة مناطق التشحيم والتزييت بها .
- مراعاة أن تكون السيور الخاصة بنقل أو تشكيل الخبز من مادة قابلة للتنظيف ولا تتفاعل مع المنتج أو تأثر عليه بأي شكل من الأشكال – مع مراعاة نظافتها باستمرار وتبديلها خلال فترات الصيانة الدورية.
- ان تصمم الاجهزة والادوات وتثبت بطريقة تمنع الضرر الصحي وتسمح بسهولة تنظيفها وتعقيمها
- ان تتوفر اساليب الوقاية والامن الصناعي فى الاجهزة والادوات ذات الاطراف الحادة.
- توفير برنامج تنظيف وتطهير دوري فعال للأدوات والمعدات ومرافقها مع توثيق عملية التنظيف وتدريب القائمين عليها جيدا
- يجب معايرة جميع الأدوات والمعدات بصورة دورية التي تستخدم في القياس أو الوزن والتي يمثل استخدامها ضروري لسلامة الغذاء مثل الميزان – ترمومتر قياس الحرارة – مقياس حرارة الأفران.

ثانيا: غرفة الخلط أو العجن: يجب أن يتوفر فيها ما يلي:

- تكسى جدرانها بالكامل بالسيراميك الأبيض للأسقف لتسهيل عمليات التنظيف والتطهير بها.
- تزود بمعدات خلط آلية يتناسب عددها وسعتها مع الطاقة الإنتاجية للمخبز.
- تزود الغرفة بمضخة مائية أوتوماتيكية أو نصف أوتوماتيكية مزود بفلتر مياه مناسب. على أن يكون اتصاله مع معدة الخلط مباشرة.
- حاويات نقل العجين يجب ان تكون من الإستانلس استيل ذو النوعية الجيدة مع توفير تغطية مناسبة لها.
- لا يسمح بوضع الطحين على الأرض مباشرة , يجب وضعه بحاويات خاصة مع توفير النظافة الدورية لها .

ثالثا: منطقة الأفران والتبريد للمنتجات: يجب فيه ما يلي:

- يراعي أن يتم فصل الأفران عن عمليات التحضير والتخزين وذلك لتوفير تهوية مناسبة للمناطق والعاملين بها
- توفير التهوية المناسبة داخل المخبز بالوسائل المناسبة والطرق الصحية لذلك. حيث يشترط تركيب مظلات Hood من الإستانلس إستيل على جميع مصادر الحرارة بالمنشاة لتجميع وسحب الادخنة السوداء للخارج مع توصيلها بمدخنة بقطر مناسب وبارتفاع يعلو عن المبني مزودة بأجهزة سحب مناسبة ومرشحات (فلاتر) للزيوت. وفقا للمعايير البيئية فى ذلك الشأن.
- أن يكون مزودا بأرفف مناسبة لوضع الحلويات الناضج لتهويته قبل التعبئة أو مساحة مناسبة لتبريد الحوامل.
- توفير آلية مناسبة لتبريد منتجات الحلويات بالطرق الصحية المناسبة-ويشترط تعبئة الحلويات على درجة حرارة مناسبة لمنع تكاثف الأبخرة داخل الأكياس.
- يجب على جميع العاملين الإلتزام بالممارسات الصحية الجيدة في تداول وتعبئة منتجات الحلويات.
- تجهز صالة العرض بصورة مناسبة بأرفف أو كابينات لعرض الحلويات مع توفير تغطية مناسبة لها. ويجب توفير ثلاجات عرض للحلويات والمخبوزات التي تحتاج حفظ مبرد. كما يجب وضع بطاقات أو لوحات تفيد بتاريخ صلاحية المنتجات وتاريخ التجهيز

- تجهز المنشأة بتجهيزات النظافة الشخصية للعاملين (غرفة تغيير ملابس + دورات مياه +مغاسل الأيدي +غرفة استراحة عاملين). ويجب فيها الالتزام بالاشتراطات الصحية وألا تفتح مباشرة على صالات العمل.

❖ يجب توفير لوحة تعريفية للمتعاملين بمنع التعامل مع المنتجات بالأيدي مباشرة لتجنب أي تلوث محتمل.

❖ في حال توفير خدمة تجهيز كيك الحفلات يجب الإلتزام بتوفير منطقة مخصصة لتحضير الكيك مجهزة بكافة الأدوات والمعدات اللازمة للنشاط على ان تكون درجة حرارة منطقة التجهيز أقل من 20 درجة مئوية وتقتصر فقط على إستخدام الكيك فقط. على أن يتم عرضه بثلاجات عرض تبريد على درجة 1- 4 درجة مئوية .

منطقة تغليف تسليم الطلبات:

- توفير طاولة من الإستانلس أو الرخام لعمليات التقطيع والتغليف فى مقدمة المحل.
- توفير خزانات من الألمونيوم أو الإستانلس إستيل لتخزين مواد التعبئة والتغليف المستخدمة.
- فى حالة حفظ الحلويات مبردة يجب توفير برادات على حرارة 1-4 درجة مئوية

2.17 اشتراطات تنظيم الفعاليات والمهرجانات الغذائية

تتميز المعارض والفعاليات الغذائية بإقبال متزايد من المستهلكين للتعرف على النكهات والاذواق المختلفة ولكن تتطلب عملية تنظيم المعارض والفعاليات الغذائية إقرار المتطلبات الصحية لعارضي الغذاء بما يضمن سلامة وصحة المستهلكين. وسيتم تلخيص المتطلبات الصحية للمعارض والفعاليات الغذائية في عدة نقاط فيما يلي:

1. المنشأة الموردة للغذاء:

- يجب على الجهة المنظمة لفعاليات الغذاء أن تضع الشروط الإدارية والفنية المطلوبة لاعتماد موردي الغذاء بالفعالية قبل التنفيذ
- على الجهة المنظمة تحديد نوع الغذاء المقدم بالفعالية
- على الجهة المنظمة إبرام عقود توريد او توفير غذاء مع المنشأت الموردة للغذاء بالفعالية يتضمن كافة المتطلبات الصحية والإدارية
- يتطلب أن يكون مورد الغذاء للفعالية من منشاة مرخصة وحاصلة على نشاط متخصص في تجهيز وتقديم الغذاء سواء كانت رخصة اقتصادية أو رخصة بدايات وفقا للإجراءات المعمول بها لدي دائرة التنمية الاقتصادية ودائرة البلدية والتخطيط
- يتم طلب توفير شهادة أو تقرير تفتيش عن المنشأة من البلدية المعنية تتضمن طبيعة النشاط الغذائي والتزام المنشأة بتوفير كافة المتطلبات الصحية للنشاط.
- في حال توفر عارضي غذاء غير حاصلين على ترخيص يجب دراسة الأمر مع دائرة البلدية والتخطيط لتحري أماكن تجهيز الوجبات الغذائية والقائمين عليها بما يضمن سلامة وصحة المستهلكين بالفعالية
- يجب أن يتم نقل الغذاء في سيارات مرخصة ومعتمدة من قبل دائرة البلدية والتخطيط ضمن الاشتراطات الصحية المقررة لدرجات حرارة ووقت النقل المبرد أقل من 5 درجة مئوية والساخن أعلى من 60 درجة مئوية.

2. مناطق العرض والتقديم:

- يجب على الجهة المنظمة للفعالية تصميم مناطق العرض والتقديم وفقا للاشتراطات الصحية المطلوبة وفقا لطبيعة النشاط الغذائي
- منصات العرض والتقديم من مواد صحية قابلة للتنظيف والأرضيات مسطحة قابلة للتنظيف
- توفير إضاءة وتهوية مناسبة بالمنطقة
- توفير أحواض غسيل أيدي للعاملين في عرض وتقديم الغذاء مجهزة بالتجهيزات الصحية اللازمة

- توفير عدد كافي من حاويات النفايات لجمع النفايات الصلبة بالمواقع
- توفير صواعق كهربائية لمكافحة الحشرات الطائرة في حال استخدام مناطق مفتوحة للعرض والتقديم
- يمنع أي عمليات تحضير وتجهيز أو عرض الغذاء على الأرض مباشرة بما يساهم في تجنب تلوث الغذاء

3. أدوات العرض والتقديم:

- في حال القيام بأي نشاط تحضير وتجهيز داخل الفعالية مثل الطبخ والتقديم. يجب توفير منصات مناسبة من مواد صحية لا تتفاعل مع الغذاء مع توفر متطلبات السلامة بها. توفر مصدر مياه شرب صالحة للاستخدام، أحواض غسيل الغذاء مع ضرورة فصل غسيل الخضروات والفاكهة عن غسيل المواد الخام مثل اللحوم وغيرها، توفر أحواض غسيل أيدي للعاملين، توفر أدوات تحضير وتجهيز الغذاء من مواد صحية لا تتفاعل مع الغذاء، توفر مصدر كهربائي لتشغيل أجهزة الحفظ والتخزين للغذاء وفقا لمدة الفعالية، توفر نظام صرف صحي مناسب مرتبط بأحواض الغسيل، توفر حماية مناسبة من التيارات الهوائية الخارجية ومحمية من أي حشرات أو آفات صحية بالمنطقة.
- في حال عرض وتقديم الغذاء المحضر فقط: يتطلب توفير منصات عرض وتقديم من مواد مناسبة مع توفير حافظات عرض وحفظ الغذاء بحيث يتم عرض وتقديم الغذاء المبرد مثل الساندويتشات والوجبات المجهزة والحلويات التي تحتوي على كريمة على درجة أقل من 5 درجة مئوية وحفظ الغذاء المجهز الساخن على درجة حرارة أعلى من 60 درجة مئوية
- في حال استخدام مضافات غذائية أو ألوان غذائية يجب أن تكون معتمدة ومسموح استخدامها بالغذاء
- يمنع إضافة أو خلط مشروبات الطاقة أو المشروبات الغازية للعصائر والآيس كريم أو الصبغات أو أي مادة غذائية أخري وفقا للوائح المعتمدة للحفاظ على الصحة العامة للمجتمع
- في حال استخدام أدوات تعبئة او تقديم مثل ملعقة تعبئة الآيس كريم والذرة يجب أن يتم تنظيفها بصورة مستمرة داخل مياه متجددة واستخدام المنظفات المناسبة في ذلك
- جميع أدوات التعبئة والتغليف المستخدمة يجب أن تكون مواد صحية معتمدة وتتناسب مع نوع ودرجة حرارة المنتج
- يجب استخدام أدوات تقديم الغذاء والمشروبات من الأدوات ذات الاستخدام للمرة الواحدة.
- يجب استخدام المحارم الورقية في عملية التنظيف ويمنع استخدام الفوط القماش في ذلك.
- العمل دائما على نظافة وصيانة موقع ومعدات وأدوات العمل أثناء وبعد فترة العمل.

4. البطاقة الغذائية:

- على الجهة المنظمة إلزام جميع العارضين بتوفير بطاقات غذائية للمنتجات الموردة للفعالية أو المجهزة بالفعالية في حال القيام بالتوزيع أو التعبئة للمستهلكين وزوار الفعالية تحتوي على اسم المنتج ومكوناته والوزن واسم المنشأة التي قامت بتجهيز الغذاء وأرقام الاتصال كذلك اشتراطات الحفظ للمادة الغذائية. تاريخ التجهيز والصلاحية للمنتج بما يضمن صحة وسلامة المستهلك
- في حال عدم التوزيع أو التعبئة بالفعالية يتطلب توفير بطاقة غذائية واحدة على المنتجات تضمن اسم المنتج وتاريخ التجهيز.

5. العاملون:

- جميع العاملون في تجهيز وعرض وتقديم الغذاء يجب أن يكونوا بصحة جيدة غير حاملين لأي أمراض قد تنتقل بواسطة الغذاء للمستهلك ويتطلب حصوله على بطاقة صحة مهنية تضمن سلامته من الامراض المعدية
- يتطلب توفير زي نظامي لجميع العاملين في تجهيز وتقديم الغذاء ذو لون فاتح يحمل اسم المنشأة أو الموقع بالفعالية مع استخدام الملابس الواقية مثل غطاء الرأس، قفازات الأيدي في التعامل مع الغذاء المجهز، مريلة بلاستيكية ذات الاستخدام للمرة الواحدة بما يضمن سلامة وصحة الغذاء للمستهلك
- توفير أحواض غسيل أيدي مجهزة بالتجهيزات اللازمة لغسيل الأيدي قبل وخلال التعامل مع الغذاء

- الالتزام بشروط النظافة الشخصية مثال "قص الشعر واللحية والأظافر بالإضافة إلى نظافة الزي الموحد".
- يمنع التدخين أو ارتداء المجوهرات والكماليات أثناء التعامل مع الغذاء بالمواقع لضمان صحة وسلامة الغذاء.

6. **الرقابة والتفتيش:**

- على الجهة المنظمة للفعالية توفير متابعة وإشراف دوري على مواقع الغذاء بالفعالية للتأكد من مدي مطابقة المواقع للمتطلبات الصحية التي تم تحديدها من قبل الجهات المختصة بما يضمن سلامة الفعالية وصحة وسلامة المستهلكين.

7. **الشكاوى:** على الجهة المنظمة تسجيل رقم مركز الاتصال بدائرة البلدية والتخطيط 80070 للمستهلكين في حال أي شكوى صحية

الفصل الثالث: الاشتراطات الصحية للأنشطة الخاصة بتجارة وتداول الغذاء

3.1 الاشتراطات الصحية الخاصة بنشاط الهايبرماركت (المجمعات الاستهلاكية – مجمعات متعددة الأقسام)

تطبيق الشروط الصحية العامة للمنشأت الغذائية وفقا لنوع وطبيعة النشاط المعتمد.

- تتناسب المساحة مع حجم العمل والا تقل مساحة المنشأة عن 200 متر مربع. وفقا للأقسام المطلوبة بالمنشأة
- يختص هذا النشاط في بيع الأغذية المعبأة والمعتمدة بالدولة فقط , ويجب الحصول على موافقة من إدارة الصحة العامة في حال أي عمليات تقطيع او تحضير داخل الموقع مثل الملاحم وبيع الأسماك الطازجة أو تقطيع الأسماك وغيرها من الأنشطة المماثلة .
- تطبيق نظام إدارة سلامة غذاء معتمد (GHP & HACCP) بالمنشأة وفقا للإجراءات المعتمدة ببرنامج عجمان للصحة العامة

تقسم المنشأة إلى الأقسام الآتية وفقا لطلب المنشأة ومجال العمل:

- قسم المواد الغذائية الجافة والمعلبة .
- قسم المواد الغذائية المبردة والمجمدة .
- قسم اللحوم الطازجة.
- قسم الأسماك الطازجة
- قسم مأكولات الحيوانات الجاهزة
- قسم الخضراوات والفاكهة .
- قسم الخبز والحلويات والمكسرات .
- قسم الوجبات الجاهزة.
- قسم المنظفات والمطهرات
- أقسام أخري

- وممكن أن يقتصر على بعض هذه الأقسام فقط وفقا لمساحة المنشأة والغرض من النشاط

- تطبيق الاشتراطات الصحية الخاصة بعرض المواد الغذائية الجافة والمعلبة، والمواد الغذائية المبردة والمجمدة.
- تطبيق الاشتراطات الصحية الخاصة بمحلات بيع اللحوم الطازجة والمبردة لقسم اللحوم الطازجة. في حال توفره
- تطبيق الاشتراطات الصحية الخاصة بمحلات بيع وتنظيف الأسماك الطازجة لقسم الاسماك الطازجة. في حال توفره
- تطبيق الاشتراطات الصحية الخاصة بمحلات بيع الخضراوات والفاكهة لقسم الخضروات والفاكهة. في حال توفره
- تطبيق الاشتراطات الصحية الخاصة بالمخابز ومحلات بيع البن والمكسرات لقسم الخبز والحلويات والمكسرات في حال توفره
- تطبيق الإشتراطات الصحية الخاصة بأي نشاط أخر مطلوب إضافته للمنشأة وفقا للاشتراطات المحددة بالدليل

- يلزم استيفاء الاشتراطات الآتية.
- يجب توفير تنظيم وترتيب مناسب بين الأقسام المختلفة بما يساهم في التحكم بالمخاطر الغذائية المحتملة ولا يؤثر في سلامة وجودة الغذاء
- يجب توفير مسؤول أو إدارة سلامة غذاء بالمنشاة يشرف على جميع عمليات توفير وتوريد الغذاء , عرض الغذاء, تطبيق نظام إدارة سلامة الغذاء بالمنشأة وضمان فعاليته والتعامل مع شكاوي المتعاملين بفعالية .
- في حال طلب إضافة نشاط بيع لحوم غير المسلمين ومنتجاته بالمنشأة يجب الحصول على تصريح مسبق من دائرة التنمية الاقتصادية وموافقة إدارة الصحة العامة مع تخصيص قسم منفصل توضع عليه لوحة يكتب عليها " لحوم خنزير لغير المسلمين" مع فصل جميع الأدوات والمعدات والمخازن المستخدمة فيه عن باقي مناطق العرض والتجهيز بالمنشأة. وكذلك الفصل فى العاملين. والالتزام باشتراطات بيع أغذية غير المسلمين المحددة بالإشتراطات العامة بالدليل.

❖ الاشتراطات العامة:

- توفير عدد ومساحة كافية من مخازن لتخزين المواد الغذائية وغير الغذائية داخل المنشأة، يكون منفصلا عن أقسام المنشأة ويتم تطبيق الاشتراطات الخاصة بمخازن المواد الغذائية. ويجب أن يتناسب مساحة المخزن مع حجم المنشأة علي أن لا تقل عن مساحة 10 % من المساحة الإجمالية , في حال توفر مخازن مركزية للمنشأة يجب توفير ترخيص المخازن المركزية ليتم تضمينها بمخطط المنشاة المعتمد .
- تخصيص منطقة منفصلة بالمستودع لتخزين المواد الغير صالحة للعرض أو الفاسدة لحين إرجاعها للموردين أو التعامل معها على ان يتم تمييزها بصورة مميزة (منتجات غير صالحة للبيع) باللغة العربية والانجليزية ,
- توفير منطقة إستلام وفحص الأغذية عند مدخل المستودعات للتأكد من سلامتها ومطابقتها للمواصفات المطلوبة للغذاء قبل العرض
- توفير أرفف من مواد غير قابلة للصدأ تعلو عن الأرض بمسافة مناسبة لا تقل عن 20 سم لعرض المواد الغذائية المعبأة بها مع مراعاة عدم التكدس وفصل الأغذية السائلة عن الجافة – وفصل الأغذية عن المواد الغير غذائية
- توفير استاندات خاصة لعرض أغذية العروض بالممرات او المناطق المخصصة ويجب عدم عرضها على الأرضيات مباشرة وفصلها عن مناطق المواد الغير غذائية.
- يجب الحصول على تصاريح حملة ترويجية من الجهات المعنية بالإمارة لأي من المنتجات داخل المنشاة بالتعاون مع المورد على أن تضمن المنشأة سلامة الأغذية المعروضة وسلامة القائمين على العرض الترويجي بالمنشأة
- أن يتم ترتيب المواد المعروضة في المنشأة بحيث فصل المواد الغذائية عن غيرها من المواد، ويخصص مكان منفصل للمنظفات، المطهرات والمواد الصحية ولا يجوز عرض المواد الغذائية على أرضية المحل أو في طرقاته، أو عرض الأغذية غير المعبأة مكشوفة.
- أن يتم في حالة بيع أغذية الحيوانات والطيور المعبأة تخصيص مكان منفصل، توضع عليه لوحة يكتب عليها " أغذية الحيوانات والطيور
- في حال عرض الخضروات والفاكهة بالمنشأة يجب التالي: توفير منطقة بمساحة مناسبة وفقا لحجم العمل لتنظيف وفرز الخضروات وتجهيزها قبل العرض مجهزة بأحواض غسيل عميقة من الإستانلس إستيل وطاولات من معدن غير قابل للصدأ مزودة بأرفف من معدن غير قابل للصدأ , مع توفير استاندات خاصة لعرض الخضروات والفاكهة وثلاجات لحفظ الفاكهة سريعة الفساد . وميزان إلكتروني .
- في حال إضافة كاونتر تحضير الفاكهة بالتقطيع أو العصائر يجب الإلتزام بكافة اشتراطات تحضير العصائر الطازجة بالدليل.
- توفير تهوية مناسبة فى المركز بصورة عامة وفى مناطق العرض بحيث لا تزيد درجة حرارة العرض عن 25 درجة مئوية للأغذية الجافة
- يجب توفير عدد كافي من ثلاجات عرض الأغذية المبردة والمجمدة بالموقع مزودة بترمومتر خارجي لقياس درجة الحرارة مع تجنب تكدس التخزين عن الحد المسموح به -مع الفصل التام بين الأغذية المعدة للإستهلاك مثل الآيس كريم والعصائر والحلويات المبردة والمجمدة عن الأغذية الخام مثل اللحوم وبيض المائدة وغيره من الأغذية الخام
- درجات حفظ المواد الغذائية تكون كالتالي (درجة التبريد 1-4 درجة مئوية) (درجة التجميد -18 درجة مئوية) (درجة حرارة الغرفة 25 درجة مئوية).
- الإلتزام بالنظافة الدورية لمناطق وثلاجات العرض بصورة دورية ضمن برنامج تنظيف فعال بالمنشأة
- الإلتزام بالفحص الدوري للمنتجات الغذائية المعروضة وسحب المنتجات الغير صالحة أو الفاسدة من مناطق العرض، على أن يتم جمعها في مناطق بعيدة عن العرض وحركة الزبائن.

- الالتزام بتوفير بطاقات غذائية (تعريفية) كاملة وفقا للمواصفة القياسية المقررة فى ذلك لجميع المواد المعروضة داخل المنشأة وعدم السماح بعرض أي منتج من دون بطاقة غذائية واضحة وكاملة
- الإلتزام بتشغيل ثلاجات الحفظ للتبريد والتجميد بصورة مستمرة (خلال فترة غلق المنشأة أيضا) للحفاظ على سلامة الغذاء .
- توفير برنامج مكافحة حشرات فعال بالمنشأة بالتعاقد مع الشركات المعتمدة بإدارة الصحة العامة
- يجب توفير مصدر مياه صالح للشرب داخل المنشأة لأعمال التحضير والتنظيف للأغذية داخل المركز
- في حال وجود دورات مياه للموظفين أو الزبائن يجب أن تكون خارج مناطق العرض والتحضير ولا تفتح مباشرة علها

- يجب على إدارة المراكز فى حالة تأجير مناطق داخلية بالمركز لبيع او عرض او إعداد المواد الغذائية. الحصول على موافقة مسبقة من الجهات المعنية بالإمارة قبل البدء فى ممارسة النشاط داخل المركز وتكون المسئولية على إدارة المركز.
- يجب على المنشأة إتباع سياسة تدوير المنتجات بفعالية FIFO (الدخول أولا للخروج أولا) في إستلام وتخزين وعرض الغذاء لتجنب وجود أغذية منتهية الصلاحية للمستهلك. مع توفير مراقبة وفحص دوري للمنتجات للجودة والسلامة وتاريخ الصلاحية.
- لا يسمح بنشاط تعبئة وتغليف الأغذية في النشاط التالي. يسمح فقط ببيع التجزئة المباشر للمستهلك بالمنشأة مثل الحبوب والبهارات.
- في حال عرض منتجات التبغ والسجائر يجب الحصول على تصريح مسبق مع الإلتزام باشتراطات عرض وبيع التبغ والسجائر على ألا تعرض بنقاط الدفع (الكاشير) ويتم تخصيص موقع خاص بها بعيد عن مداخل المنشاة ويسجل علىه (يمنع البيع لأقل من 18 عاما)
- يجب على إدارة المنشأة التعاون مع الإدارة في سحب واستدعاء أي منتجات غير مطابقة للمواصفات المعتمدة او تحت الدراسة.

3.2 الاشتراطات الصحية الخاصة بالسوبر ماركت

تطبيق الشروط الصحية العامة للمنشأت الغذائية وفقا لنوع وطبيعة النشاط المعتمد

- تتناسب المساحة مع حجم العمل والا تقل مساحة المنشأة عن 60 متر مربع
- يختص هذا النشاط في بيع الأغذية المعبأة والمعتمدة بالدولة فقط , ويجب الحصول على موافقة من إدارة الصحة العامة في حال أي عمليات تقطيع او تحضير داخل الموقع مثل الملاحم وبيع الأسماك الطازجة أو تقطيع الأسماك وغيرها من الأنشطة المماثلة .
- تطبيق نظام إدارة سلامة غذاء معتمد (GHP & HACCP) بالمنشأة وفقا للإجراءات المعتمدة ببرنامج عجمان للصحة العامة

- توفير مساحة كافية بالمنشأة لتخزين المواد الغذائية وغير الغذائية داخل المنشأة، يكون منفصلا عن أقسام المنشأة ويتم تطبيق الاشتراطات الخاصة بمخازن المواد الغذائية. ويجب أن يتناسب مساحة المخزن مع حجم المنشأة علي ألا تقل عن 10 % من إجمالي المساحة , في حال توفر مخازن مركزية للمنشأة يجب توفير ترخيص المخازن المركزية ليتم تضمينها بمخطط المنشاة المعتمد .
- تخصيص منطقة منفصلة بالمستودع لتخزين المواد الغير صالحة للعرض أو الفاسدة لحين إرجاعها للموردين أو التعامل معها على ان يتم تمييزها بصورة مميزة (منتجات غير صالحة للبيع) باللغة العربية والانجليزية ,
- توفير منطقة إستلام وفحص الأغذية عند مدخل المستودعات للتأكد من سلامتها ومطابقتها للمواصفات المطلوبة للغذاء قبل العرض
- توفير أرفف من مواد غير قابلة للصدأ تعلو عن الأرض بمسافة مناسبة لا تقل عن 20 سم لعرض المواد الغذائية المعبأة بها مع مراعاة عدم التكدس وفصل الأغذية السائلة عن الجافة – وفصل الأغذية عن المواد الغير غذائية

- تقسيم مناطق عرض الاغذية كالتالي (منطقة الخضروات والفاكهة – منطقة الاغذية المجمدة – منطقة الاغذية المبردة – منطقة الاغذية الجافة – منطقة الاغذية المعلبة – منطقة المشروبات الغازية والعصائر – منطقة المنظفات والمطهرات والمستلزمات الشخصية).
- توفير استاندات خاصة لعرض أغذية العروض بالممرات او المناطق المخصصة ويجب عدم عرضها على الأرضيات مباشرة وفصلها عن مناطق المواد الغير غذائية.
- يجب الحصول على تصاريح حملة ترويجية من الجهات المعنية بالإمارة لأي من المنتجات داخل المنشاة بالتعاون مع المورد على أن تضمن المنشأة سلامة الأغذية المعروضة وسلامة القائمين على العرض الترويجي بالمنشأة
- أن يتم ترتيب المواد المعروضة في المنشأة بحيث فصل المواد الغذائية عن غيرها من المواد، ويخصص مكان منفصل للمنظفات، المطهرات والمواد الصحية ولا يجوز عرض المواد الغذائية على أرضية المحل أو في طرقاته، أو عرض الأغذية غير المعبأة مكشوفة.
- أن يتم في حالة بيع أغذية الحيوانات والطيور المعبأة تخصيص مكان منفصل، توضع عليه لوحة يكتب عليها " أغذية الحيوانات والطيور
- في حال عرض الخضروات والفاكهة بالمنشأة يجب التالي: توفير منطقة بمساحة مناسبة وفقا لحجم العمل لتنظيف وفرز الخضروات وتجهيزها قبل العرض مجهزة بأحواض غسيل عميقة من الإستانلس إستيل وطاولات من معدن غير قابل للصدأ مزودة بأرفف من معدن غير قابل للصدأ , مع توفير استاندات خاصة لعرض الخضروات والفاكهة وثلاجات لحفظ الفاكهة سريعة الفساد . وميزان إلكتروني .
- في حال إضافة كاونتر تحضير الفاكهة بالتقطيع أو العصائر يجب الإلتزام بكافة اشتراطات تحضير العصائر الطازجة بالدليل.
- توفير تهوية مناسبة فى المركز بصورة عامة وفى مناطق العرض بحيث لا تزيد درجة حرارة العرض عن 25 درجة مئوية للأغذية الجافة
- يجب توفير عدد كافي من ثلاجات عرض الأغذية المبردة والمجمدة بالموقع مزودة بترمومتر خارجي لقياس درجة الحرارة مع تجنب تكدس التخزين عن الحد المسموح به -مع الفصل التام بين الأغذية المعدة للإستهلاك مثل الآيس كريم والعصائر والحلويات المبردة والمجمدة عن الأغذية الخام مثل اللحوم وبيض المائدة وغيره من الأغذية الخام
- درجات حفظ المواد الغذائية تكون كالتالي (درجة التبريد 1-4 درجة مئوية) (درجة التجميد -18 درجة مئوية) (درجة حرارة الغرفة 25 درجة مئوية).
- الإلتزام بالنظافة الدورية لمناطق وثلاجات العرض بصورة دورية ضمن برنامج تنظيف فعال بالمنشأة
- الإلتزام بالفحص الدوري للمنتجات الغذائية المعروضة وسحب المنتجات الغير صالحة أو الفاسدة من مناطق العرض، على أن يتم جمعها في مناطق بعيدة عن العرض وحركة الزبائن.
- الالتزام بتوفير بطاقات غذائية (تعريفية) كاملة وفقا للمواصفة القياسية المقررة فى ذلك لجميع المواد المعروضة داخل المنشأة وعدم السماح بعرض أي منتج من دون بطاقة غذائية واضحة وكاملة.
- الإلتزام بتشغيل ثلاجات الحفظ للتبريد والتجميد بصورة مستمرة (خلال فترة غلق المنشأة أيضا) للحفاظ على سلامة الغذاء .
- توفير برنامج مكافحة حشرات فعال بالمنشأة بالتعاقد مع الشركات المعتمدة بإدارة الصحة العامة
- يجب توفير مصدر مياه صالح للشرب داخل المنشأة لأعمال التحضير والتنظيف للأغذية داخل المركز
- في حال وجود دورات مياه للموظفين أو الزبائن يجب أن تكون خارج مناطق العرض والتحضير ولا تفتح مباشرة عليها

- يجب على إدارة المراكز فى حالة تأجير مناطق داخلية بالمركز لبيع او عرض او إعداد المواد الغذائية. الحصول على موافقة مسبقة من الجهات المعنية بالإمارة قبل البدء فى ممارسة النشاط داخل المركز وتكون المسئولية على إدارة المركز.
- يجب على المنشأة إتباع سياسة تدوير المنتجات بفعالية FIFO (الدخول أولا للخروج أولا) في إستلام وتخزين وعرض الغذاء لتجنب وجود أغذية منتهية الصلاحية للمستهلك. مع توفير مراقبة وفحص دوري للمنتجات للجودة والسلامة وتاريخ الصلاحية.
- لا يسمح بنشاط تعبئة وتغليف الأغذية في النشاط التالي. يسمح فقط ببيع التجزئة المباشر للمستهلك بالمنشأة مثل الحبوب والبهارات.
- في حال عرض منتجات التبغ والسجائر يجب الحصول على تصريح مسبق مع الإلتزام باشتراطات عرض وبيع التبغ والسجائر على ألا تعرض بنقاط الدفع (الكاشير) ويتم تخصيص موقع خاص بها بعيد عن مداخل المنشاة ويسجل علىه (يمنع البيع لأقل من 18 عاما)
- يجب على إدارة المنشأة التعاون مع الإدارة في سحب واستدعاء أي منتجات غير مطابقة للمواصفات المعتمدة او تحت الدراسة.
- فى حالة الرغبة فى ممارسة نشاط بيع اللحوم الطازجة والمبردة بالمنشأة يجب ألا تقل المساحة الاجمالية للسوبر ماركت عن 100 متر مربع مع الالتزام بكافة الاشتراطات الخاصة بالملاحم.
- فى حالة الرغبة فى ممارسة نشاط بيع الأسماك الطازجة بالمنشأة يجب ألا تقل المساحة الاجمالية للسوبر ماركت عن 100 متر مربع مع الالتزام بالاشتراطات الصحية الخاصة بنشاط بيع الأسماك الطازجة. وفي حال إضافة نشاط اللحوم والأسماك يجب ألا تقل المساحة الإجمالية عن 200 متر مربع مع الالتزام بكافة الاشتراطات للنشاطين مع الفصل التام بينهم.
- لإضافة نشاط بيع لحوم غير المسلمين في المنشأة يجب ألا تقل المساحة الإجمالية للمنشأة عن 200 متر مربع. يجب الحصول على تصريح مسبق من دائرة التنمية الاقتصادية وموافقة إدارة الصحة العامة مع تخصيص قسم منفصل توضع علىه لوحة يكتب علىها " لحوم خنزير لغير المسلمين" مع فصل جميع الأدوات والمعدات والمخازن المستخدمة فيه عن باقي مناطق العرض والتجهيز بالمنشأة. وكذلك الفصل فى العاملين. والالتزام باشتراطات بيع أغذية غير المسلمين المحددة بالإشتراطات العامة بالدليل.

3.3 الاشتراطات الصحية الخاصة بنشاط تجارة المواد الغذائية والمشروبات بالتجزئة

تطبيق الشروط الصحية العامة للمنشأت الغذائية وفقا لنوع وطبيعة النشاط المعتمد

- تتناسب المساحة مع حجم العمل والا تقل مساحة المنشأة عن 20 متر مربع
- يختص هذا النشاط في بيع الأغذية المعبأة والمعتمدة بالدولة فقط , ويجب الحصول على موافقة من إدارة الصحة العامة في حال أي عمليات تقطيع او تحضير داخل الموقع مثل الملاحم وبيع الأسماك الطازجة أو تقطيع الأسماك وغيرها من الأنشطة المماثلة .
- تطبيق نظام إدارة سلامة غذاء معتمد (GHP & HACCP) بالمنشأة وفقا للإجراءات المعتمدة ببرنامج عجمان للصحة العامة
- توفير أرفف من مواد غير قابلة للصدأ تعلو عن الأرض بمسافة مناسبة لا تقل عن 20 سم لعرض المواد الغذائية المعبأة بها مع مراعاة عدم التكدس وفصل الأغذية السائلة عن الجافة – وفصل الأغذية عن المواد الغير غذائية
- توفير استاندات خاصة لعرض أغذية العروض بالممرات او المناطق المخصصة ويجب عدم عرضها على الأرضيات مباشرة وفصلها عن مناطق المواد الغير غذائية.
- أن يتم ترتيب المواد المعروضة في المنشأة بحيث فصل المواد الغذائية عن غيرها من المواد، ويخصص مكان منفصل للمنظفات، المطهرات والمواد الصحية ولا يجوز عرض المواد الغذائية على أرضية المحل أو في طرقاته
- توفير تهوية مناسبة فى المركز بصورة عامة وفى مناطق العرض بحيث لا تزيد درجة حرارة العرض عن 25 درجة مئوية للأغذية الجافة

- يجب توفير عدد كافي من ثلاجات عرض الأغذية المبردة والمجمدة بالموقع مزودة بترمومتر خارجي لقياس درجة الحرارة مع تجنب تكدس التخزين عن الحد المسموح به -مع الفصل التام بين الأغذية المعدة للإستهلاك مثل الآيس كريم والعصائر والحلويات المبردة والمجمدة عن الأغذية الخام مثل اللحوم وبيض المائدة وغيره من الأغذية الخام
- درجات حفظ المواد الغذائية تكون كالتالي (درجة التبريد 1-4 درجة مئوية) (درجة التجميد -18 درجة مئوية) (درجة حرارة الغرفة 25 درجة مئوية).
- الإلتزام بالنظافة الدورية لمناطق وثلاجات العرض بصورة دورية ضمن برنامج تنظيف فعال بالمنشأة
- الإلتزام بالفحص الدوري للمنتجات الغذائية المعروضة وسحب المنتجات الغير صالحة أو الفاسدة من مناطق العرض، على أن يتم جمعها في مناطق بعيدة عن العرض وحركة الزبائن.
- الالتزام بتوفير بطاقات غذائية (تعريفية) كاملة وفقا للمواصفة القياسية المقررة فى ذلك لجميع المواد المعروضة داخل المنشأة وعدم السماح بعرض أي منتج من دون بطاقة غذائية واضحة وكاملة.
- الإلتزام بتشغيل ثلاجات الحفظ للتبريد والتجميد بصورة مستمرة (خلال فترة غلق المنشأة أيضا) للحفاظ على سلامة الغذاء .
- توفير برنامج مكافحة حشرات فعال بالمنشأة بالتعاقد مع الشركات المعتمدة بإدارة الصحة العامة

❑ يجب على المنشأة إتباع سياسة تدوير المنتجات بفعالية FIFO (الدخول أولا للخروج أولا) في إستلام وتخزين وعرض الغذاء لتجنب وجود أغذية منتهية الصلاحية للمستهلك. مع توفير مراقبة وفحص دوري للمنتجات للجودة والسلامة وتاريخ الصلاحية

❑ يمنع عرض أي خضروات وفاكهة طازجة، لحوم مبردة او طازجة أو أسماك مبردة او طازجة فى نشاط تجارة المواد الغذائية ويقتصر ذلك فقط على السوبر ماركت ومتجر أقسام أو هايبر ماركت فقط .

3.4 الاشتراطات الصحية لنشاط تجارة وبيع المثلجات اللبنية والمشروبات

تطبيق الشروط الصحية العامة للمنشأت الغذائية وفقا لنوع وطبيعة النشاط المعتمد.

- تتناسب المساحة مع حجم العمل والا تقل مساحة المنشأة عن 20 متر مربع
- يختص هذا النشاط في بيع المثلجات اللبنية المعتمدة بالدولة ولا يسمح بتصنيعها إلا في حال ماكينات خلطات الآيس كريم الجاهزة
- تحدد مرافق المنشأة كالتالي (منطقة عرض وتخزين للمنتجات – منطقة استقبال الزبائن).
- يتم الفصل بين منطقة العرض والزبائن بطاولة أو ثلاجة عرض تتناسب مع حجم العمل وعدد المنتجات.
- توفير ثلاجات حفظ بالتجميد الخاصة بحفظ الآيس كريم مع مراعاة حالتها الجيدة ووجود مقياس للحرارة من الخارج(ترمومتر)ويتم ضبطها على (-18 درجة مئوية).
- توفير حوض غسيل عميق مزدوج لغسيل وتنظيف الأدوات والمعدات المستخدمة في العرض والبيع مزود بنظام صرف مناسب وأرفف من معدن غير قابل للصدأ لحفظ وتجفيف الأدوات والمعدات
- توفير حوض غسيل للأيدي مزود بالتجهيزات الصحية اللازمة لغسيل وتطهير الأيدي
- أن تكون المواد المستخدمة فى عمليات تقديم وتعبئة المنتجات مخصصة للمواد الغذائية بحيث لا تتفاعل أو تؤثر علها، وأن تكون ذات الاستخدام لمرة واحدة فقط.

- توفير خزانات ذات حجم مناسب من مادة غير قابلة للصدأ لحفظ مواد التعبئة والمواد الخام، وفى حالة جلب وتخزين المواد فى المحل بكميات كبيرة يجب توفير مخزن بمساحة مناسبة.
- توفير جهاز تعقيم ادوات العمل يعمل بنظام الماء الساخن أو المعقمات المسموح باستخدامها مع المواد الغذائية.
- يشترط فى حال توفر ماكينة خلط وتجهيز الآيس كريم وأن تكون بحالة جيدة – وتكون مصنوعة من مواد صحية لا تضر بالمادة الغذائية – مع توفير طرق تنظيف وتعقيم مناسبة لها – وتوفير المستندات الخاصة بذلك.
- جميع الأغذية المستخدمة في عمليات الاعداد والتحضير يجب أن تكون معتمدة بالدولة وتستخدم وفقا لتعليمات الشركة المصنعة.
- في حال تحضير أو تجهيز عصائر بالموقع يجب الإلتزام باشتراطات نشاط تحضير العصائر. يمنع إضافة أو خلط مشروبات الطاقة أو المشروبات الغازية للعصائر والآيس كريم أو الصبغات أو أي مادة غذائية أخري وفقا للوائح المعتمدة للحفاظ على الصحة العامة للمجتمع
- لا يسمح بإضافة أي نشاط تحضير أو تصنيع للمثلجات اللبنية داخل المنشأة إلا بعد الحصول على الموافقة الفنية من إدارة الصحة العامة.

3.5 الاشتراطات الصحية لنشاط عرض وبيع الحلويات والشوكولاتة

تطبيق الشروط الصحية العامة للمنشأت الغذائية وفقا لنوع وطبيعة النشاط المعتمد

- تتناسب المساحة مع حجم العمل والا تقل مساحة المنشأة عن 20 متر مربع
- توفير ثلاجات عرض رأسية وأفقية ذات واجهات زجاجية سهلة التنظيف وغير سهلة الكسر لعرض المنتجات التي تتطلب التخزين المبرد مزودة بجهاز قياس حراري "ترمومتر" لعرض درجة الحرارة بها
- توفير أرفف من الإستانلس استيل لحفظ الادوات والاواني المستخدمة في المحل بعد تنظيفها وغسلها – مع توفير حوض غسيل خاص بالأدوات والمعدات من الإستانلس استيل جيد النوعية.
- توفير كبائن زجاجية مغلقة لحفظ الحلويات التي تعرض في نفس درجة حرارة الغرفة مثل الحلويات العربية , مع مراعاة نوعيات الزجاج تكون من النوع الغير قابل للكسر.
- توفير منطقة تغليف بمساحة مناسبة يتوفر بها التجهيزات اللازمة لعمليات التغليف. وتستخدم مواد لا تؤثر في سلامة الغذاء
- تعرض الحلويات عند درجة حرارة مناسبة وخاصة لكل صنف من أصنافها.
- تكون جميع المكونات والمواد الداخلة في الحلويات مثال "الالوان والمحسنات والنكهات ومواد الرفع (البيكنغ بودر) والخمائر والتوابل مطابقة للمواصفات القياسية المقررة والخاصة بكل صنف
- يجب توفير بطاقة غذائية مطابقة للمواصفات لجميع الأصناف المعروضة وفي حال البيع بالتجزئة من صناديق كبيرة يتم الاحتفاظ بالبطاقة الغذائية للصندوق في العرض لضمان سلامة ومصدر الغذاء
- في حال عرض الحلويات العربية وما يماثلها والتي تحتاج لتقطيع: يجب توفير كاونترات خاصة للعرض محمية بصورة مناسبة ومفصولة عن متناول الزبائن مع توفير حوض غسيل عميق مزدوج لغسيل وتنظيف الأدوات والمعدات المستخدمة في العرض والبيع مزود بنظام صرف مناسب وأرفف من معدن غير قابل للصدأ لحفظ وتجفيف الأدوات والمعدات
- توفير حوض غسيل للأيدي مزود بالتجهيزات الصحية اللازمة لغسيل وتطهير الأيدي

3.6 الاشتراطات الصحية الخاصة بنشاط وحدات بيع المواد الغذائية المؤقتة (سيارات او أكشاك)

تطبيق الشروط الصحية العامة للمنشأت الغذائية وفقا لنوع وطبيعة النشاط المعتمد

- يسمح بالوحدات المؤقتة فقط فى الحدائق والمنتزهات والمهرجانات بالإمارة بالإضافة للمراكز التجارية الكبرى بالإمارة.
- لا يسمح بوضع اية وحدة الا من قبل جهة مرخصة او مصرح لها رسميا من قبل الجهات المعنية بالإمارة .

اولا: الوحدات المؤقتة فى الحدائق والمراكز العامة:

- موقع الوحدات: يجب تحديد موقع الوحدات بان تكون بعيدة عن أي مصدر تلوث خارجي بصورة مناسبة
- تصميم الوحدات: يجب ان تكون مصممة خصيصا من اجل نوع النشاط المطلوب بحيث تسمح بحماية المادة الغذائية من المؤثرات الخارجية مثل الاتربة او الحشرات او 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 الجهات المعنية على مواصفات التصميم والمواد المستخدمة به).
- توفير مصدر كهربي ثابت للوحدات ومصدر مياه صالح للاستهلاك الآدمي يستخدم فى اعمال التحضير والتجهيز على ان تكوت وصلات الكهرباء وانابيب المياه تكون مغطاة ومؤمنة من ناحية السلامة المهنية.
- فى حالة تحضير الغذاء فى الوحدة المتحركة فيجب توفير مغسلة لأغراض الأعداد والتجهيز وحوض غسيل أيدي للعاملين بشروط صحية مناسبة وان تكون هناك طريقة مناسبة لربط الصرف الصحي للوحدة بالموقع.
- بالنسبة للوحدات المغلقة يجب الا يقل ارتفاع سقف الوحدة عن 240سم لتسهيل عمليات التداول والحركة
- يجب توفير الاضاءة والتهوية الكافية فى مكان التحضير والتعامل مع الغذاء فى 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
- الأسطح المستخدمة فى تحضير وإعداد المواد الغذائية يجب ان تكون من مواد ملساء غير قابلة للامتصاص سهلة التنظيف والتطهير ولا تتآكل بفعل التحضير والتنظيف ويفضل ان تكون من الإستانلس استيل .
- يجب ان تكون الاوعية المستخدمة فى التحضير والأعداد من معدن غير قابل للصداء (الإستانلس استيل) ويجب نظافتها وحفظها فى اماكن نظيفة بعيدة عن أي ملوثات خارجية.
- توفير برنامج مكافحة آفات صحة عامة فعال بالتعاقد مع الشركات المعتمدة بالإدارة
- يجب توفير اوعية تقديم من النوع ذات الاستخدام للمرة الواحدة (disposable).
- المحافظة على نظافة الحديقة او المكان المتواجد بها الوحدة جيدا بتوفير وسائل مناسبة لتجميع النفايات الصلبة الناتجة عن التقديم بالحديقة أو الموقع.

- **ملاحظات:**

- فى حالة التحضير الكامل او الجزئي للأغذية فى موقع اخر غير الوحدات المتحركة يخضع مكان التحضير للمواصفات الصحية بالمطاعم على ان يكون حاصل على ترخيص مسبق بذلك من إدارة الصحة العامة 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.

- فى 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.
- في حال توفر أي ماكينات عرض او تحضير للأغذية يجب الحصول على موافقة مسبقة من إدارة الصحة العامة علها مع توفير برنامج تنظيف وتطهير فعال ودوري .

3.7 الاشتراطات الصحية لنشاط مكائن البيع الآلي

- لا يسمح بوضع اية ماكينة لبيع الأغذية إلا من خلال الشركات المرخصة بعد الحصول على الموافقة المسبقة من الجهات المعنية *
- توفير ملصق واضح على كل ماكينة بخط واضح فى مكان ظاهر كلا من اسم الجهة التي تملك الماكينة والعنوان والتليفون ورقم الرخصة او التصريح الصادرة لها من البلدية.
- أن يكون المكان المخصص للماكينة بعيدا عن الملوثات البيئية ومناطق تجميع نفايات او إيواء الحشرات والآفات الصحية
- فى حال تزويد الماكينة بمواد غذائية مجهزة مثل الساندويتشات او المشروبات الساخنة او الباردة وغيرها، يجب أن يكون مصدر الأغذية من منشأة معتمدة لنشاط خدمات التموين الغذائي , يجب أن تكون الماكينة مصممة لذلك ضمن ظروف التخزين المناسبة للأغذية وتوفير ترمومتر خارجي لقراءة درجة الحرارة وتجهز الماكينة بنظام رصد فعال لدرجات الحرارة وإغلاق فوري في حال تذبذب الحرارة أو انقطاع الكهرباء عنها لضمان سلامة الغذاء .
- في حال تزويد أي منشأة بماكينات بيع آلي يجب توفير عقد توريد لها يتضمن كافة متطلبات السلامة الغذائية وتعلمات التشغيل للماكينة لضمان سلامة الغذاء
- أن تتوافق طبيعة وحالة المادة الغذائية مع الماكينة المستخدمة لعرضها للمحافظة على سلامتها خلال فترة العرض سواء كانت على حرارة تبريد أو تجميد أو درجة حرارة الغرفة العادية.
- أن يتم الكشف يوميا على كل ماكينة من الجهة المالكة لها للتأكد من ان الماكينة تعمل بشكل صحيح وان يتم تغيير المواد الغذائية قصيرة الأجل يوميا وتدوين تاريخ الكشف فى السجل المخصص لذلك مع الفني.
- توفير برنامج تنظيف وتطهير فعال لكل جزء من الماكينة بصورة دورية وفقا لنوع الماكينة والأغذية المعروضة بها .
- تزويد كل ماكينة بترمومتر حراري (جهاز قياس للحرارة) ويتم معايرته بشكل دوري ويوضع فى مكان بارز يسهل قراته
- أن تحمل جميع المنتجات المعروضة البطاقة الغذائية الخاصة بها كما منصوص علىه بالمواصفة القياسية
- مركبات نقل الغذاء يجب أن تكون مطابقة للاشتراطات الخاصة بمركبات نقل وتوزيع المواد الغذائية ومعتمدة من الإدارة

3.8 الاشتراطات الصحية لنشاط بيع التمور المعبأة وغير المعبأة

تطبيق الشروط الصحية العامة للمنشأت الغذائية وفقا لنوع وطبيعة النشاط المعتمد

- تتناسب المساحة مع حجم العمل والا تقل مساحة المنشأة عن 20 متر مربع

- في حال إستلام تمور من المزارع مباشرة يجب توفير جزء من المحل كموقع لفرز التمور للتخلص من التالف منها مزود بطاولات من معدن غير قابل للصدأ للفرز وحوض غسيل للأيدي مزود بالتجهيزات الصحية اللازمة مع توفير. مع توفير فاصل من الالمنيوم بارتفاع 2م على الاقل للفصل بين منطقة العرض ومنطقة الفرز. ويتم عرض التمور الغير معبأة في حاويات من مواد مناسبة صحيا .
- توفير قواعد بلاستيكية او أرفف عرض من معدن غير قابل للصدأ لتخزين التمور علها. على ألا يقل ارتفاعها عن الأرض 15 سم. مع مراعاة درجات حرارة التخزين المناسبة.
- توفير برنامج مكافحة آفات صحة عامة فعال بالتعاقد مع الشركات المعتمدة بالإدارة
- يجب أن تكون جميع الأصناف المعبأة من جهات معتمدة مع توفر بطاقة غذائية مطابقة للمواصفات المعتمدة
- عرض الاصناف كل على حدة مع مراعاة عدم الخلط على ان يتم العرض على طاولات او أرفف من معدن غير قابل للصدأ.
- لا يسمح بعرض التمور أمام المحل أو استخدام المساحات الخارجية في العرض او التخزين.
- لا يسمح بتحضير أو تجهيز أي منتجات داخل المنشأة أو إعادة التعبئة لمنتجات التمور

3.9 الاشتراطات الصحية لنشاط بيع عسل النحل ومنتجاته

تطبيق الشروط الصحية العامة للمنشأت الغذائية وفقا لنوع وطبيعة النشاط المعتمد

- تتناسب المساحة مع حجم العمل والا تقل مساحة المنشأة عن 20 متر مربع
- توفر أرفف للعرض من معدن غير قابلة للصدأ ويسهل تنظيفه ولا يسمح بالأخشاب
- في حال طلب مستودع. يجب توفير منطقة مخصصة لتخزين المنتجات الموردة بفاصل المنيوم بارتفاع 2 م على الاقل للفصل بين منطقة التخزين للمنتجات الغير معروضة ومنطقة العرض.
- يجب الالتزام بمواصفة البطاقة الغذائية في جميع العبوات داخل منطقة العرض والتخزين. والمنتجات الموردة للمنشاة يجب أن تكون من جهات معتمدة بالدولة.
- يتم عرض المنتجات في عبواتها الأصلية أو في حاويات من مواد يسهل تنظيفها ولا تضر بسلامة الغذاء , وتستخدم أدوات تعبئة غير قابله للصدأ في التعبئة ويمنع التعبئة بواسطة الأيدي. مع توفير البطاقة الغذائية للعبوات الأصلية لنفس المادة المعروضة , مع توفير طريقة تنظيف دوري لتلك الحاويات
- لا يسمح بنشاط خلط أو إعداد خلطات من العسل ومنتجاته داخل المنشأة
- يمنع وضع الادعاءات الطبية على العبوات المعروضة أو في مدخل المحل أو تقديم مطبوعات عن ذلك بالمنشأة
- توفير جهاز تبريد رأسي أو تجميد رأسي بالمنشأة لحفظ المنتجات التي تتطلب ظروف تخزين مبرد أو مجمد
- توفير إضاءة وتهوية مناسبة بالمنشأة والمستودع ولا تزيد درجة حرارة العرض الجاف عن 25 درجة مئوية
- المحافظة على النظافة العامة داخل المنشاة وتوفير حاوية نفايات صلبة داخل المنشأة بحجم مناسب
- توفير برنامج مكافحة آفات صحة عامة فعال بالتعاقد مع الشركات المعتمدة بالإدارة
- في حال إضافة نشاط بيع الأعشاب العطرية أو التوابل والبهارات أو المكسرات يجب إضافة المساحة المطلوبة والالتزام بالإشتراطات الصحية للأنشطة المطلوبة

ملاحظة: هذا النشاط مصرح له فقط بعمليات البيع بالتجزئة ولا يسمح بأي عمليات إعادة تعبئة أو تغيير في حالة المنتج الأصلي. الذي يختص المنشأت الحاصلة على ترخيص تعبئة مواد غذائية.

3.10 الاشتراطات الصحية لنشاط بيع المواد الصحية والأعشاب الطبيعية

تطبيق الشروط الصحية العامة للمنشأت الغذائية وفقا لنوع وطبيعة النشاط المعتمد

- تتناسب المساحة مع حجم العمل والا تقل مساحة المنشأة عن 20 متر مربع
- توفير أرفف للعرض تكون من معدن غير قابلة للصدأ على ألا يقل ارتفاعها عن الأرضيات بمقدار (20 سم).
- توفير إضاءة وتهوية مناسبة بالمنشأة والمستودع ولا تزيد درجة حرارة العرض الجاف عن 25 درجة مئوية
- المحافظة على النظافة العامة داخل المنشاة وتوفير حاوية نفايات صلبة داخل المنشأة بحجم مناسب
- الالتزام بتوفير بطاقات غذائية (تعريفية) كاملة وفقا للمواصفة القياسية المقررة في ذلك لجميع المواد المعروضة داخل المنشأة وعدم السماح بعرض أي منتج من دون بطاقة غذائية واضحة وكاملة.
- يجب أن تتم عرض المنتجات في عبواتها الأصلية أو خزانات أو حافظات من المعدن غير قابل للصدأ أو أي مواد صحية أخري ترتفع عن الأرضية بمسافة لا تقل عن (30 ثلاثين سنتيمتر) وتكون مقسمة إلى أقسام ذات أغطية من نفس نوع المعدن أو المادة لوضع الاعشاب بها مع مراعاة النظافة الدورية لها
- تستخدم أدوات تعبئة مناسبة غير قابله للصدأ ويمنع التعبئة بواسطة الأيدي.
- توفير برنامج مكافحة آفات صحة عامة فعال بالتعاقد مع الشركات المعتمدة بالإدارة
- أن تكون جميع المواد الصحية والاعشاب مطابقة للمواصفات القياسية المعتمد ة وخالية من الحشرات، وأن يكون مسجل على عبواتها الأصلية تاريخي الإنتاج وانتهاء الصلاحية واسم بلد المنشأ والبيانات الكاملة للبطاقة الغذائية
- يمنع وضع الادعاءات الطبية على العبوات المعروضة أو في مدخل المحل نهائيا.
- **ملاحظة: هذا النشاط مصرح له فقط بعمليات البيع بالتجزئة ولا يسمح بأي عمليات إعادة تعبئة أو تغيير في حالة المنتج الأصلي. الذي يختص المنشأت الحاصلة على ترخيص تعبئة مواد غذائية.**

3.11 الاشتراطات الصحية لنشاط عرض وبيع الخضروات والفاكهة

تطبيق الشروط الصحية العامة للمنشأت الغذائية وفقا لنوع وطبيعة النشاط المعتمد

- موقع المنشأة لا يسمح ان يكون ملاصق أو مجاور لغرف النفايات. وكذلك الطريق للموقع يجب أن يكون مهيئ ومعبد بصورة مناسبة.
- المساحة الكلية يجب ان لا تقل عن 20 متر مربع وفقا لنوع المنتجات المعروضة
- الجدران والأرضيات والأسقف يجب أن تكون من نوعيات صحية قابلة للغسيل , غير ممتصة , مضادة للحرائق , ذات ألوان فاتحة ,ملساء لا يوجد بها أي تعرجات أو نتوءات , غير سامة ,لا يوجد بها أي شروخ . الأرضيات تكون ذات مستوى مائل لفتحات الصرف لعمليات التنظيف.
- توفير تصريف مناسب لوحدات الغسيل والتنظيف بالمنشاة متصل على نظام الصرف الصحي للمبني وفقا للإجراءات واللوائح المعتمدة
- توفير تهوية وإضاءة مناسبة بكافة المناطق تتناسب مع مساحة المنشأة. والإضاءة يجب ان تكون محمية بصورة مناسبة.
- النشاط يتطلب توفر المناطق التالية: منطقة استلام وتخزين الخضروات ومنطقة عرض الخضروات والفاكهة

❖ أولا: منطقة استلام الخضروات والفاكهة:

- تختص هذه المنطقة باستلام وتنظيف وتخزين الخضروات والفاكهة بالمنشأة قبل العرض للمستهلك. تتناسب مساحتها مع حجم العمل
- يتم تغطية كافة الجدران بهذه المنطقة بالسيراميك فاتح اللون بارتفاع لا يقل عن مترين وصبغ الجزء الباقي بالصبغ الزيتي سهل التنظيف
- توفير حوض غسيل عميق مزدوج من الإستانلس إستيل ذو حجم مناسب لأعمال التنظيف والتجهيز للخضروات والفاكهة
- توفير طاولة من الإستانلس إستيل تستخدم في أعمال التجهيز والتنظيف ذات حجم مناسب للعمل
- جميع الأدوات والمعدات المستخدمة في التنظيف والتقطيع يجب أن تكون من معدن غير قابل للصدأ وبحالة مناسبة للاستخدام
- توفير حجم مناسب من حاويات النفايات المغلقة لجمع المخلفات من التنظيف والتجهيز
- توفير استاند بلاستيكي أو معدني بارتفاع لا يقل عن 15 سم لتخزين صناديق الخضروات والفاكهة
- توفير حوض غسيل أيدي مجهز بمياه ساخنه وباردة والتجهيزات الصحية الخاصة بغسل وتطهير أيدي العاملين
- توفير سخان مياه لتوفير المياه الساخنة لأعمال التنظيف والتطهير بالمنشأة
- مصيدة الدهون يجب أن تكون خارج نطاق منطقة الإعداد والتجهيز. مع النظافة الدورية لها.

❖ ثانيا : منطقة عرض الخضروات والفاكهة :

- تختص هذه المنطقة بعرض الخضروات والفاكهة للمستهلكين والبيع
- يجب توفير استاندات أو منصات خاصة بعرض الخضروات والفاكهة على شكل مدرجات من معدن غير قابل للصدأ مثبت علها صناديق بلاستيكية لعرض الخضروات والفاكهة لمتع تراكم الفضلات وتسهيل عمليات التنظيف الدوري – عدم العرض بصناديق المزارع
- درجة حرارة عرض الخضروات والفاكهة يجب ألا تزيد عن 25 درجة مئوية – درجة حرارة الغرفة / توفير ثلاجة عرض للفاكهة سريعة التلف
- في حال عرض الخضروات والفاكهة لبيع الجملة يتم عرضها على استاند بلاستيكي أو معدني بارتفاع لا يقل عن 15 سم
- توفير مصدر مياه شرب صالح للاستخدام للغسيل والتنظيف ز وتوفير تخزين مناسب وفقا للمواصفات الإماراتية القياسية.
- توفير برنامج مكافحة حشرات فعال مع شركة معتمدة من إدارة الصحة العامة بالدائرة – عدد كافي من المصائد الحشرية بالموقع
- أي اعمال أو تجهيزات خارج مساحة المحل أو أعمال ميزانين داخل المحل. يجب الحصول على تصريح مسبق من الإدارة المعنية بالدائرة
- يمنع تخزين الصناديق الخشبية أو البلاستيكية الخاصة بمورد الخضروات والفاكهة داخل المنشأة لمنع توالد الحشرات والقوارض
- لا يسمح بنشاط تقطيع أو تعبئة الخضروات والفاكهة أو تجهيز عصائر ضمن نشاط بيع الخضروات والفاكهة
- توفير ميزان إلكتروني لعملية الوزن والبيع والعمل على معايرة الميزان مع الشركات المعتمدة
- يمنع عرض الخضروات والفاكهة خارج حدود المحل أو إشعال المنطقة الخارجية بأي مخلفات من النشاط
- الاهتمام بالنظافة الدورية للموقع وتنظيف صناديق الخضروات والفاكهة بصورة دورية حفاظا على سلامة الغذاء للمستهلك
- سيارات نقل وتوزيع الخضروات والفاكهة يجب أن تكون مطابقة للمتطلبات الصحية المقررة ومعتمدة من قبل إدارة الصحة العامة
- توفير فصل لمواد وأدوات برامج النظافة بالمنشأة عن مناطق عرض وتجهيز الغذاء لمنع تلوث الغذاء
- يجب توفير زي نظامي لجميع العاملين – إصدار بطاقات صحية مهنية لجميع العاملين – الالتزام بالممارسات الصحية الجيدة بالعمل

3.12 الاشتراطات الصحية لنشاط مستودعات المواد الغذائية / تجارة الأغذية بالجملة

أولاً: المستودعات وتجهيزاتها

تطبيق الشروط الصحية العامة للمنشأت الغذائية وفقا لنوع وطبيعة النشاط المعتمد

- يشترط أن تتناسب المساحة مع الطاقة التخزينية للمخزن على ألا تقل المساحة عن 60 متر مربع.
- يمنع منعاً باتاً استخدام المنازل أو الوحدات السكنية كمستودعات للمواد الغذائية.

❑ تحدد فئات مستودعات ومخازن المواد الغذائية كالتالي:

❖ أولا : مخازن المواد الغذائية المبردة والمجمدة (لحفظ المواد الغذائية القابلة للتلف السريع وتشمل كافة الأغذية التي تتطلب التعلمات على البطاقة الغذائية (التعريفية) حفظها بالتبريد(4°م) أو التجميد (-18°م) أثناء عمليات التخزين والنقل لضمان سلامتها.

❖ ثانيا : مخازن المواد الغذائية المعلبة والجافة (لحفظ المواد الغذائية الغير قابلة للتلف السريع وتشمل الأغذية التي لا تتطلب التعلمات على البطاقة الغذائية حفظها أو نقلها بالتبريد أو التجميد وتحفظ على درجة حرارة الغرفة (25°م).

أولا: مخازن المواد الغذائية المبردة والمجمدة: يجب تصميم الثلاجات بصورة مناسبة مع الشركات المعتمدة فى مجال التبريد والتجميد، مع تقديم المخططات الخاصة بالتصميم وتشمل المساحات المخصصة للثلاجات، الارتفاعات، الطاقات التخزينية، طرق التخزين المتبعة وطبيعة المواد العازلة المستخدمة

❖ الاشتراطات الخاصة بالمخازن المبردة والمجمدة:

- أن يكون موقع المخزن مناسبا "وبعيدا "عن مصادر التلوث المباشرة وغير المباشرة ومناطق الانغمار بالمياه.
- أن تكون ثلاجات التجميد والتبريد مصممة خصيصا ومبطنة بأسطح مقاومة للصدأ، وان تكون أرضياتها محززة مانعه للانزلاق ومعزولة حراريا ولا تعرض الأغذية بداخلها للتلف أو التلوث وتكون سهلة التنظيف ويجب أن تتوفر بها الوحدات المناسبة لتوزيع قوة التبريد المناسبة حول كافة المواد الغذائية بشكل ثابت ومستمر.
- أن يتم توفير الإضاءة الكافية والمحمية بصورة كافية (نوعيات خاصة للثلاجات) داخل ثلاجة التجميد والبرادات وذلك حتى يتسنى سهولة تفتيش محتوياتها وتعبئتها وتفريغها ونظافتها، ويجب عدم فتح أبوابها إلا عند اللزوم ولأقصر مدة ممكنة وان يتم إغلاق الباب جيدا بعد إتمام العمل المطلوب.
- أن تكون أبواب غرف التبريد ذات أقفال تفتح من الخارج والداخل وإذا تعذر ذلك فيلزم تركيب جرس إنذار يمكن تشغيله من الداخل.
- أن تزود مستودعات التبريد والتجميد بأجهزة تبريد وتجميد ذات كفاءة عالية وأن تزود بأجهزة قياس لدرجة الحرارة مع إمكانية قراءة النتائج من خارج الغرفة – مع مراعاة معايرة هذه الترمومترات بصورة دورية. مع تزويد جميع المداخل والمخارج بستائر بلاستيكية لمنع تسرب درجات الحرارة.
- أن تتناسب سعة الثلاجات مع المواد المراد تخزينها مع مراعاة الفصل بين المواد الغذائية بعضها البعض كتخصيص ثلاجة لحفظ اللحوم والدواجن، وثلاجة لحفظ الأسماك وأخرى لحفظ الخضراوات والفواكه وغيرها.

- أن يتم وضع الأغذية المجمدة داخل الثلاجات فوق حوامل بلاستيكية أو معادن غير قابلة للصدأ بارتفاع لا يقل عن "30 ثلاثين سنتيمترا" وبصفوف منتظمة بحيث لا ترتفع هذه الصفوف إلى السقف لضمان وصول قوة التبريد إلى كل الأغذية المخزونة، مع ترك مسافات كافية بين الصفوف وجدران الثلاجة لتسهيل عملية إدخال وإخراج البضائع.
- أن يتم حفظ الأغذية المجمدة فى درجة حرارة لا تزيد على- 18 م والأغذية المبردة في درجة حرارة لا تزيد على+4 م
- يجب توفير نظام خاص لعمليات الرصد والقياس الفعال بصورة منتظمة خلال فترات التخزين لضمان سلامة المواد المخزنة (فى حالة المستودعات الكبيرة يجب توفير نظام طوارئ إلكتروني متصل مع مؤشرات قياس الحرارة فى حالة الخروج عن الحدود المسموح بها).
- يلزم ترتيب الأغذية داخل الثلاجة بشكل منظم بحيث لا تكون متكدسة لان حفظ الصناديق والأغذية بشكل متلاصق يحول دون وصول قوة التبريد إلى الأغذية، كما أن التنظيم يسهل عملية سحب الأقدم ثم الحديث من الأغذية.
- أن يتم ترتيب محتويات المخازن بحيث يوضع كل نوع على حده، وأن توضع كل " تشغيله " من ذلك النوع على حدة لتسهيل عمليات التفتيش وأخذ العينات وعلى أن توضع على كل تشغيله بطاقة يكتب علها اسم المادة والبلد المنتج، ورقم التشغيلة وتاريخ الإنتاج وتاريخ انتهاء الصلاحية للاستهلاك وتاريخ تسليمها بالمخزن، والكمية الموجودة والمتبقية منها،
- يلزم مراعاة درجات الحرارة التالية عند التخزين: أن تحفظ الأغذية المبردة في درجة حرارة (+1الى +4) درجة ويستثنى من ذلك المواد الغذائية التي لها مواصفات قياسية تحدد درجة حرارة حفظها. أن تحفظ كافة المواد الغذائية المجمدة في درجة حرارة (-18) درجة مئوية أو أدنى ويجب أن تكون هذه الدرجة في المركز الحراري للمادة الغذائية.

❑ يلزم الالتزام بتنفيذ الاشتراطات العامة الآتية:

- يلزم توفير مولدات كهربائية احتياطية تعمل تلقائيا في حالة انقطاع التيار الكهربائي في مستودعات التبريد والتجميد
- توفير ممرات مغلقة بين المستودعات ومنصات التحميل (Anti-room) على ان لا تقل درجة حرارتها عن (10 م). مع تزويد منصات التحميل بنظم حماية فعال وأن تكون مرتفعة عن مستوى الأرض لتسهيل عمليات التحميل والتفريغ للحاويات
- يلزم أن تتوفر ملابس العمل الخاصة والقفازات للعاملين والزائرين للثلاجات.
- أن يتم حفظ المواد الغذائية التي تستهلك دون غسيل أو طبخ قبل تناولها (الأغذية الجاهزة للاستهلاك والعالية الخطورة) بطريقة سليمة يمنع تلوثها.
- يلزم تغطية المواد الغذائية مهما كانت نوعيتها وأحجامها أو شكلها حرصا من التلوث وللوقاية من حروق التجميد أثناء التخزين.
- أن يتم تخزين المواد الغذائية ذات الروائح النفاذة منفصلة حتى لا تؤثر على المواد الغذائية الأخرى.
- الالتزام بتعلمات الشركة المنفذة فى عمليات الصيانة الدورية وبرامج تنفيذ إذابة الثلج (defrosting) بالمخازن.
- أن توضع علامات على أرضية غرف التخزين تشير لمسار عمليات التحميل والتنزيل بالمخازن.
- يجب أن توضع قائمة على باب المستودع توضح فيها نوعية المواد الغذائية المخزنة وتاريخ انتهائها
- يجب فى عمليات التخزين الالتزام بنظام تدوير المنتجات (stock rotation) لضمان عدم وجود منتجات منتهية الصلاحية وتسويق الأقدم فالأحدث.
- في حالة استخدام ناقلات ميكانيكية متحركة لنقل المواد الغذائية إلي داخل المستودع أو التحميل داخله فيجب ألا تكون من الأنواع التي تستخدم الديزل كوقود ويشترط استخدام النوعيات الكهربائية.

- المحظورات:

- يمنع إعادة تجميد المواد الغذائية المجمدة بعد إذابتها ولو جزئيًا.
- يمنع ترك أو إخراج الأغذية المجمدة قبل فترة تجهيزها للتحميل ويجب أن تخرج مباشرة من الثلاجة الى سيارات النقل على ألا تستغرق أكثر من 15 دقيقة فى التحميل والتفريغ.
- يمنع منعا باتا إطفاء الثلاجات أو مستودعات التبريد في أي وقت من الأوقات طالما توجد بداخلها مواد غذائية.
- في حالة تخزين لحوم غير المسلمين أو مشتقاتها يجب الحصول على تصريح مسبق من الجهات المعنية. ويجب توفير مخزن مستقل.والالتزام بالشروط الخاصة بالفصل التام بينها وبين المنتجات الأخرى. وفصل جميع الأدوات والمعدات لها. كذلك سيارات التوزيع.
- توزيع موقع مخصص لعزل المنتجات الغير صالحة للتوزيع ويتم تمييزه بصورة مناسبة لتجنب بيعه للإستهلاك على ان يتم التخلص منه وفقا لإجراءات إدارة الصحة العامة. وأن يتم الاحتفاظ بسجل خاص بهذه المواد.
- أن يتوفر بمخازن التبريد والتجميد مواقع للتفريغ وتحميل السيارات مضللة لتحمي الأغذية من الشمس ويفضل منها التي تعمل أوتوماتيكيا بضغط الهواء.
- الالتزام بجميع الاشتراطات الفنية الأخرى من قبل الجهات المختصة بالدائرة وإدارة الدفاع المدني.

ثانيا: مخازن المواد الغذائية المعلبة والجافة: الاشتراطات الخاصة بمخازن المواد الغذائية المعلبة والجافة:

تطبيق الشروط الصحية العامة للمنشأت الغذائية وفقا لنوع وطبيعة النشاط المعتمد

- خلو المخازن من الرطوبة الزائدة التي يمكن أن تؤثر على المواد الغذائية المخزونة وفق الحدود المسموح بها.
- أن يتم وضع عبوات الأغذية فوق استاندات مناسبة أو أرفف مرتفعة عن الأرض بمسافة لا تقل عن30 سم ليسهل التنظيف تحتها، وأن ترص فى صفوف منتظمة بعيدة عن الحائط بمسافة تكفي لسهولة إدخال وإخراج البضائع.
- أن يتم تخزين الأغذية الجافة في مخازن منفصلة عن المواد الغذائية السائلة وغيرها.
- أن تغطى الأرضيات بمواد ثابتة ملساء سهلة التنظيف والغسيل ويمكن أن تغطى بالإسمنت السميك الأملس وفقا للمتطلبات السابقة
- أن تزود الأبواب الخارجية بسلك شبكي صلب ضيق النسيج لمنع دخول الحشرات وتغلق ذاتيا واتخاذ إجراءات فعالة لمنع دخول الحشرات والقوارض. مع غلق أي فتحات بأبواب المستودع لمنع دخول الآفات
- توفير تهوية مناسبة بالمخزن وفقا لنوع المادة الغذائية بشرط تجديد الهواء داخل المنشأة بالطرق المناسبة لذلك.
- أن يعلق بالمخزن ميزان حرارة مئوي وميزان رطوبة يكون صالحًا باستمرار وفي مكان مناسب يسهل قراءته.
- أن يتم رص السلع بطريقة منتظمة غير مكدسة لتسهيل عمليات تدوير المنتجات والمتابعة التفتيش.
- أن يتم ترتيب محتويات المخازن بحيث يوضع كل نوع على حده، وأن توضع كل " تشغيله " من ذلك النوع على حدة لتسهيل عمليات التفتيش وأخذ العينات وعلى أن توضع على كل تشغيله بطاقة يكتب علها اسم المادة والبلد المنتج، ورقم التشغيلة وتاريخ الإنتاج وتاريخ انتهاء الصلاحية للاستهلاك وتاريخ تسليمها بالمخزن، والكمية الموجودة والمتبقية منها، ويجب أن تخزن الأغذية الجافة مثل السكر والدقيق والحبوب في مخازن منفصلة.

- أن يتم توفير موقع أو غرفة مستقلة لحفظ المواد الغذائية منتهية الصلاحية أو التي تعرضت للتلف الميكانيكي أو المسترجعة من الأسواق وان يتم التخلص منها وفقا للإجراءات المعتمدة بالإدارة وان يتم الاحتفاظ بسجل خاص بهذه المواد.
- ألا يرتفع تخزين الأغذية إلى السقف وان يجب في ذلك عدم التكديس فوق بعضها البعض.

❑ يلزم الامتناع عن القيام بأي من الأمور الآتية في أي حال من الأحوال:

- استخدام المخازن لأي أغراض أخرى غير الأغذية كاستعمالها للنوم أو السكن أو الطبخ أو حفظ ملابس العمال.
- تخزين المواد الكيميائية أو المنظفات أو المواد المطهرة مع الأغذية في نفس المخزن.

3.13 الاشتراطات الصحية لنشاط نقل وتوزيع المواد الغذائية

❖ تعتبر عملية نقل المواد الغذائية من المصانع والمنشات الغذائية إلى المتاجر إحدى مراحل تداول الغذاء، لذا فإن أي خلل في عملية الحفظ والنقل يؤدي إلى تعرض المادة الغذائية لخطر محتمل، ولذلك كان لابد من الرقابة على تلك المركبات التي تعمل بمجال نقل وتوزيع المواد الغذائية، ومنحها التصاريح اللازمة للتوزيع من قبل إدارة الصحة العامة بعد استيفاء المركبة للمواصفات والشروط الصحية الواجب توافرها بمركبات نقل وتوزيع المواد الغذائية (سواء أكانت المركبة من داخل إمارة عجمان ، أم من خارجها)، وللحصول على تصريح واعتماد توزيع ونقل المواد الغذائية يجب الالتزام بالاشتراطات الصحية التالية:

❖ تكون مرجعية الإشتراطات الصحية لنقل الأغذية القرار الوزاري رقم 577 لعام 2013 للدليل الموحد لنقل الأغذية الصادر عن وزارة التغير المناخي والبيئة . https://www.moccae.gov.ae/assets/download/ffde7461/M577-13.pdf.aspx?view=true

❑ **المواصفات والشروط الصحية لمركبات نقل وتوزيع المواد الغذائية:** ويشترط فى كافة المركبات المستخدمة التالي:

- توفير بطاقات صحية للقائمين على التوزيع وسجلات متابعة دورية بالسيارة للمتابعة من قبل مفتشي إدارة الصحة العامة.
- أن يكتب اسم المنشأة وبيانات الإتصال على المركبة بصورة واضحة ومجال الاعتماد من إدارة الصحة العامة للتوزيع والنقل.
- توفير شهادة الإعتماد من إدارة الصحة العامة داخل المركبة وتصريح التوزيع بالإمارة من التنمية الاقتصادية
- شهادة معايرة أجهزة رصد درجات الحرارة لمركبات الأغذية المبردة والمجمدة أو الساخنة لضمان فعالية حفظ الأغذية
- توفر نظام تنظيف وتطهير فعال للمركبة ومنطقة تخزين الغذاء وفقا لنوع الأغذية المصرح بها
- يجب الإلتزام بنوع الغذاء المصرح به في شهادة الإعتماد فقط ولا يسمح بخلط الأغذية من أي مواد أخري تضر بسلامة الغذاء

❑ تتنوع المركبات على حسب المادة الغذائية المراد توزيعها، وهي كالآتي:

❖ **مركبات نقل الأغذية الجافة والمعلبة:**

- مثل الحبوب والبقوليات والمعلبات والبهارات، والمواد الغذائية التي لا تحتاج إلى درجات تبريد أو تجميد.
- يجب أن تكون الحالة العامة للمركبة جيدة، وموافقاً عليها من قبل إدارة المرور والتراخيص-عجمان.
- أن تكون المركبة حافلة، أو شاحنة خفيفة، أو متوسطة، أو ثقيلة ومناسبة للنقل.
- أن تكون الجدران والأرضية من الألومنيوم المتعرج القابل للتنظيف.
- ألا تكون جميع الأبواب معزولة عن البيئة الخارجية.
- ألا يكون هناك حاجز بين الكابينة والصندوق لتوصيل تبريد المركبة للخلف.
- توفير الإضاءة الكافية والمحمية للمركبة.

- عزل الزجاج الخلفي للمركبة، ودهانه بلون فاتح

❖ **مركبات توزيع ونقل المواد الغذائية للمخابز والحلويات: وتنقسم إلى نوعين: مواد غذائية جافة (حافلة):**

- تستخدم في توصيل المواد الخام إلى المخابز، توزيع الخبز والصمون فقط، ويجب أن يتوفر فيها الشروط الصحية الآتية:
- يجب أن تكون المركبة معزولة من الداخل بالألومنيوم المتعرج. القابل للتنظيف
- توفير إضاءة كافية ومحمية.
- وضع حاجز بين الكابينة والصندوق الخلفي.
- توفير صناديق بلاستيكية مخصصة للتوزيع لحفظ الخبز والصمون.
- توفير حاوية مغلقة يوضع فيها الخبز المرتجع من الأسواق.

❖ **مواد غذائية مبردة للمخابز: مثل منتجات المخابز (كيك بالكريمة، أو بالحليب، بالشوكولاتة،) ويشترط بها الآتي:**

- الأرضية من الألومنيوم المتعرج، والجدران من الألومنيوم، أو من أي مادة عازلة قابلة للتنظيف
- تركيب إطار مطاطي على الأبواب لمنع تسرب التبريد وثبات درجة الحرارة
- توفير وحدة التبريد مزودة بمقياس حرارة بكابينة السائق، يتم معايرته دوريا وتوفير شهادة المعايرة من شركة معتمدة بالدولة.
- توفير إضاءة كافية ومحمية.
- توفير ستائر بلاستيكية على الأبواب لضمان عدم تسرب التبريد عند الفتح.
- توفير صناديق بلاستيكية أو أرفف لرص المواد الغذائية عليها.
- توفير سجلات بالسيارة عن مواعيد التحميل والتفريغ وفي حالة أي أعطال أثناء النقل والتوزيع

❖ **مركبات نقل الأغذية المبردة والمجمدة: جميع أنواع المركبات (حافلة أو شاحنة بأنواعها) يجب أن يتوفر فيها الشروط الآتية:**

- أن يكون الصندوق الخلفي معزولاً من الداخل والخارج، ليتناسب مع التبريد أو التجميد.
- أن تكون الأرضيات من الألومنيوم المتعرج القابل للتنظيف
- وحدة تبريد أو تجميد بحالة جيدة، ولها مقياس قراءة خارجية بكابينة السائق، معاير دوريا، وتوفير شهادة المعايرة من شركة معتمدة بالدولة.
- أن يكون على الأبواب إطار مطاطي لمنع تسرب التبريد، وإحكام الغلق.
- أن يكون مركباً على الأبواب ستائر بلاستيكية لمنع تسرب التبريد عند الفتح.
- توفير سلم درجي لإمكانية دخول المركبة.
- توفير إضاءة كافية ومحمية.
- يجب ان تكون ارضية السيارة متعرجة من الالومنيوم لتسهيل دوران الهواء المبرد بالسيارة.
- توفير سجلات بالسيارة عن مواعيد التحميل والتفريغ وفي حالة أي أعطال أثناء النقل والتوزيع.

❖ **مركبات نقل وتوزيع الفواكه والخضراوات: بجميع أنواع المركبات (حافلة أو شاحنات) ويجب أن يتوفر فيها الشروط الآتية:**

- الأرضيات من الألومنيوم المتعرج.
- الجدران معزولة بمادة عازلة لضمان التبريد.

- وحدة تبريد في حالة التوزيع، أو مكيف هواء في حالة النقل فقط من السوق إلى المحل، ولها مقياس قراءة خارجية بكابينة السائق
- توفير الإضاءة الكافية والمحمية.
- توفير إطار مطاطي على الأبواب لضمان عدم تسرب التبريد.
- توفير ستائر بلاستيكية لضمان عدم تسرب التبريد عند الفتح.
- ترتيب الصناديق والعبوات الكرتونية بطريقة صحيحة لضمان وصول التبريد لكل الشحنة.
- توفير سجلات بالسيارة عن مواعيد التحميل والتفريغ وفى حالة أي أعطال أثناء النقل والتوزيع.
- مركبات نقل وتوصيل الأغذية المطهية:

❖ **مركبات نقل الأطعمة كبيرة الحجم (الأفراح والولائم)، ويشترط بها الشروط الآتية:**

- أن تكون المركبة (الشاحنة) متوسطة أو صغيرة الحجم.
- أن تكون المركبة معزولة من الخلف، كما في المركبات المبردة.
- توفير الإضاءة الكافية والمحمية.
- توفير حافظات حرارية بالسيارة لضبط درجات حرارة الطعام على أعلى من 63 درجة مئوية. مجهزة بمقياس تحكم بالحرارة معايرة دوريا، توفير شهادة المعايرة من شركة متخصصة معتمدة بالدولة.
- توفير سجلات بالسيارة عن مواعيد التحميل والتفريغ وفى حالة أي أعطال أثناء النقل والتوزيع.

❖ **مركبات نقل الأسماك: ويشترط بهذه المركبات:**

- السيارة تكون مخصصة ومصممة لنقل الاسماك (الطازجة أو المبردة) ولا يجوز نقل أي مواد غذائية اخرى فيها لمنع حدوث أي تلوث عرضي من والى الاسماك.
- يجب كتابة البيانات اللازمة على ابواب السيارة بخط واضح (رقم التصريح الصادر عن البلدية – اسم الشركة القائمة على النقل او التوزيع-كمية الحمولة المقررة للسيارة – نوع الحفظ المتوفر بالسيارة)
- السيارة تكون مزودة بصندوق حافظ مصنوع من مواد غير قابلة للامتصاص أو التفاعل مع الأسماك ويفضل من المواد العازلة للحرارة لمنع تسرب الحرارة والحفاظ على درجة الحرارة المقررة، مع مراعاة الحفاظ على نظافته بشكل مستمر.
- توفير ماكينة التبريد المناسبة للصندوق على حسب حجم الصندوق مع مراعاة وجود ترمومتر خارجي لقراءة الحرارة وصيانة الجهاز باستمرار ومعايرته دوريا مع توفير شهادة المعايرة من شركة متخصصة معتمدة بالدولة.
- توفير الحاويات المناسبة فى الصندوق المبرد الخاصة بنقل الاسماك للفصل بين الانواع وتجنب الاحتكاك بين الأسماك لمنع حدوث بثور او جروح.
- توفير الثلج لتغطية الاسماك وحفظها من التلف (من مصدر معتمد ومعروف) على ان يرص الثلج فى طبقات متتالية مع طبقات السمك يجب فيها كمية وحجم الاسماك المنقولة.
- عدم اعادة تثليج الاسماك بعد عرضها بالأسواق حيث يجب أن تكون الاسماك المراد نقلها واردة مباشرة من مراكب الصيد.
- يجب ان تكون ارضية السيارة متعرجة من الالومنيوم لتسهيل دوران الهواء المبرد بالسيارة.

- يجب وضع ستارة بلاستيكية من شرائح بلاستيكية على باب الحاوية وذلك للتقليل من خروج الهواء البارد ومنع دخول أي ملوثات خارجية مثل الحشرات او الغبار والدخان. وتزويد الأبواب بالمطاط القوى لمنع التسرب بعد الإغلاق.
- توفير سجلات بالسيارة عن مواعيد التحميل والتفريغ وفى حالة أي أعطال أثناء النقل والتوزيع.

❖ **مركبات نقل وتوزيع مياه الشرب المعبأة:** ويشترط بهذه المركبات الشروط الآتية:

- أن يتوفر بها صندوق ذو أرفف من مادة غير قابلة للصدأ لوضع العبوات علها.
- أن يكون لها أبواب محكمة الغلق.
- أن يكتب اسم المنشأة على المركبة ونشاطها.
- يجب إحضار كتاب رسمي من البلدية المعنية يفيد بنشاط الشركة فى حالة المصانع من خارج الإمارة.
- يجب أن توضع البطاقة الغذائية على كل عبوة وفق المواصفة القياسية للبطاقة الغذائية.
- يجب الكشف الدوري على العبوات وأغطيتها من قبل إدارة الصحة العامة.

❖ **مركبات نقل صهاريج مياه الشرب:**

- الحصول على موافقة من قبل إدارة الصحة العامة للسماح بتوزيع مياه الشرب بالصهاريج.
- كتابة المصدر الذي يعبأ منه الصهريج على الجانبين بخط واضح شاملاً العنوان ورقم الهاتف يكون الصهريج بيضاوي أو مستدير الشكل.
- توفير ماكينة ضخ الماء الخاصة بالسيارة يجب ان تركب على بموقع مناسب وتكون من مواد صحية غير ضارة وألا تلامس الخزان ويجب مراعاة نظافتها من الزيوت وصيانتها بصفة دائمة
- توفير فتحة بباطن القاع في مؤخرة الخزان تستخدم لتصريف ماء الغسيل بصورة سليمة آمنة
- خراطيم المياه والتوصيلات يجب أن تكون سليمة وخالية من الفطريات ويجب المحافظة علها من التلوث .خلال عمليات النقل والتوزيع.
- يشترط ألا يكون الخزان مسربا للمياه أو به شروخ أو ثنايا.
- الصهريج مصنع من مواد لا تؤثر على الخواص الطبيعية والكيمياوية للماء .ان يكون بيضاوي او أسطواني الشكل ومثبت على السيارة بصورة ثابتة.
- صبغ الصهريج بلون أزرق سماوي ويكتب بالأبيض الفوسفوري علىه عبارة "مياه صالحة للشرب"، بحيث تكون الكتابة بطول الثلث الأوسط للصهريج. يكتب على الجهة الخلفية للصهريج سعة الصهريج بخط واضح بالمتر المكعب.
- توفير عدد (2) صنبور على الأقل قطر 4 بوصة محكمة القفل أسفل الصهريج لتسهيل عمليات سحب العينات.
- الإلتزام باشتراطات السلامة العامة في تصميم الصهريج وفقا للمواصفات واللوائح المنظمة لذلك
- تثبت مواسير على جانبي الصهريج لحفظ الخراطيم بقطر 5 بوصة وبطول الصهريج.
- يركب على مؤخرة الصهريج أنبوب بلاستيكي شفاف لتوضيح منسوب المياه به.
- يزود الصهريج بغطاء من أعلاه للتعبئة ويكون هذا الغطاء محكم الإغلاق بطريقة الربط الحلزوني على أن يوضع أنبوبتين كهواية في أعلى الصهريج ويكون أعلى من منسوب الصهريج ومركب بها صنابير لفتحها عند التفريغ.

- يجب أن تكون صهاريج المياه سهلة التنظيف والغسيل ومن مادة غير قابلة للصدأ وغير سامة ولا تتفاعل مع المياه.
- يجب أن يكون تركيز مكونات المياه التي بالصهاريج ضمن الحدود المقررة لمياه الشرب المعبأة بالمواصفة القياسية الاماراتية لمياه الشرب.
- يجب مراعاة تجديد التصريح كل عام.

❖ **مركبات نقل وتوزيع اللحوم:**

ويشترط بهذه المركبات الشروط الآتية:

- أن تكون المركبة ذات صندوق معزول من الداخل والخارج لضمان التبريد.
- أن تكون الطبقة الداخلية للبراد من مادة مقاومة للصدأ من الحديد الذي لا يصدأ.
- أن يكون المبرد مزوداً بأدوات تعلق الذبائح مصنوعة من الحديد الذي لا يصدأ.
- أن تتوفر وحدة تبريد بحالة جيدة، ولها مقياس قراءة خارجية بكابينة القائد، معايرة دوريا مع توفير شهادة المعايرة من شركة متخصصة معتمدة بالدولة.
- أن يركب على الأبواب إطار مطاطي لضمان منع تسرب التبريد.
- توفير ستائر بلاستيكية لضمان منع تسرب التبريد.
- توفير الإضاءة الكافية والمحمية بالمركبة.
- في حالة تحميل اللحوم المعبأة في عبوات كرتونية يجب أن تكون على حوامل من الإستيل أو استاندات بلاستيكية.

3.14 الاشتراطات الصحية لنشاط بيع اللحوم المبردة

تختص هذه المنشأت فقط ببيع اللحوم الحمراء الطازجة والمبردة وتكون بالأسواق المركزية أو الأسواق العامة ويحظر فيه بيع أي لحوم لا تحمل ختم المقاصب الحكومية بالدولة أو مستوردة ضمن الإجراءات المعتمدة

تطبيق الشروط الصحية العامة للمنشأت الغذائية وفقا لنوع وطبيعة النشاط المعتمد

- يجب أن تتناسب المساحة مع حجم العمل والا تقل مساحة المنشأة عن 25متر مربع.
- تطبيق نظام الممارسات الصحية الجيدة GHP بالمنشأة وفقا لإجراءات برنامج عجمان للصحة العامة – راجع الإشتراطات العامة
- توفير برنامج مكافحة آفات فعال بالتعاقد مع شركة معتمدة بإدارة الصحة العامة
- في حالة الحاجة للتخزين بالمنشأة يجب توفير مخزن مبرد يستوفي الشروط الخاصة بالتخزين المبرد.
- توفير ثلاجة تبريد رأسية (1- 4 ^{o} م)مزودة بخطاطيف إستانلس إستيل لتعليق الذبائح وتوفير ترمومتر خارجي لقراءة درجة الحرارة , على أن لا يزيد التخزين بها عن الطاقة الاستيعابية
- يجب توفير تهوية مناسبة داخل منطقة عرض اللحوم لا تزيد عن 18 ^{o} م .
- توفير معدات التقطيع والفرم المناسبة من معدن الإستانلس استيل وبحالة جيدة .مع توفير وسيلة أمنة وسليمة لعمليات برد أدوات التقطيع، وفى حالة استخدام مناشير كهربائية يشترط توفير قفازات من الإستانلس استيل للعاملين.

- توفير جهاز التعقيم بالأشعة فوق البنفسجية للأدوات والمعدات المستخدمة للتعقيم بعد عمليات التنظيف والتطهير.
- توفير طاولات من معدن الإستانلس استيل بعدد كافي بالإضافة لألواح التقطيع من نوعيات جيدة صحيا يسهل تنظيفها وتطهيرها ويصعب تكسرها.
- توفير حوض غسيل مزدوج من الإستانلس إستيل العميق لتنظيف وتطهير الأدوات والمعدات المستخدمة.
- توفير حوض غسيل أيدي مزود بالتجهيزات الصحية اللازمة من مياه ساخنة وباردة، صابون للغسيل ,معقمات أيدي وسيلة تجفيف أيدي وحاوية نفايات .
- توفير جهاز سخان مياه لأعمال التنظيف والتطهير بالماء الساخن بالمنشأة.
- يمنع عرض اللحوم خارج الثلاجات ويجب ان تتم عملية التجهيز والتقطيع بأسرع وقت ممكن
- يمنع الخلط بين انواع اللحوم نهائيا أو عرض اللحوم المجمدة أو تذويب اللحوم المجمدة وبيعها في الصورة الطازجة.
- يمنع عرض اللحم المفروم، المتبل والمصنع دون الحصول على تصريح مسبق من قسم الرقابة البيطرية بالإدارة
- يجب توفير بطاقة بيان لجميع اللحوم المعروضة والمخزنة داخل المنشأة ولا يسمح بعرض أي لحوم بدون بطاقة بيان
- في حال وجود مشوي يجب أن تكون مفصولة تماما عن منطقة بيع اللحوم المبردة مع الالتزام باشتراطات تجهيز المشاوي
- في حالة توفير وسيلة نقل أو توزيع يشترط الالتزام باشتراطات نقل اللحوم والمواد المبردة.
- جميع مواد التعبئة يجب أن تكون من مواد صحية مسموح بإستخدامها مع الغذاء مباشرة

3.15 الاشتراطات الصحية لنشاط بيع الدواجن المبردة وبيض المائدة

- تختص هذه المنشأت فقط ببيع اللحوم البيضاء الطازجة والمبردة وتكون بالأسواق المركزية أو الأسواق العامة أو تابعه لأي من الشركات الكبرى العاملة فى هذا المجال.
- تطبيق الشروط الصحية العامة للمنشأت الغذائية وفقا لنوع وطبيعة النشاط المعتمد
- تتناسب المساحة مع حجم العمل والا تقل مساحة المنشأة عن 20 متر مربع
- فى حالة الحاجة للتخزين بالمنشأة يجب توفير مخزن مبرد (مراجعة الشروط الخاصة بالمخازن المبردة ص) مع زيادة المساحة الإجمالية للمنشاة.
- يزود المحل بثلاجة تبريد رأسية تتراوح درجة الحرارة بداخلها بين (1-3°م) مزودة بترمومتر خارجي للقراءة وذلك لعرض الدجاج المبرد.
- توفير ثلاجات خاصة لعرض البيض المعروض. مع مراعاة أن يكون من مصادر معتمدة مطبوع عليه تواريخ الصلاحية ومعامل بالمعاملات السليمة.
- جميع المنتجات المعروضة بالمنشأة يجب أن تكون من مصادر معتمدة بالدولة ولا يسمح بعرض أي منتجات غير مجهزة او مصنعه بمنشات معتمدة

- توفير حوض غسيل عميق من الإستانلس الأستيل بغسيل أدوات العرض بالمنشأة مزود بأرفف أو خزانات من نفس المعدن . توفير سخان مياه لأعمال التنظيف والتطهير بالماء الساخن.
- توفير مصدر مياه صالح للشرب لعمليات التنظيف والتطهير بالمنشاة
- توفير حوض غسيل أيدي مزود بالتجهيزات الصحية اللازمة لغسل وتطهير الأيدي
- توفير برنامج فعال لمكافحة آفات الصحة العامة بالتعاقد مع الشركات المعتمدة بالإدارة
- يمنع عرض اللحوم البيضاء (لحم الدجاج) المتبل أو المجهز بالمحل أو القيام بأي عمليات تجهيز أو تتبيل بالمحل
- فى حالة وجود وسيلة نقل أو توزيع يشترط الالتزام باشتراطات نقل اللحوم والمواد المبردة (ص).

3.16 الاشتراطات الصحية لنشاط ذبح وتنظيف الطيور الحية

تطبيق الشروط الصحية العامة للمنشأت البيطرية وفقا لنوع وطبيعة النشاط المعتمد.

الموقع: يشترط أن يكون الموقع داخل السوق المركزي بإمارة عجمان وبالمناطق المخصصة من قبل الدائرة لعرض وبيع الدواجن والطيور الحية.

- تتناسب المساحة مع حجم العمل والا تقل مساحة المنشأة عن 30 متر مربع
- تطبيق نظام الممارسات الصحية الجيدة GHP بالمنشأة وفقا لإجراءات برنامج عجمان للصحة العامة – راجع الإشتراطات العامة
- توفير برنامج مكافحة آفات فعال بالتعاقد مع شركة معتمدة بإدارة الصحة العامة

تحدد مرافق المنشأة بالآتي:

أولا :منطقة عرض وإبقاء الطيور الحية:

1. توفير الإضاءة الكافية فى أرجاء المنشأة وحول أقفاص الطيور الحية خاصة لتسهيل عمليات المتابعة والفحص من قبل أصحاب المنشات او مسئولي الرقابة بالأسواق المركزية.
2. توفير تهوية مناسبة داخل المنشأة عن طريق تركيب عدد كافي من وحدات التبريد ومراوح الشفط المزودة بالحماية المناسبة للعمل على توفير درجة حرارة مناسبة للطيور وتغيير الهواء بصورة منتظمة.
3. يجب أن تكون الأرضيات من السيراميك سهل التنظيف فاتح اللون لا يسمح بالانزلاق.
4. يجب أن تكون الجدران مصنوعة من السيراميك سهل التنظيف فاتح اللون ولا يقل عن 2 متر
5. يجب أن تكون الأسقف بحاله جيده لا يوجد بها نتوءات أو زوايا، سهلة التنظيف
6. توفير أقفاص من معادن غير قابلة للصدأ متعددة الأدوار مزودة بعجلات متحركة لتسهيل عمليات الحركة والتنظيف، تزود بأدراج سفلية سهلة الفك والتركيب والتنظيف لجمع مخلفات الدجاج وتتوفر بهذه الأقفاص تهوية مناسبة وتحكم مناسب.
7. منع دخول أي من الحيوانات الأليفة والمنزلية للمنشأة.
8. فى حالة وجود وسيلة نقل للطيور الحية بالمنشأة. يشترط استيفائها للاشتراطات الصحية الخاصة بنقل الطيور الحية

ثانيا: منطقة الذبح والتنظف:

1. يشترط أن تكون مفصولة عن منطقة العرض وإبقاء الطيور الحية فصل تام.
2. جميع الأدوات والمعدات المستخدمة يشترط أن تكون من الإستانلس إستيل جيد النوعية.
3. توفير ماكينة لنزع الريش من مواد صحية غير ضارة ولا تحوي معادن قابلة للصدأ.
4. توفير حاويات نفايات لتجميع مخلفات التنظيف.
5. توفير حوض عميق من الإستانلس استيل خاص بالذبح مزودة بأقماع من الإستانلس استيل لتصفية الدم بعد الذبح ومتصلة بخطوط الصرف من أسفل.
6. توفير حوض مزدوج عميق أخر من الإستانلس استيل لعمليات الغسيل والتنظيف.
7. توفير حوض غسيل أيدي مزود بالتجهيزات الصحية اللازمة من مياه ساخنة وباردة – صابون للغسيل – معقمات أيدي – وسيلة تجفيف أيدي وحاوية نفايات.
8. توفير طاولات من الإستانلس استيل أو الرخام لعمليات التجهيز والتنظيف. كذلك طاولات التقطيع تكون من مواد ثابتة غير ممتصة ولا تحوي شقوق أو تكسرات.
9. توفير فتحات صرف في موقع التجهيز ويتم غلقها بغطاء ذات فتحات صغيره لتجنب القاء مخلفات الدجاج بها
10. توفير جهاز التعقيم بالأشعة للأدوات والمعدات المستخدمة للتعقيم بعد عمليات التنظيف والتطهير.
11. توفير سخان مياه بالمنشأة لعمليات نزع الريش وكذلك للتطهير اليومي للمنشأة.

ثالثا: اشتراطات إضافية:

1. لا يتم ذبح الحيوانات إلا أمام الزبون.
2. يتم الذبح وفقا لطريقة الذبح الإسلامية والمقررة بالدولة.
3. لا يجوز زيادة عدد الطيور الحية عن طاقة الأقفاص الموجودة بالمحل.
4. يمنع عرض أو بيع أو ذبح أي طيور مريضة داخل المنشأة بل يجب أن تعزل بمجرد اكتشاف مرضها ومراجعة الطبيب البيطري أو مسئول السوق فى ذلك.
5. لا يجوز الاحتفاظ بمخلفات الدجاج داخل المنشأة نهائيا ويتم التخلص منها بصورة مناسبة دوريا.
6. الحفاظ على البيئة الخارجية للمنشأة نظيفة خاليه من أي تجمع نفايات او أتربه .
7. تخزين مواد التنظيف والتعقيم بعيدا عن لحوم الدجاج .

8. يشترط توفير جهاز تبريد رأسي مزود بأرفف من الإستانلس استيل وذلك لحفظ الطيور بعد الذبح والتجهيز في حالة زيادة أعداد الذبح أو الحاجة لإبقائها فترة زمنية بالمنشأة. ويجب ألا تزيد درجة حرارة الثلاجات عن 3 درجة مئوية ولا تزيد مدة الحفظ بها عن 24 ساعة فقط من الذبح.
9. يجب توفير برنامج مكافحة آفات صحية فعال بالمنشأة بالتعاقد مع الشركات المعتمدة بالإدارة
10. توفير مصائد كهربائية بعدد كافي للقضاء على الذباب والحشرات الطائرة .
11. يجب على كافة العاملين بالمنشأة الحصول على بطاقة صحية مهنية تثبت خلوهم من الأمراض ودفتر تطعيمات ويتم تجديدها سنويا
12. توفير مستلزمات النظافة الشخصية للعاملين (الزي الرسمي -الملابس الواقية -تجهيزات غسيل الأيدي).
13. توفير صندوق الإسعافات الأولية (موقعه -المواد الخاصة بالإسعافات).
14. يجب أن يكون مصدر الدجاج من مزارع معتمدة بالدولة ويتم إرفاق شهادة صحية من المزرعة مع كل مركبة تثبت خلو الدجاج من الأمراض أواي مواد تسبب ضرر بصحة الإنسان.
15. عدم استخدام المنشأة في أغراض غير مسموح بها وعدم دخول أي شخص ليس له علاقة بالعمل في موقع التجهيز .
16. يجب توفير منطقة خاصة لتخزين أعلاف الدجاج بعيدة عن أي مصادر رطوبة.

3.17 الاشتراطات الصحية لنشاط بيع وتنظيف الاسماك المبردة

هذه المنشأت تختص ببيع الأسماك الطازجة والمبردة وتكون بالأسواق المركزية أو المجمعات الاستهلاكية والمنشأت المرخصة بالإمارة

تطبيق الشروط الصحية العامة للمنشأت الغذائية وفقا لنوع وطبيعة النشاط المعتمد

- تتناسب المساحة مع حجم العمل والا تقل مساحة المنشأة عن 30 متر مربع
- تطبيق نظام الممارسات الصحية الجيدة GHPبالمنشأة وفقا لإجراءات برنامج عجمان للصحة العامة – راجع الإشتراطات العامة
- توفير برنامج مكافحة آفات فعال بالتعاقد مع شركة معتمدة بإدارة الصحة العامة
- في حالة الحاجة للتخزين بالمنشأة يجب توفير مخزن مبرد مع الإلتزام باشتراطات التخزين المبرد.
- توفير ثلاجة تبريد رأسية (1-4 درجه مئوية) مزودة بأرفف من الإستانلس إستيل لحفظ الأسماك المبردة حتى وقت العرض. مع توفير ترمومتر خارجي لقياس درجة الحرارة.
- توفير منصة عرض مبرد من الإستانلس استيل لعرض الأسماك عليها .مزودة بمصافي سفلية لتصريف الماء الناتج عن ذوبان الثلج مع توفير طبقات من الثلج على الأسماك بصورة كافية.
- توفير طاولة من الإستانلس استيل مزودة بحوض غسيل وماكينة تنظيف قشور الأسماك.
- توفير ماكينة تصنيع ثلج أو توفير ثلج بصورة كافية وصحي لعرض وحفظ الأسماك.
- توفير جهاز التعقيم بالأشعة للأدوات والمعدات المستخدمة للتقطيع بعد عمليات التنظيف.

- توفير سخان مياه لأعمال التنظيف والتطهير بالماء الساخن.
- توفير حوض غسيل من الإستانلس الأستيل العميق المزدوج ويتم الفصل بين غسل الأدوات والمعدات والأسماك.
- توفير حوض غسيل أيدي مزود بالتجهيزات الصحية اللازمة من مياه ساخنة وباردة صابون للغسيل معقمات أيدي وسيلة تجفيف أيدي وحاوية نفايات .
- يمنع عرض الأسماك المتبله بالمنشأة أو القيام بأي عمليات تجهيز أو تتبيل بالمنشأة.
- في حالة توفير وسيلة نقل أو توزيع يشترط الالتزام باشتراطات نقل الأسماك والمواد المبردة.
- الإلتزام بالقرارات الوزارية للأسماك:

1. قرار **وزاري رقم (580) لسنة 2015 بشأن منع صيد وتسويق الأحجام الصغيرة من الأسماك التي تقل طولها عن الحد المسموح**
2. **قراروزاري رقم (501) لسنة 2015 بشأن تنظيم صيد وتسويق أسماك الشعرى والصافي في موسم التكاثر.**

3.18 الاشتراطات الصحية لنشاط بيع منتجات الألبان والاجبان

تختص هذه المنشأت فقط ببيع منتجات الالبان والاجبان وتكون بالأسواق المركزية أو كمنشأة مستقلة

تطبيق الشروط الصحية العامة للمنشأت الغذائية وفقا لنوع وطبيعة النشاط المعتمد

- تتناسب المساحة مع حجم العمل والا تقل مساحة المنشأة عن 20 متر مربع
- تطبيق نظام الممارسات الصحية الجيدة GHPبالمنشأة وفقا لإجراءات برنامج عجمان للصحة العامة – راجع الإشتراطات العامة
- فى حالة الحاجة للتخزين بالمنشأة يجب توفير مخزن مبرد (مراجعة الشروط الخاصة بالمخازن المبردة)
- يزود المحل بثلاجة تبريد لعرض المنتجات تتراوح درجة الحرارة بداخلها بين (1-4 °م) مزود بترمومتر خارجي يسهل قرأته من الخارج.
- جميع الادوات والمعدات المستخدمة في المنشأة يجب أن تكون ذات رتبه غذائية وصالحة للاستخدام.
- توفير جهاز التعقيم بالأشعة للأدوات والمعدات المستخدمة للتعقيم بعد عمليات التنظيف والتطهير.
- توفير طاولات من معدن الإستانلس استيل بعدد كافي بالإضافة لألواح التقطيع من نوعيات جيدة صحيا يسهل تنظيفها وتطهيرها ويصعب تكسرها.
- توفير حوض غسيل مزدوج من الإستانلس الأستيل العميق لتنظيف وتطهير الأدوات والمعدات المستخدمة.
- توفير حوض غسيل أيدي مزود بالتجهيزات الصحية اللازمة من مياه ساخنة وباردة – صابون للغسيل – معقمات أيدي – وسيلة تجفيف أيدي وحاوية نفايات.
- توفير برنامج مكافحة آفات فعال بالتعاقد مع شركة معتمدة بإدارة الصحة العامة
- توفير مصدر مياه صالح للشرب بالمنشأة وتوفير سخان مياه لأعمال التنظيف والتطهير بالماء الساخن.
- يراعي الفصل بين منتجات الأجبان ومنتجات اللحوم والأسماك المدخنة والمخللات في ثلاجات العرض.
- فى حالة وجود وسيلة نقل أو توزيع يشترط الالتزام باشتراطات نقل المواد المبردة.
- توفير عدد كافي من الأرفف والخزانات مصنعه من مواد ذات رتبه غذائية لحفظ مواد التعبئة.

- في حال قيام المنشأة بتقطيع أو إعادة تغليف منتجات الالبان والاجبان واللحوم. يجب الالتزام باتباع الممارسات الصحية الجيدة في هذا الشأن مع وضع بطاقات تعريفية محدد عليها تاريخ التغليف والانتهاء وفقا لطبيعة كل منتج والمواصفات واللوائح المقررة.
- لا يسمح بعمل أي خلطات أو إضافات إلا بعد الحصول على الموافقة المسبقة من إدارة الصحة العامة

3.19 الاشتراطات الصحية لنشاط المتاجرة الالكترونية بالمواد الغذائية -بالتجزئة

❖ تختص هذه الأنشطة في بيع، توصيل الأغذية عبر الانترنت ومواقع التواصل الاجتماعي او التطبيقات الذكية

- تطبيق الشروط الصحية العامة للمنشأت الغذائية وفقا لنوع وطبيعة النشاط المعتمد
- يجب أن يكون موقع المنشأة بموقع بارز في الشوارع الرئيسية بالإمارة
- توفير قائمة بالمنتجات والمواد الغذائية في نشاط الشركة لإعتمادها من إدارة الصحة العامة
- توفير عقد معتمد مع شركات معتمدة ومرخصة لتوفير الغذاء بالدولة مرفق به ترخيص الشركة واعتمادها من الجهات المعنية للنشاط الغذائي
- جميع المركبات المستخدمة في نقل وتوزيع الغذاء يجب أن تكون معتمدة من قبل إدارة الصحة العامة وفقا لنوع الغذاء ومخصصة فقط لنقل الغذاء ولا يسمح بإستخدامها في نقل أي أصناف غير غذائية
- في حال توفر مستودعات للغذاء يجب أن تكون مرخصة ومعتمدة من إدارة الصحة العامة مع الفصل التام بين المواد الغذائية وغير الغذائية بالمستودع.
- جميع المنتجات الغذائية يجب أن تكون معتمدة من إدارة الصحة العامة قبل البدء بالتسويق
- الحصول على التصريح الصحي لمزاولة النشاط بالمنشاة قبل البدء بالعمل وفقا للإجراءات المعتمدة بإدارة الصحة العامة.
- إصدار بطاقات صحية مهنية لجميع العاملين فى نقل وتوزيع وتوصيل الغذاء بالشركة من الجهات المعتمدة بالدائرة
- توفيرزي نظامي لجميع العاملين فى نقل وتوصيل الغذاء بالشركة
- توفير رقم إتصال موحد للتواصل مع المستهلكين وإدارة الصحة العامة فى حال أي شكاوى
- توفير نظام تتبع ومراقبة لعمليات إستلام وتوصيل الغذاء لضمان وصول الأغذية الخطرة في أقل من 20 دقيقة للمستهلك ضمن درجات الحرارة المقررة

4. إجراءات التفتيش الصحي

تختص إدارة الصحة العامة بعمليات التفتيش الصحي للمنشأت الغذائية وفقا للمسؤوليات المعتمدة للإدارة وذلك بهدف ضمان سلامة الغذاء للمستهلك، رفع مستوي مطابقة والتزام المنشأت الغذائية بالإمارة بما يساهم في تشجيع الاستثمار في قطاع الغذاء بالإمارة.

يكون التفتيش الصحي غير مسبق بإخطار للمنشأة إلا في حالات محددة يقوم المفتش بتنسيق موعد التفتيش مع المنشأة الغذائية. ويكون أنواع التفتيش الصحي كالتالي:

1. التفتيش الروتيني الدوري (تفتيش جديد – متابعة)	2. تفتيش شكوى صحية
3. تفتيش حملات (وفقا لخطة الحملات التفتيشية)	4. تفتيش حملات توعوية للمنشات
5. تفتيش سحب عينات غذائية من المنشأة	6. تفتيش خاص بإخطار وزاري / إخطار داخلي
7. تفتيش بقرار إداري	8. تدقيق على نظام الممارسات الصحية الجيدة GHP / APHP
9. تدقيق على نظام الهاسب HACCP / APHP	10. تفتيش دعم فني لبرنامج عجمان للصحة العامة

وفقا للقانون الاتحادي لسلامة الغذاء والعلف رقم 10 لعام 2015 والامر المحلي للصحة العامة رقم 01 لعام 2015 بان مسؤولية سلامة الغذاء تقع على صاحب / مسؤول المنشأة الغذائية بصورة رئيسية وفق المسؤوليات التي وضحها القانون والأمر المحلي والتي تتضمن التعاون في إجراءات التفتيش الصحي من قبل الجهات المعنية كالتالي:

1. توفير مسؤول سلامة غذاء بالمنشأة على ان يكون مؤهل ومعتمد من الإدارة ويصاحب المفتش وقت التفتيش
2. التعاون مع المفتش بتوفير كافة المستندات والمعلومات المطلوبة بما يساهم في تفعيل عملية التفتيش وتحليل المخاطر الغذائية
3. اتخاذ كافة الإجراءات التصحيحية اللازمة ضمن تقرير التفتيش للمفتش بالوقت المناسب لتجنب أي مخاطر صحية للمستهلك
4. متابعة توصيات المفتش بالتقرير وعرضها على العاملون بالمنشأة لتعميم الفائدة وتجنب تكرار الأخطاء
5. تفعيل دور ا لرقابة الذاتية داخل المنشأة من قبل كافة العاملون بالمنشأة
6. تطبيق أفضل الممارسات الصحية في المنشأة بما يساهم في رفع المستوي الصحي وضمان سلامة الغذائية
7. اعتماد أي طرق أو أصناف غذائية جديدة من الإدارة قبل البدء في الإنتاج لتجنب أي مخاطر صحية للمنتج بالسوق
8. إخطار إدارة الصحة العامة بأي حالات أو شكاوى من المتعاملين لحالات تسمم غذائي أو شكاوى صحية لاتخاذ الإجراءات اللازمة

❖ ترحب إدارة الصحة العامة بأي استفسارات أو متطلبات خاصة بإجراءات التفتيش والمتطلبات الصحية ضمن قنوات الاتصال المعتمدة لدي الدائرة

5. المخالفات الصحية لإدارة الصحة العامة

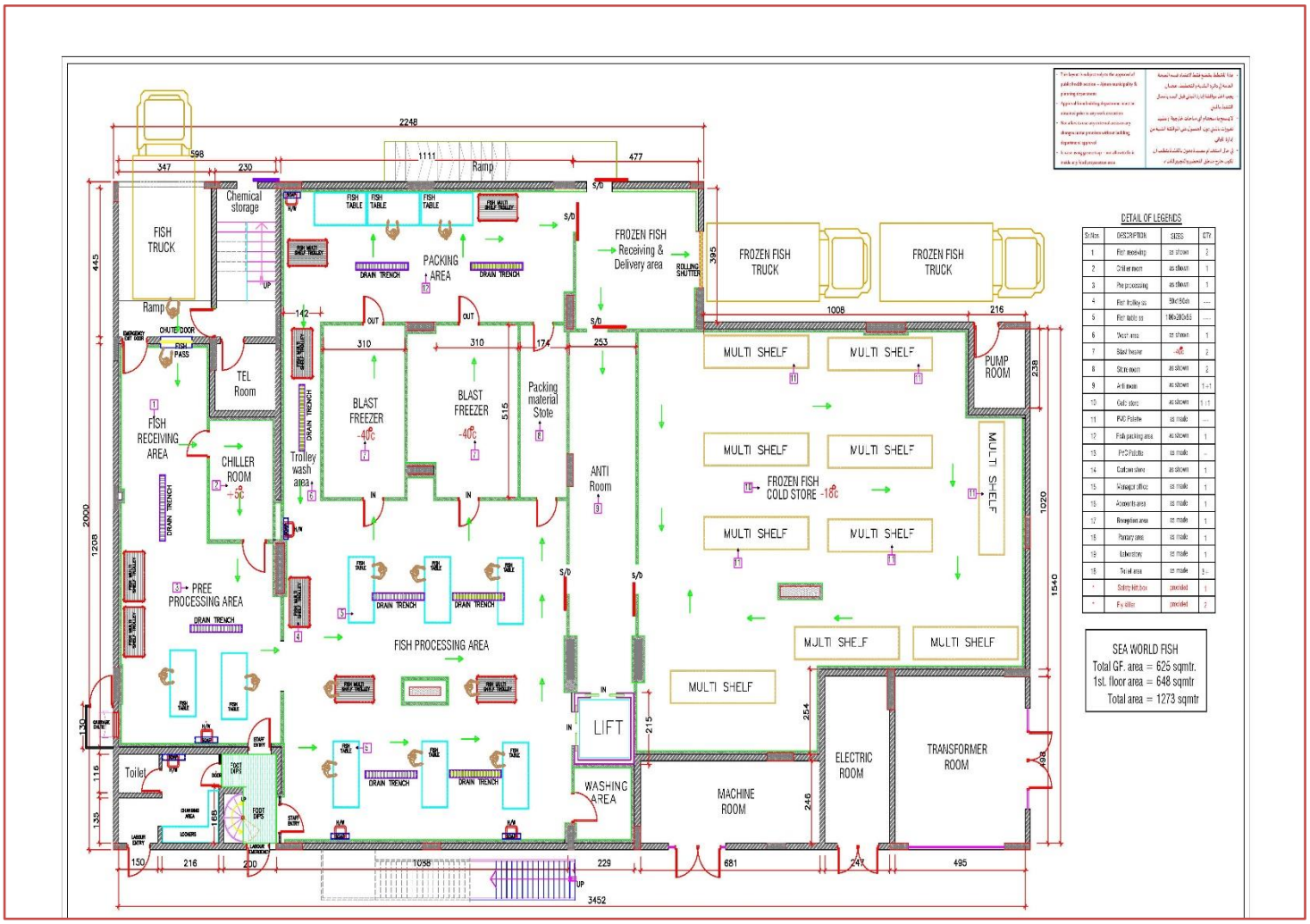
بنود المخالفات الصحية للرقابة الغذائية وفقا للقرار الاميري رقم 03 لعام 2018		
#	بند المخالفة الصحية	الغرامة المالية بالدرهم
1	إجراء تعديل في الموقع أو في البيئة الخارجية بدون موافقة البلدية-منخفض الخطوره	1,000
2	إجراء تعديل في الموقع أو في البيئة الخارجية بدون موافقة البلدية-متوسط الخطوره	2,000
3	إجراء تعديل في الموقع أو في البيئة الخارجية بدون موافقة البلدية-مرتفع الخطوره	10,000
4	مخالفات المخططات والمواصفات المعتمدة من البلدية للبناء الداخلي-منخفض الخطوره	1,000
5	مخالفات المخططات والمواصفات المعتمدة من البلدية للبناء الداخلي-متوسط الخطوره	5,000
6	مخالفات المخططات والمواصفات المعتمدة من البلدية للبناء الداخلي-مرتفع الخطوره	20,000
7	عدم تنفيذ تعليمات المفتش المختص	5,000
8	عدم الالتزام بشروط صحة ونظافة العاملين بالمنشآت-منخفض الخطوره	200 درهم عن كل شخص
9	عدم الالتزام بشروط صحة ونظافة العاملين بالمنشآت-متوسط الخطوره	500 درهم عن كل شخص
10	عدم الالتزام بشروط صحة ونظافة العاملين بالمنشآت-مرتفع الخطوره	1000 درهم عن كل شخص
11	عدم الالتزام بالشروط الصحية للتنظيف وتطهير مكان العمل-منخفض الخطوره	1,000
12	عدم الالتزام بالشروط الصحية للتنظيف وتطهير مكان العمل-متوسط الخطوره	2,000
13	عدم الالتزام بالشروط الصحية للتنظيف وتطهير مكان العمل-مرتفع الخطوره	5,000
14	عدم التزام المنشأة بشروط التخلص من النفايات-منخفض الخطوره	1,000
15	عدم التزام المنشأة بشروط التخلص من النفايات-متوسط الخطوره	5,000
16	عدم التزام المنشأة بشروط التخلص من النفايات-مرتفع الخطوره	10,000
17	عدم التزام المنشأة بالشروط الصحية لمكافحة آفات الصحة العامة -منخفض الخطوره	1,000
18	عدم التزام المنشأة بالشروط الصحية لمكافحة آفات الصحة العامة -متوسط الخطوره	5,000
19	عدم التزام المنشأة بالشروط الصحية لمكافحة آفات الصحة العامة -مرتفع الخطوره	10,000
20	عدم التزام المنشأة بشروط الصحية الخاصة بمياه الشرب والثلج-منخفض الخطوره	5,000
21	عدم التزام المنشأة بالشروط الصحية الخاصة بمياه الشرب والثلج-متوسط الخطوره	10,000
22	عدم التزام المنشأة بالشروط الصحية الخاصة بمياه الشرب والثلج-مرتفع الخطوره	20,000
23	عدم الالتزام بتعهد قيمته عشرة آلاف درهم	10,000

24	عدم الالتزام بتعهد قيمته عشرون ألف درهم	20,000
25	عدم الالتزام بتعهد قيمته خمسون ألف درهم	50,000
26	عدم الالتزام بتعهد قيمته مائة ألف درهم	100,000
27	عدم الالتزام بتعهد قيمته مائتان ألف درهم	200,000
28	عدم التزام المنشأة بالإجراءات المعتمدة من البلدية لسحب المواد الغذائية &الاستهلاكية من السوق	10,000
29	عدم تدريب عامل المنشأة ضمن برنامج عجمان للصحة العامة	عامل / 500
30	عرض مواد غذائية أو صحية منتهية الصلاحية / غير صالحة للتوزيع بالمنشأة-منخفض الخطورة	5,000
31	عرض مواد غذائية أو صحية منتهية الصلاحية / غير صالحة للتوزيع بالمنشأة-متوسط الخطوره	10,000
32	عرض مواد غذائية أو صحية منتهية الصلاحية / غير صالحة للتوزيع بالمنشأة-مرتفع الخطوره	20,000
33	التدخين داخل المنشآت والأماكن العامة	2,000
34	عدم التزام الشركات المساندة للشروط المعتمدة للصحة العامة	5,000
35	عدم وجود بطاقة صحة سارية المفعول لأي عامل بالمنشأة الغذائية و/أو الصحية	200 / عامل
36	استخدام المنشأة الغذائية و/أو الصحية أو قسم منها لأغراض ليست ضمن النشاط المرخص	5,000
37	عدم وجود ملف التفتيش الدوري	500
38	عدم الالتزام بشروط إعداد وتجهيز وتصنيع أو تغليف الأغذية-منخفض الخطوره	5,000
39	عدم الالتزام بشروط إعداد وتجهيز وتصنيع أو تغليف الأغذية-متوسط	10,000
40	عدم الالتزام بشروط إعداد وتجهيز وتصنيع أو تغليف الأغذية-مرتفع الخطوره	20,000
41	عدم الالتزام بشروط تصريح بيع الأغذية لغير المسلمين	20,000
42	عدم الالتزام بشروط نقل وتوزيع وتداول الأغذية-منخفض الخطوره	5,000
43	عدم الالتزام بشروط نقل وتوزيع وتداول الأغذية-متوسط الخطوره	10,000
44	عدم الالتزام بشروط نقل وتوزيع وتداول الأغذية-مرتفع الخطوره	20,000
45	عدم الالتزام بشروط استيراد وتصدير الأغذية-منخفض الخطوره	5,000
46	عدم الالتزام بشروط استيراد وتصدير الأغذية-متوسط الخطوره	10,000
47	عدم الالتزام بشروط استيراد وتصدير الأغذية-مرتفع الخطوره	50,000
48	عدم التزام المنشأة بمواصفات البطاقة الغذائية المعتمدة للمنتجات	2,000
49	عدم الالتزام باشتراطات الإفراج المشروط للشحنات الغذائية	50,000

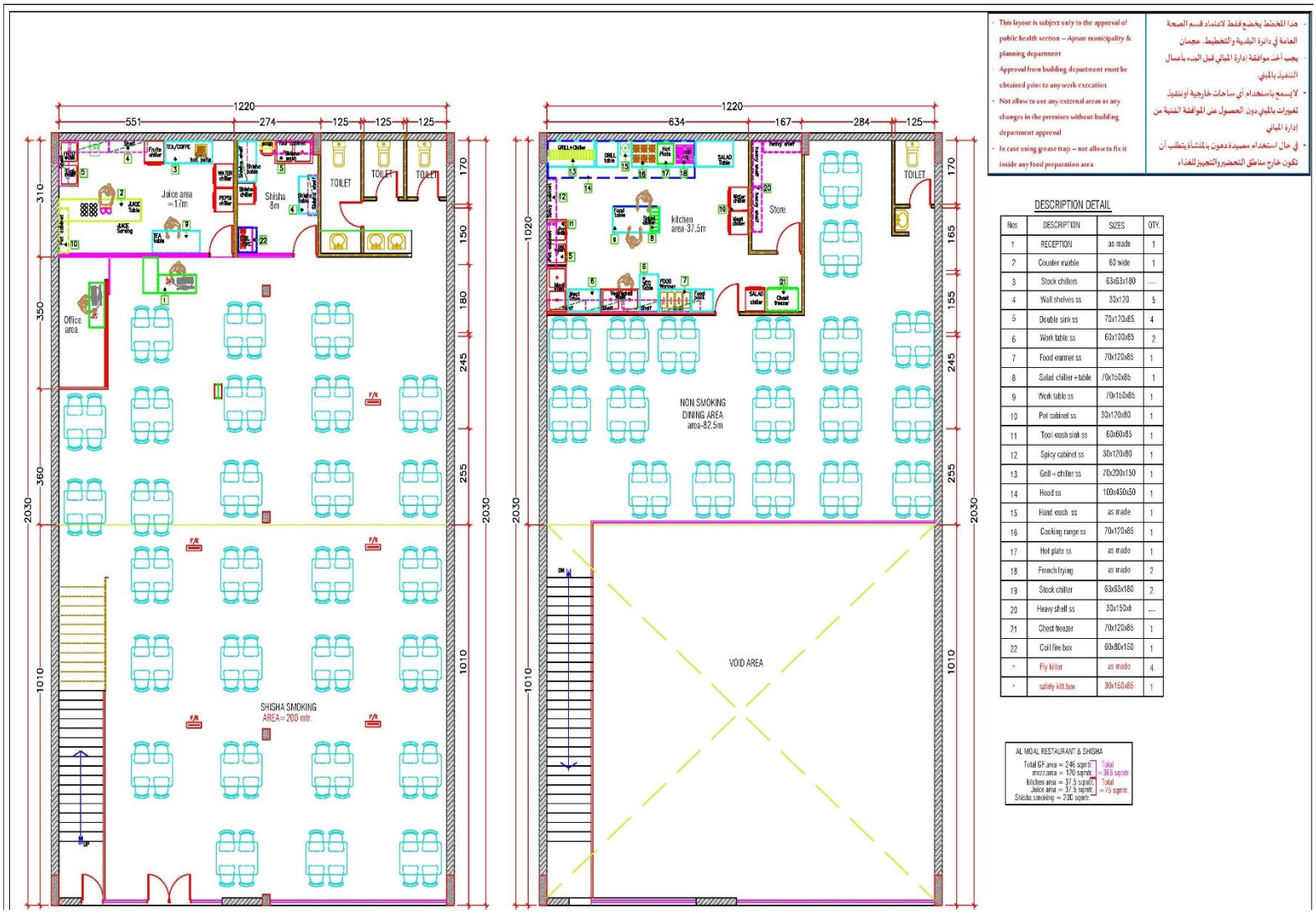
50	بيع أو تقديم التبغ وما في حكمه في المنشآت الواقعة بالمناطق السكنية دون تصريح	10,000

6. نماذج عن مخططات التصميم الداخلي للمنشآت الغذائية

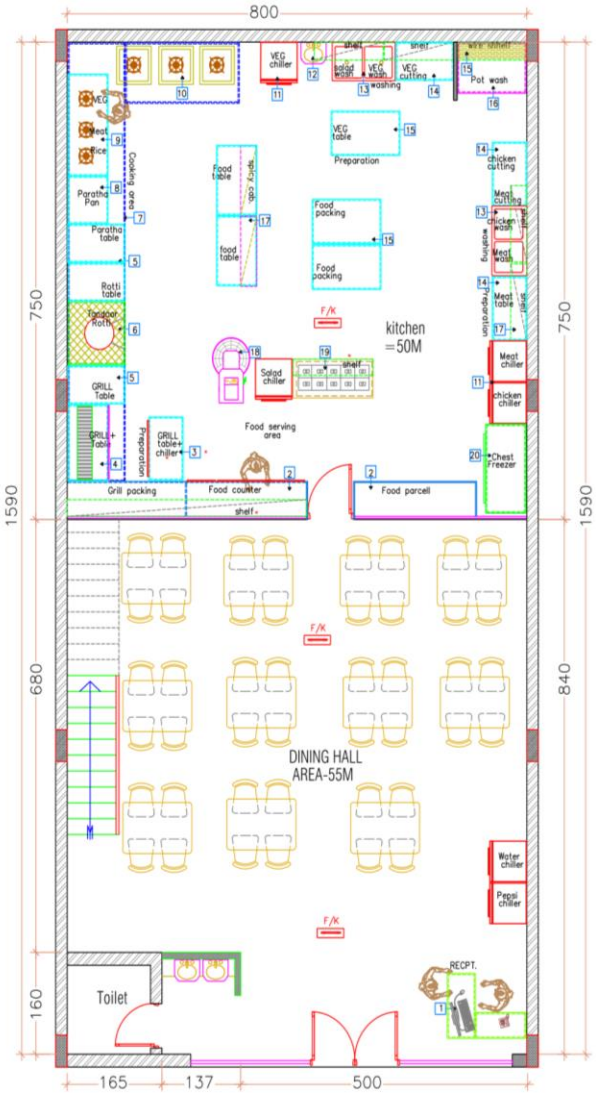
يتم عرض تلك المخططات لتوضيح نوع المخططات المعتمدة لدي إدارة الصحة العامة وتوزيع الأدوات والمعدات داخل المنشأة، تقدم بطريقة إرشادية ويختلف المخطط بين كل منشأة وأخري وفق العديد من العوامل منها نوع الأصناف الغذائية ونوع العمليات والموقع ومساحته. لذلك يجب ألا تستخدم تلك المخططات كتصميم معتمد لأي منشأة أخري

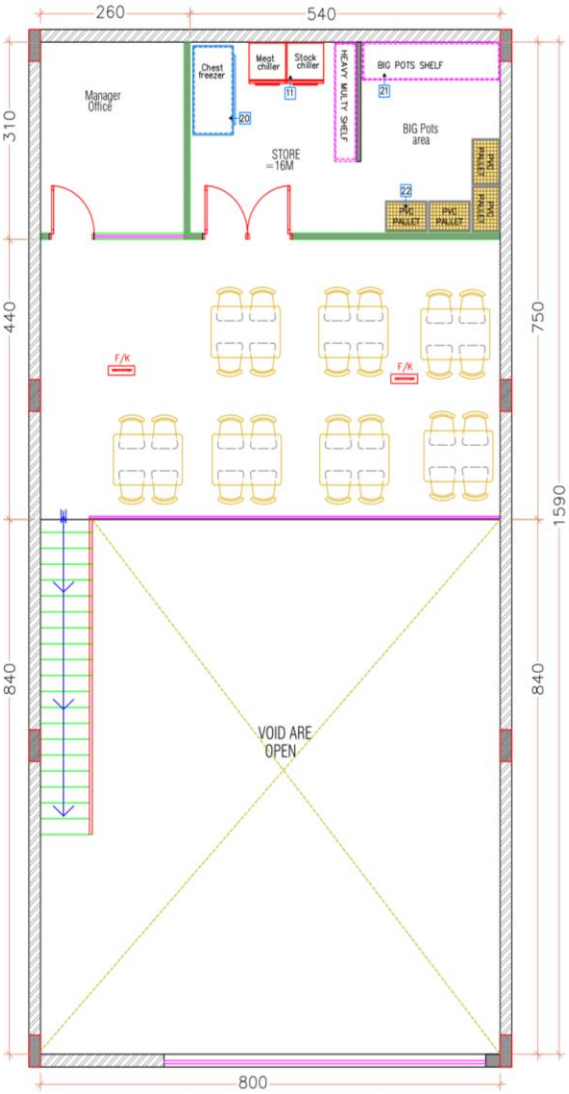


مخطط إرشادي لمصنع غذائي



مثال لمخطط مطعم مع تصريح تقديم شيشة مع توضيح الفصل بين منطقة التدخين وغير المدخنين بالمخطط



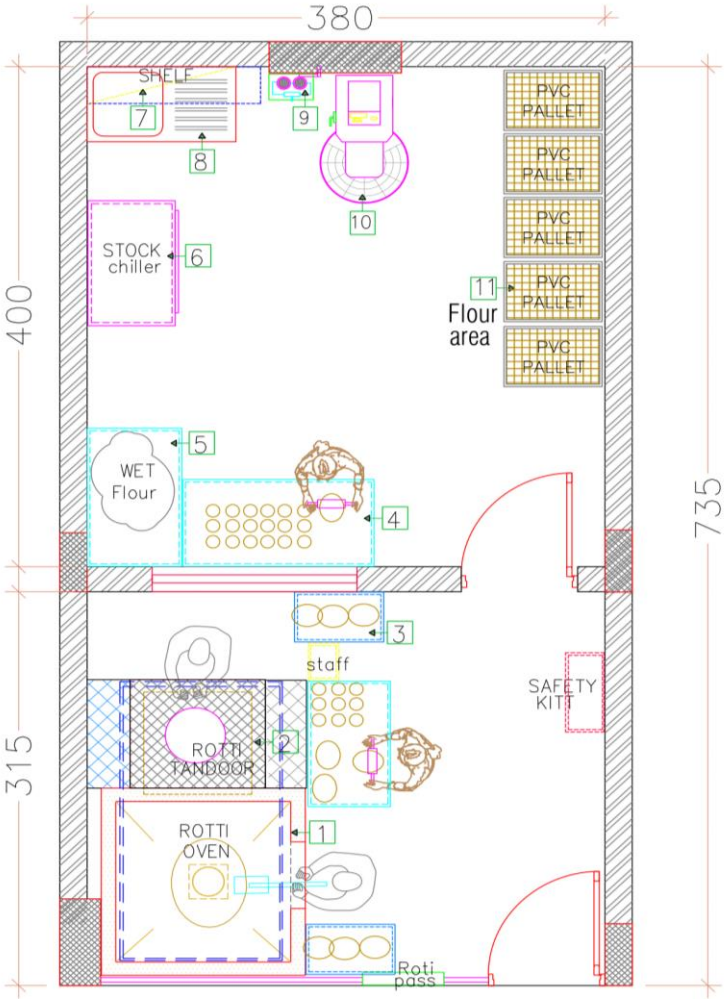


DETAIL OF LEGENDS

Sr.Nos	DESCRIPTION	SIZES	QTY.
1	Reception	65x120x110	1
2	Food counter	60 wide	1
3	Table+chiller	70x100x85	1
4	Grill+chiller	70x120x150	1
5	Paratha table ss	60x100x85	2
6	Rotti tandoor	100x100x85	1
7	Hood ss	100x500x50	1
8	Paratha pan ss	70x80x85	1
9	Cooking range ss	60x160x70	1
10	Biryani burner	70x70x20	3
11	Stock chiller	60x100x85	1+2
12	Hand wash ss	as made	1
13	Double sink ss	70x120x85	1
14	Veg cutting table ss	60x100x85	1+1
15	Chest freezer	70x120x85	1
16	Pot wash area	80x120	1
17	Table+shelf ss	70x120x85	2+5
18	Flour mixer	as made	1
19	Pan marie+shelf	70x120x85	1+1
20	Chest freezer	70x1240x85	1
21	Heavy shelf ss	80 wide	1+2
22	PVC Palette	as made	---
*	FLY Killer	as made	3+2
*	safety kitt.box	as made	1

TRANDITIONAL KITCHEN & RESTAURANT
Total GF.area = 126 sq.mtr.
Mezz.area = 60 sq.mtr.
Total =186sq.mtr.
kitchen area = 60 sq.mtr.
Store area = 16 sq.mtr.
Total =76sq.mtr.

مخطط لنشاط مطعم باكستاني

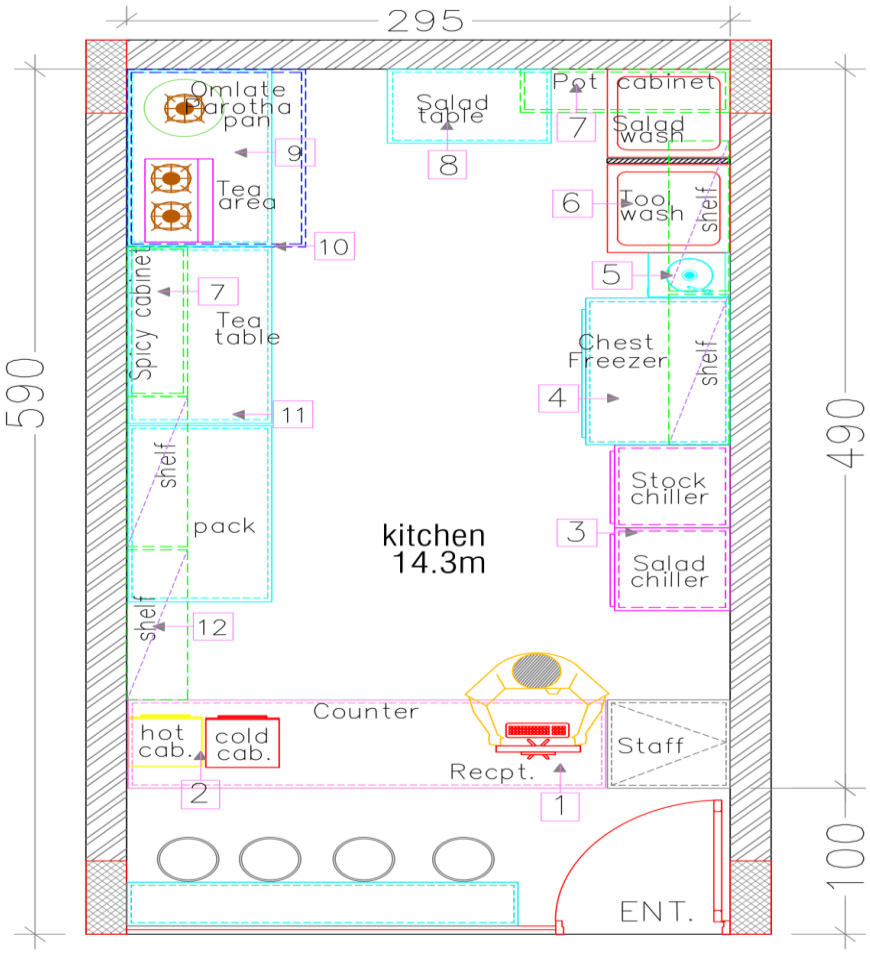


DETAIL OF LEGENDS

Sr.Nos	DESCRIPTION	SIZES	QTY.
1	Rotti oven	135x135x150	1
2	Tandoor+hood	110x110x85	1+1
3	Rotti table ss	60x100x85	1
4	Roti table marble	70x120x85	1
5	Flour table marble	70x110x85	1
6	Stock chiller	70x110x85	1
7	Wall shelf ss	30x120	1
8	Single sink ss	60x100x85	1
9	Water filter	as made	1
10	Flour mixture	as made	1
11	PVC Palette	as made	1
*	Safety kitt.box	as made	1
*	FLY Killer	as made	2

ABU DAWOOD BAKERY
Total bakery area = 28 sqmtr.

مخطط لنشاط مخبز شعبي



TEA CAFETERIA LAYOUT PLAN

DETAIL OF LEGENDS

Sr.Nos	DESCRIPTION	SIZES	QTY.
1	Reception	60 wide	1
2	Hot & cold cabinet	as made	1
3	Stock chiller	60x60x180	2
4	Chest freezer	65x90x85	1
5	Hand wash ss	as made	1
6	Single sink ss	60x60x85	2
7	Pot cabinet ss	30x100x80	1+1
8	Salad table ss	50x80x85	1
9	Paratha/tea table	70x120x70	1
10	Hood ss	100x150x50	1
11	Work table ss	60x120x85	2
12	Wall shelves ss	30x120	2+2
*	Fly killer	as made	1
*	Safety kitt.box	as made	1

TEA CAFETERIA
Total area = 17.4 sqmtr.
kitchen area = 14.3 sqmtr.

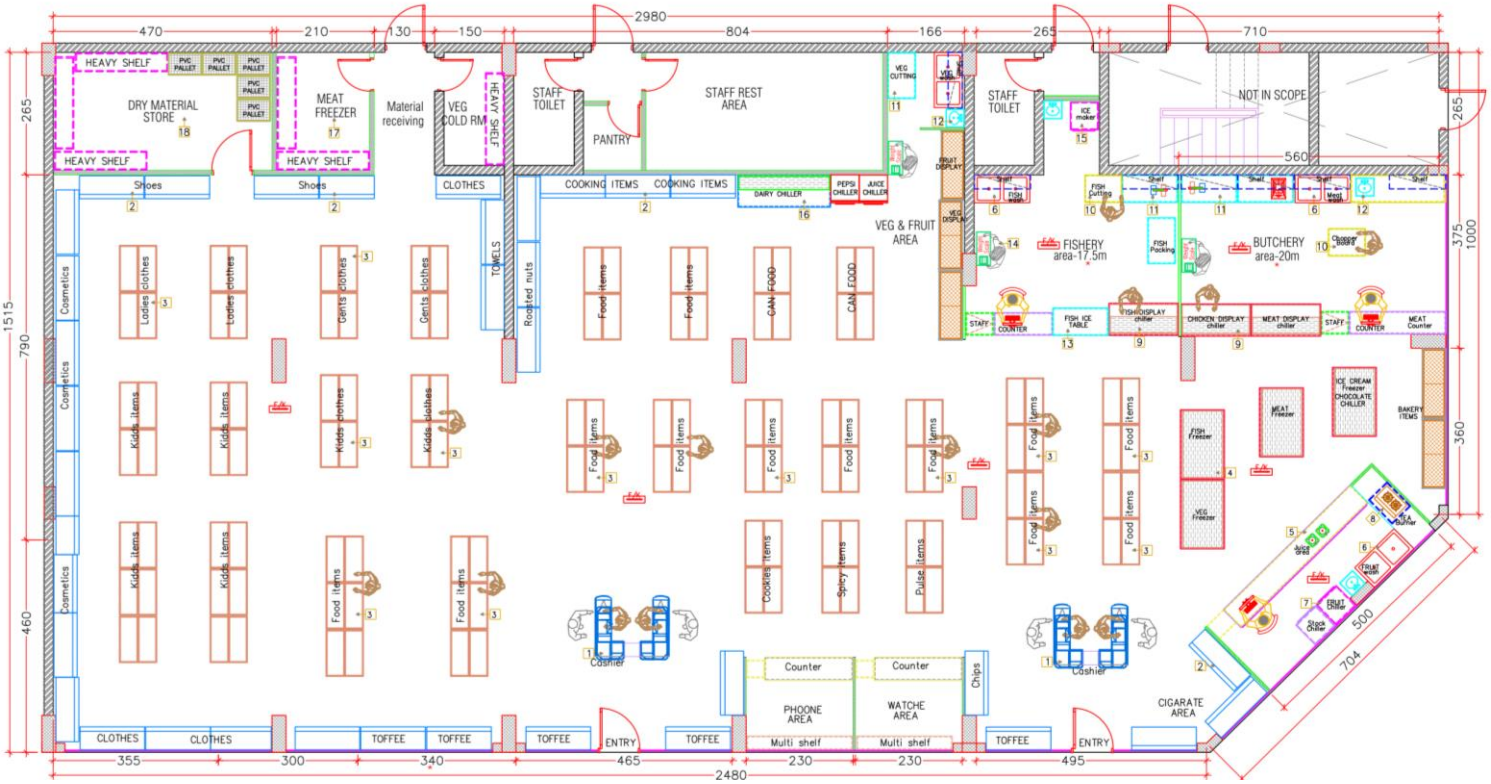
Food menu:-
Frozen paratha,omlate.hot drinks only

مخطط لنشاط كافتيريا شاي

DETAIL OF LEGENDS

Sr.Nos	DESCRIPTION	SIZES	QTY.												
1	CHASHIER	as made	4	6	Double sink ss	60x120x85	3	11	Meat table ss	60x120x85	2+1	16	Dairy chiller	80x200x180	1
2	Wall shelves	as made	----	7	Stock chiller	63x63x180	2+2	12	Hand wash ss	as made	3	17	Meat freezer	as made	1+1
3	Pickup shelves	40 wide	---	8	Tea stove+hood	60 wide	1+1	13	Fish ice table ss	80x120x85	1	18	Dry store	as made	1
4	Stock freezer	as made	4	9	Meat display chiller	73x150x110	2+1	14	Weight scale	as made	3	*	Fly killer & safety kitt.	as made	7+2
5	Juice counter	60 wide	1	10	Chopper board	60x80x85	2	15	Ice maker	as made	1				

AL ZAFRAN HYPERMARKET
Total area = 421 sqmtr.
Butchery area = 20 sqmtr. *
Fishery area = 17.5 sqmtr.*



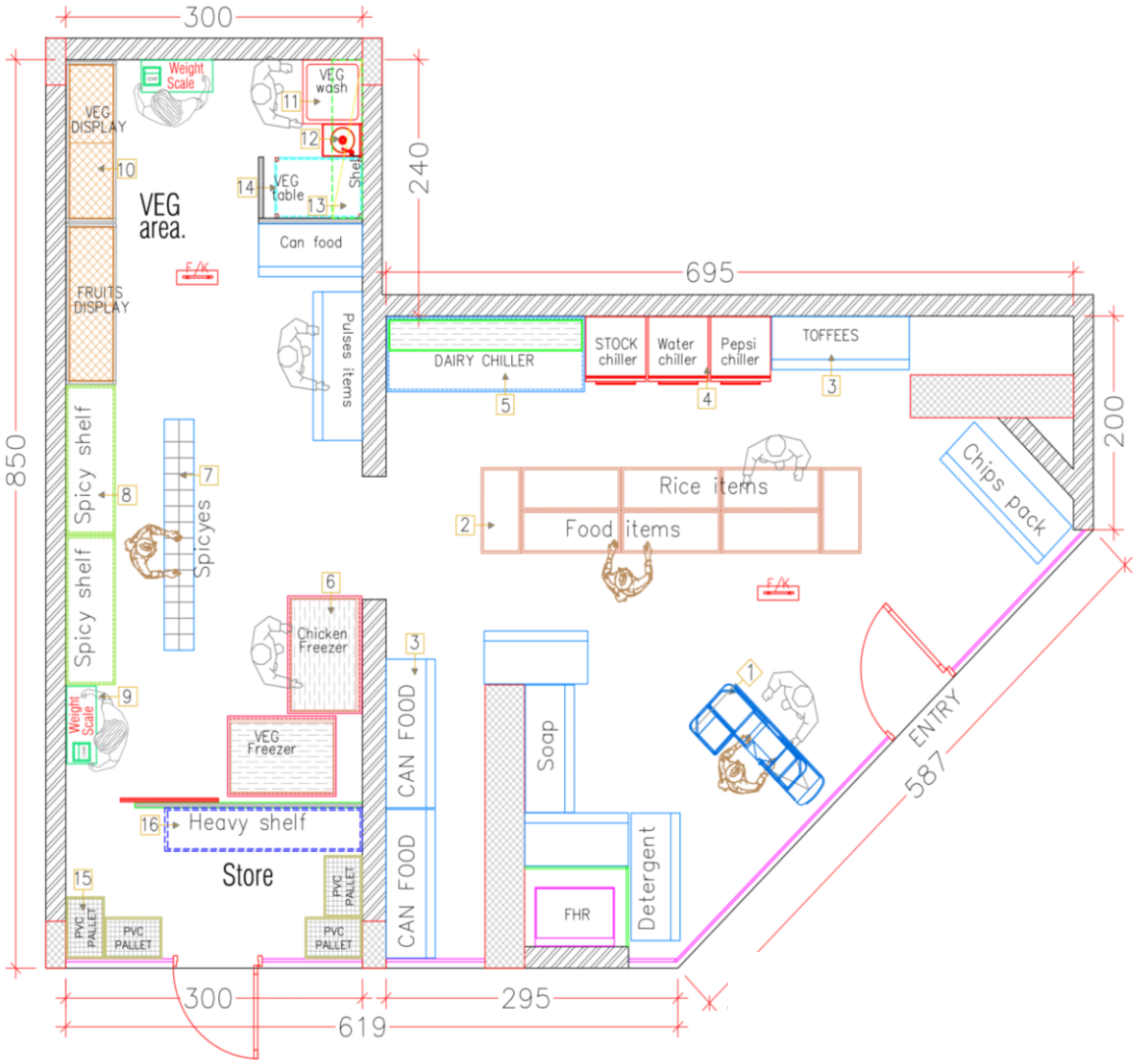
مخطط لنشاط هايبر ماركت – سوبر ماركت

رؤيتنا: بيئة مستدامة وبنية عصرية لبناء مستقبل عجمان
2018 - 1968
80070 www.am.gov.ae P.O.Box: 3-Ajman Ajman Municipality Ajman Municipality AjmanMun ajmanmunicipality

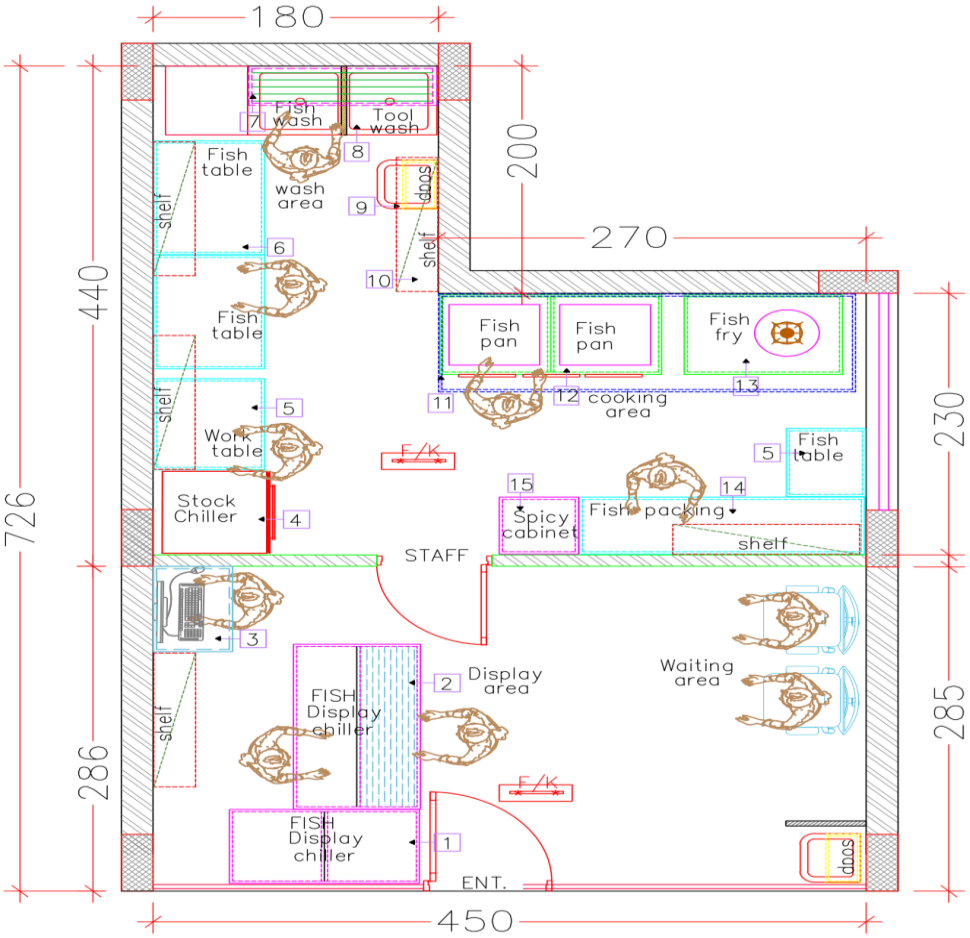
DETAIL OF LEGENDS

Sr.Nos	DESCRIPTION	SIZES	QTY.
1	Cash counter	as made	1
2	PICKUP Shelves	40 wide	---
3	Wall shelves	40 wide	---
4	Stock Chiller	60x60x160	3
5	Dairy chiller	70x150x180	2
6	Stock freezer	75x110x70	2
7	Spices boxes	as made	---
8	Spices shelves	40 wide	---
9	Weight scale	as made	2
10	Fruit & veg	as made	1+1
11	Veg wash sink	60x60x85	1
12	Hand wash ss	as made	1
13	Wall shelf ss	30x150	1
14	VEG Table ss	50x90x85	1
15	PVC Palette	as made	----
16	Heavy shelf ss	40x200xh	1
*	Fly killer	as made	2
*	Safety kitt.box	as made	1

AL AZBAN SUPERMARKET
Total area = 61.5 sqmtr.



مخطط لنشاط سوبر ماركت



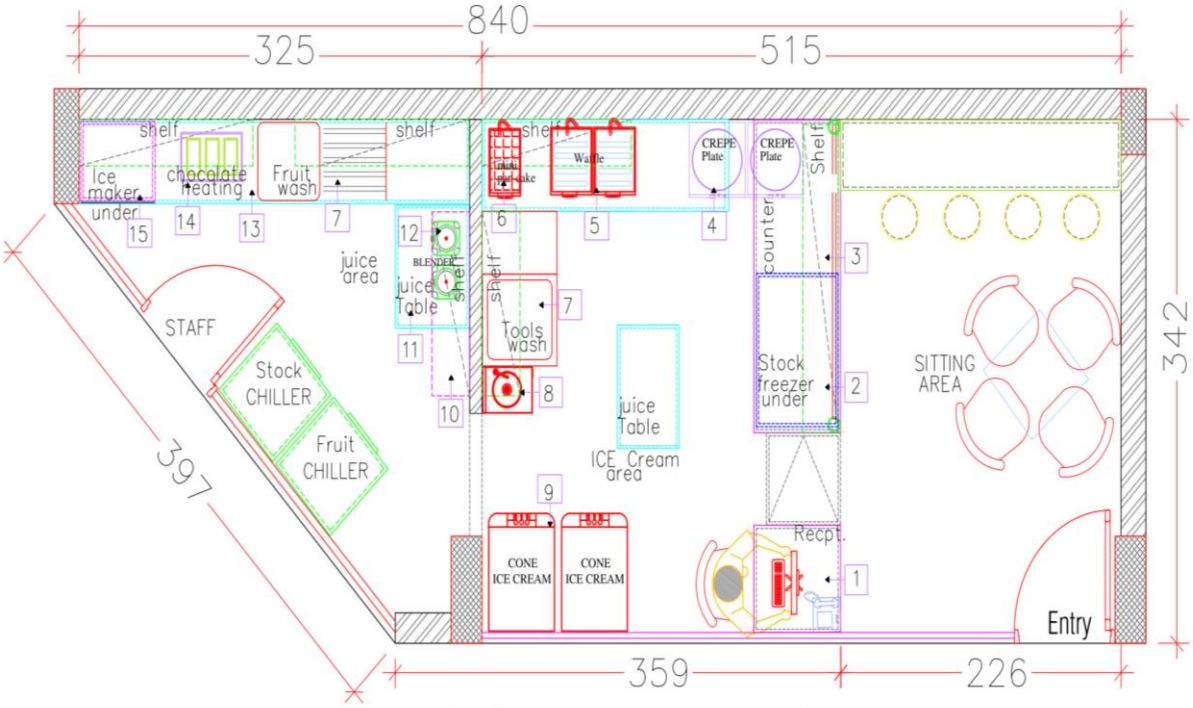
GRILL FISH LAYOUT PLAN

DESCRIPTION DETAIL

Nos	DESCRIPTION	SIZES	QTY.
1	Fish display chiller	65x120x85	1
2	Fish display chiller	85x140x85	1
3	Reception	as made	1
4	Salad chiller	80x80x150	1
5	Salad table	75x80x85	2
6	Fish table ss	70x180x85	1
7	Wire shelf ss	30x120	1
8	Double sink ss	70x140x85	1
9	Hand wash ss	as made	1
10	Wall shelves ss	30x120	4
11	Hood ss	100x250x50	1
12	Fish pan+oven	70x140x100	1
13	Fish fry+table	70x100x70	1
14	Fish packing table s	50x180x85	1
15	Spicy cabinet ss	60x60xh	1
*	FLY KILLER	as made	2
*	Safety kitt box	as made	1

FISH SHOP
Total area = 27.25 sqmtr.
Kitchen area = 14.50 sqmtr.

مخطط لنشاط شوي وقلي أسماك ومأكولات بحرية



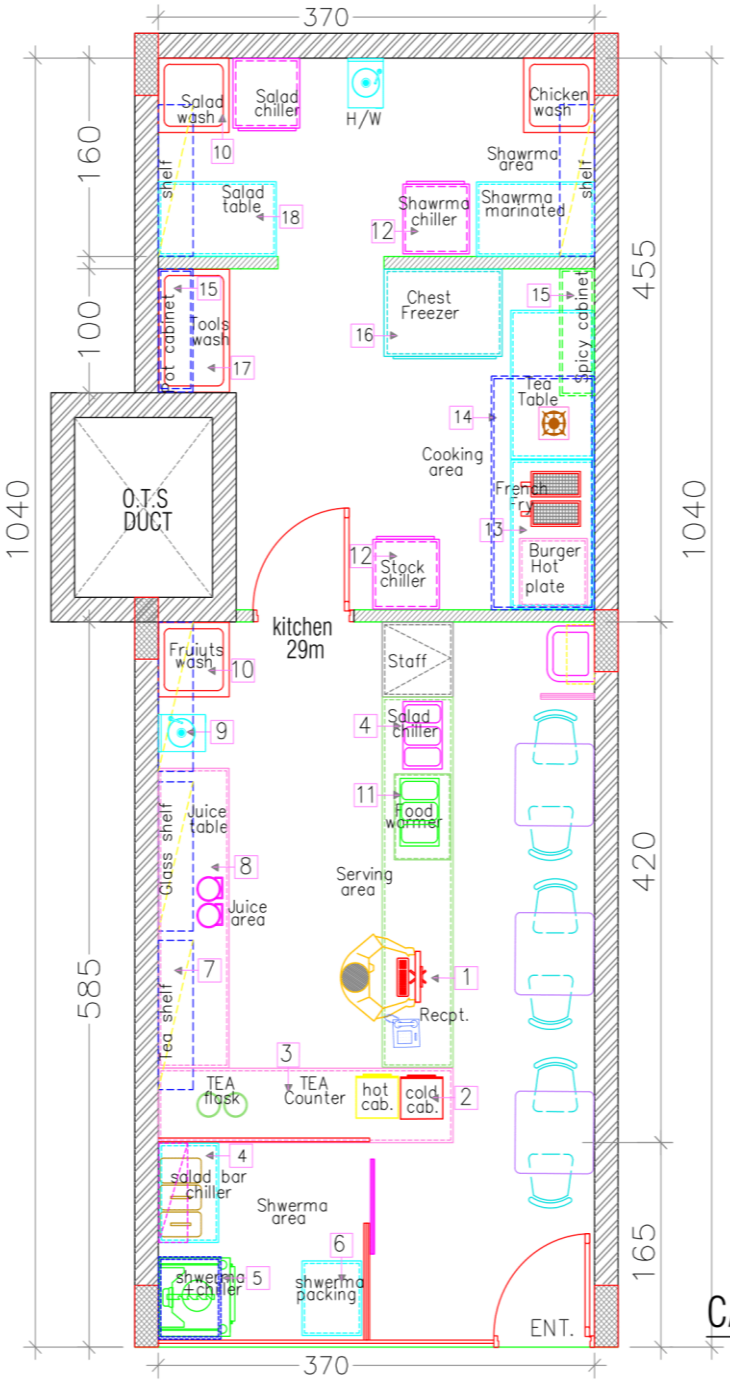
DESCRIPTION DETAIL

Nos	DESCRIPTION	SIZES	QTY.
1	Reception	60x70x85	1
2	Stock freezer	60x80x70	1
3	Counter ss	60 wide	1
4	Crepe pan	as made	2
5	Waffle pan	as made	2
6	Pan cake	as made	1
7	Single sink ss	60x100x85	1
8	Hand wash ss	as made	1
9	Cone ice cream	as made	1
10	Wall shelves ss	30x120	2+2
11	Juice table ss	60x100x85	2
12	Juice blender	as made	1
13	Work counetr	60 wide	1
14	Chocolate warmer	as made	1
15	Ice maker	as made	1
*	Fly killer	as made	2
*	Safety kitt box	as made	1

ICE CREAM & JUICE
Total area = 25.3 sqmtr.
Kitchen area = 17.5 sqmtr.

ICE CREAM & JUICE SHOP LAYOUT PLAN

مخطط لنشاط تحضير العصائر وبيع الآيس كريم



DETAIL OF LEGENDS

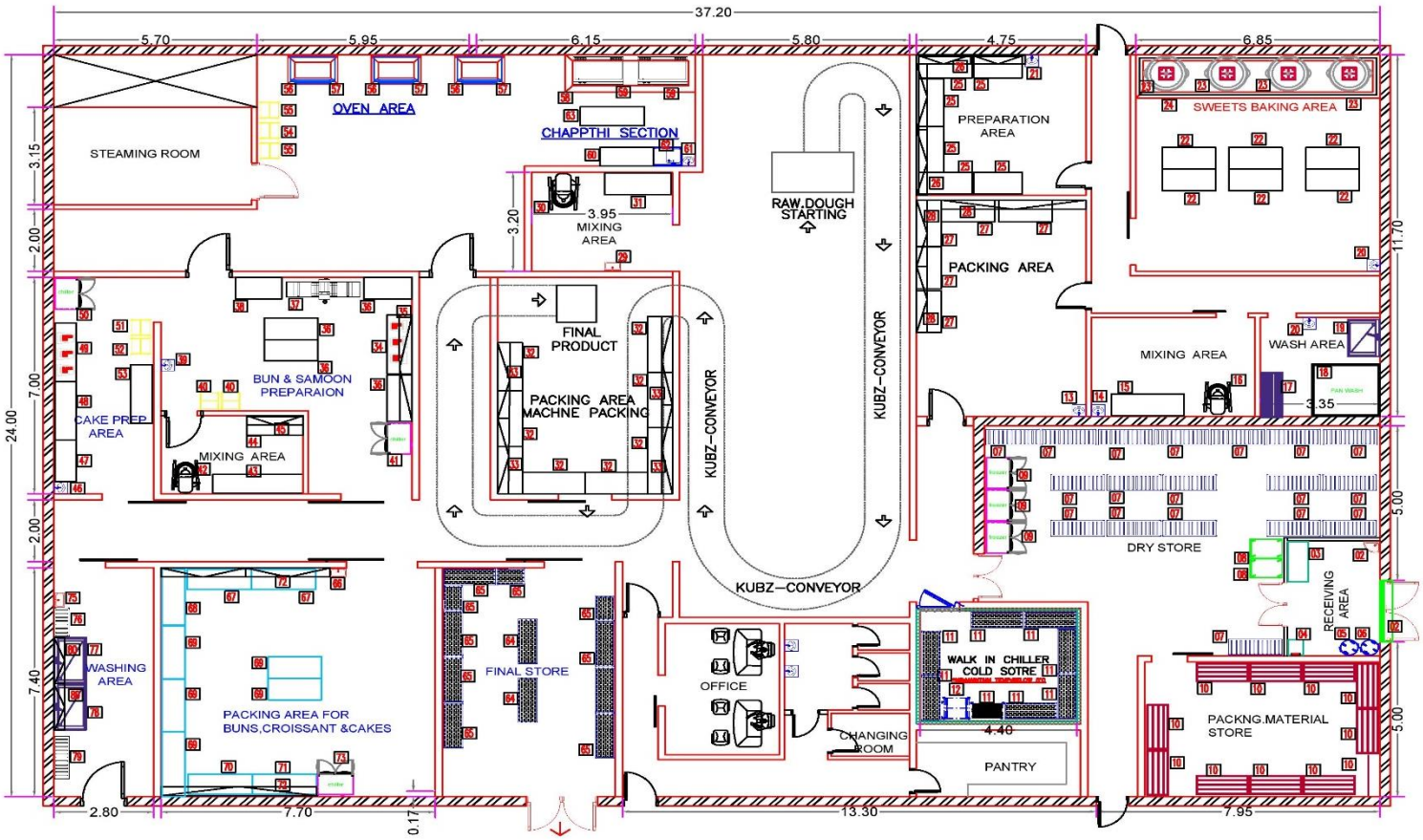
Sr.Nos	DESCRIPTION	SIZES	QTY.
1	Reception	60 wide	1
2	Hot & cold cabinet	as made	2
3	Tea counter ss	60 wide	1
4	Salad bar chiller	as made	1
5	Shwerma	70X70X150	1
6	Packing table ss	60x60x85	1
7	Tea shelves ss	30x120	2+2
8	Juice counter	60 wide	1
9	Hand wash ss	as made	1
10	Single sink ss	60x60x85	1+2
11	Food warmer ss	as made	1
12	Stock chiller	60x60x180	3
13	Cooking table ss	60x120x70	2
14	Hood ss	100x200x50	1
15	Spicy cabinet ss	30x100x80	1
16	Chest freezer	65x100x85	1
17	Pot wash ss	60x100x85	1
18	Work table ss	60x100x85	2
*	Fly killer	as made	2
*	Safety kitt.box	as made	1

CAFETERIA PLAN
Total area = 39 sqmtr.
kitchen area = 29 sqmtr.

CAFETERIA LAYOUT PLAN

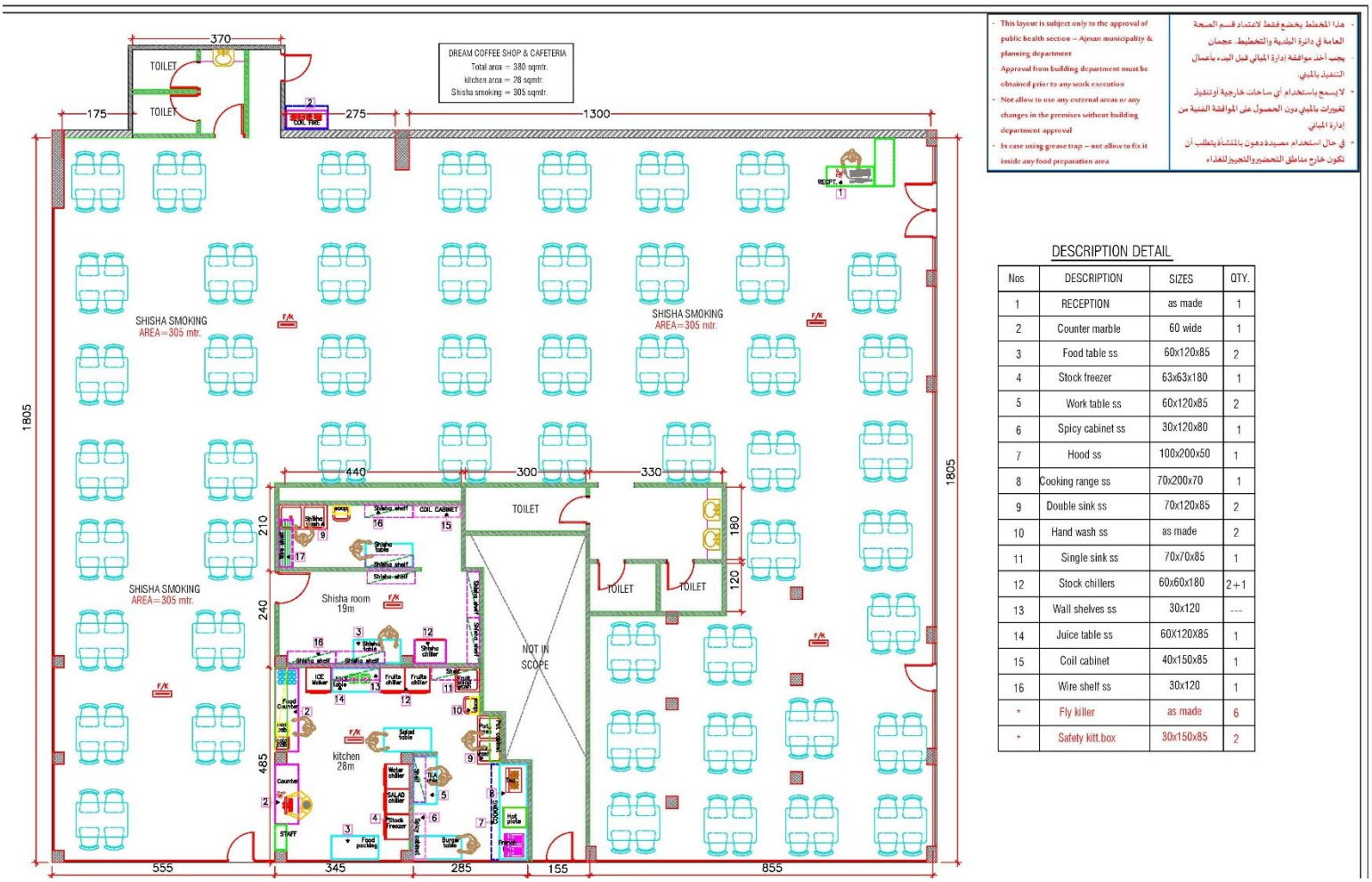
رؤيتنا: بيئة مستدامة وبنية عصرية لبناء مستقبل عجمان
2018 - 1968
80070 www.am.gov.ae P.O.Box: 3-Ajman Ajman Municipality Ajman Municipality AjmanMun ajmanmunicipality

مخطط لنشاط كافتيريا



TOTAL AREA - 875 SQ METER

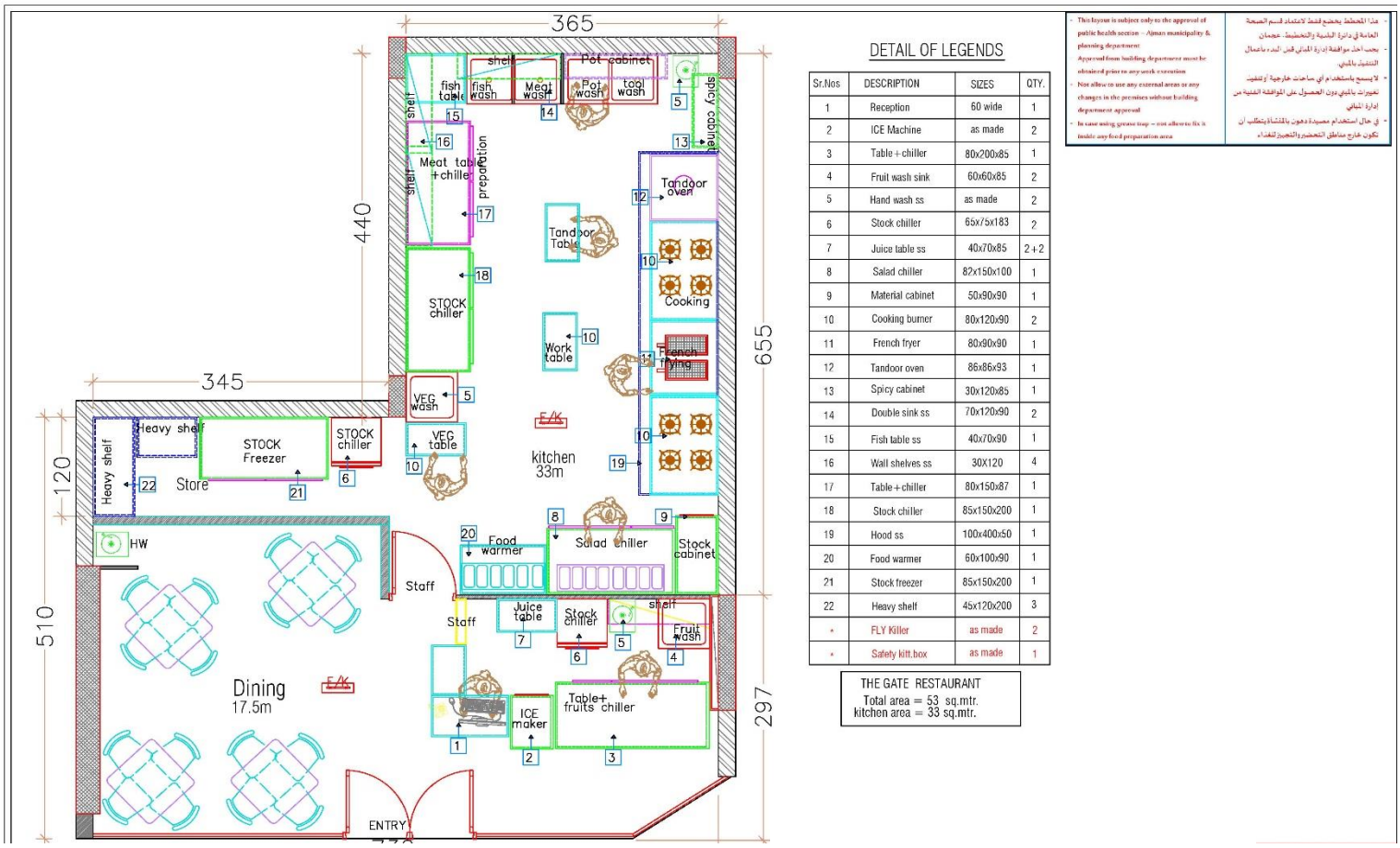
مخطط لنشاط مخبز آلي



DESCRIPTION DETAIL

Nos	DESCRIPTION	SIZES	QTY.
1	RECEPTION	as made	1
2	Counter marble	60 wide	1
3	Food table ss	60x120x85	2
4	Stock freezer	63x63x180	1
5	Work table ss	60x120x85	2
6	Spicy cabinet ss	30x120x80	1
7	Hood ss	100x200x50	1
8	Cooking range ss	70x200x70	1
9	Double sink ss	70x120x85	2
10	Hand wash ss	as made	2
11	Single sink ss	70x70x85	1
12	Stock chillers	60x60x180	2+1
13	Wall shelves ss	30x120	---
14	Juice table ss	60X120X85	1
15	Coil cabinet	40x150x85	1
16	Wire shelf ss	30x120	1
*	Fly killer	as made	6
*	Safety kitt.box	30x150x85	2

مخطط لنشاط كافتيريا مع تصريح تقديم شيشة



DETAIL OF LEGENDS

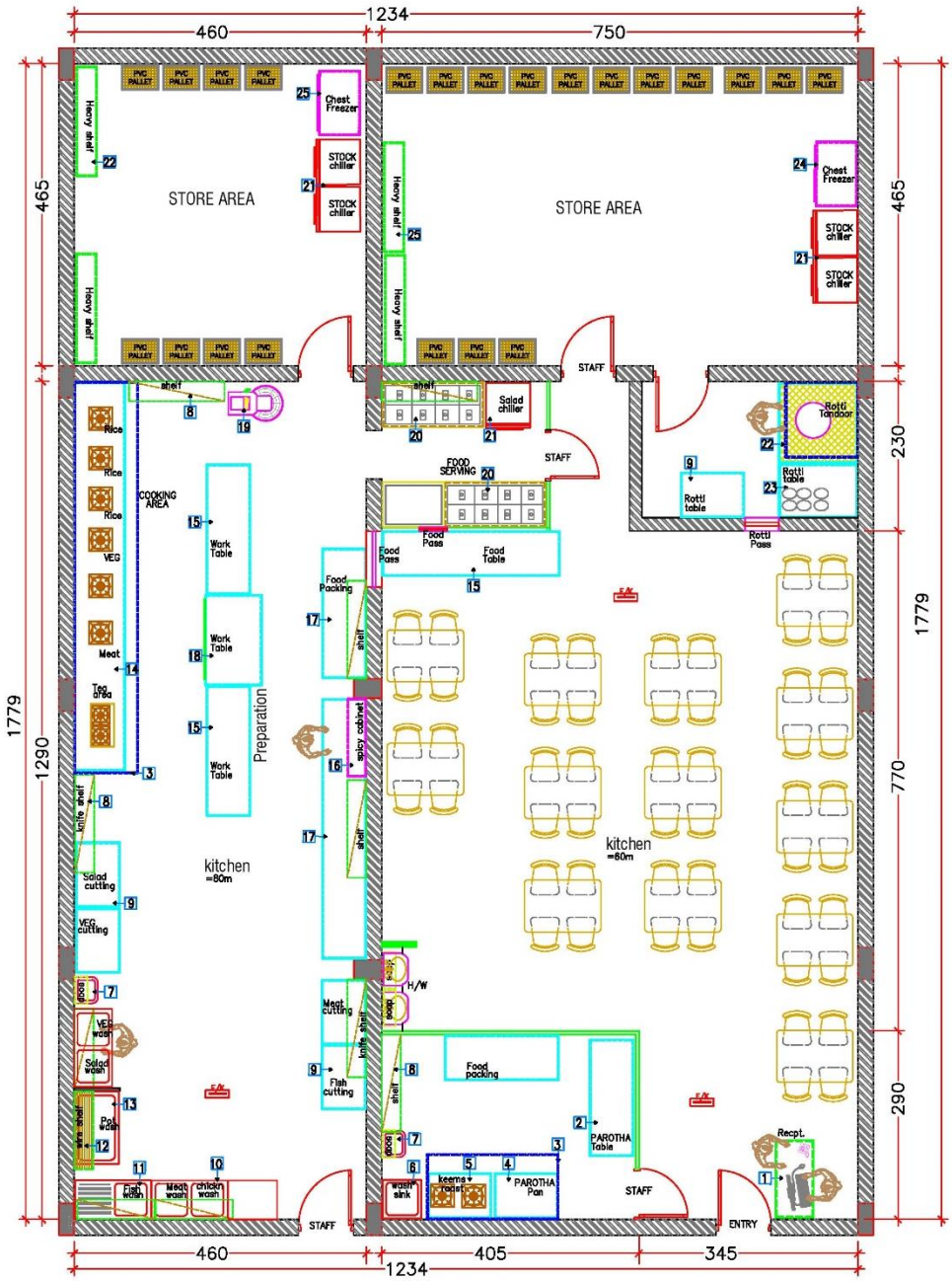
Sr.Nos	DESCRIPTION	SIZES	QTY.
1	Reception	60 wide	1
2	ICE Machine	as made	2
3	Table + chiller	80x200x85	1
4	Fruit wash sink	60x60x85	2
5	Hand wash ss	as made	2
6	Stock chiller	65x75x183	2
7	Juice table ss	40x70x85	2 + 2
8	Salad chiller	82x150x100	1
9	Material cabinet	50x90x90	1
10	Cooking burner	80x120x90	2
11	French fryer	80x90x90	1
12	Tandoor oven	86x86x93	1
13	Spicy cabinet	30x120x85	1
14	Double sink ss	70x120x90	2
15	Fish table ss	40x70x90	1
16	Wall shelves ss	30X120	4
17	Table + chiller	80x150x87	1
18	Stock chiller	85x150x200	1
19	Hood ss	100x400x50	1
20	Food warmer	60x100x90	1
21	Stock freezer	85x150x200	1
22	Heavy shelf	45x120x200	3
*	FLY Killer	as made	2
*	Safety kitt.box	as made	1

THE GATE RESTAURANT
Total area = 53 sq.mtr.
kitchen area = 33 sq.mtr.

- This layout is subject only to the approval of public health section – Ajman municipality & planning department
- Approval from building department must be obtained prior to any work execution
- Not allow to use any external areas or any changes in the premises without building department approval
- In case using grease trap – not allow to fix it inside any food preparation area

- هذا المخطط يخضع فقط لاعتماد قسم الصحة العامة في دائرة البلدية والتخطيط - عجمان
- يجب اخذ موافقة إدارة المباني قبل البدء باعمال التنفيذ بالمبنى
- لا يسمح باستخدام اي ساحات خارجية أو تنفيذ تغييرات بالمبنى دون الحصول على الموافقة الفنية من إدارة المباني
- في حال استخدام مصيدة دهون بالمنشأة يتطلب ان تكون خارج مناطق التحضير والتجهيز للغذاء

مخطط لنشاط مطعم



INDIAN RESTAURANT LAYOUT PLAN

DETAIL OF LEGENDS

Sr.Nos	DESCRIPTION	SIZES	QTY.
1	Reception	as made	1
2	Parotha table ss	70x180x85	2
3	Hood ss	100x200x50	1+1
4	Parotha pan	70x100x85	1
5	Keema burner	as made	2
6	Single sink ss	60x60x85	1
7	Hand wash ss	as made	1+1
8	Wall shelves ss	30x150	9
9	Cutting table ss	70x100x85	2+2
10	Double sink ss	70x120x85	2
11	Single sink ss	70x100x85	1
12	Wire shelf ss	30x120	1
13	Pot wash ss	70x100x85	1
14	Cooking range	70x600x60	1
15	Work table ss	70x180x85	2+1
16	Spicy cabinet	30x150x80	1
17	Food table marble	70x180x85	2
18	Work table+shelf	90x140x85	1
19	Flour mixture	as made	1
20	Pan maier ss	70x150x85	1+1
21	Salad chiller	55x55x150	1+4
22	Tandoor+hood ss	130x130x85	1+1
23	Rotti table marble	80x150	1+1
24	Chest freezer	75x140x85	1+1
25	Multy shelves	40x200xh	---
26	PVC Palette	as made	---
*	FLY Killer	as made	4
*	safety kitt.box	as made	1

INDIAN RESTAURANT
Total area = 219 sq.mtr.
kitchen area = 80 sq.mtr.

Food menu:
Indian / Pakistani Foods only

مخطط لنشاط مطعم

7. نظام زاد الاتحادي

نظام زاد الاتحادي يختص في تسجيل وتصنيف الأصناف الغذائية بالدولة (الأصناف المستوردة – المصنع محليا) بما يساهم في تسهيل حركة التجارة وإنشاء قاعدة بيانات موحدة على مستوى دولة الإمارات العربية المتحدة لتصنيف وتسجيل المواد الغذائية تشمل جميع البيانات والمعلومات التي تفيد في إحكام الرقابة على المواد الغذائية وتتبعها. توفير بيانات إحصائيات دقيقة عن كميات وأوصاف الأصناف الغذائية المستوردة والمحلية بالدولة. ويختص النظام في العديد من المهام منها تسجيل وتصنيف الأصناف الغذائية، تحويل الشحنات الغذائية بين الامارات، جهات الحلال المعتمدة بالدولة، الإخطارات الغذائية، التقارير المخبرية للأصناف الغذائية المعتمدة بالنظام.

يجب على جميع المنشات الغذائية تسجيل منتجاتها الغذائية على النظام الالكتروني https://zad.gov.ae قبل البدء بالاستيراد، التصدير أو التسويق داخل الدولة لضمان مطابقة المنتج الغذائي للمواصفات المعمول بها بالدولة.

- آلية التقديم: لأي استفسارات عن نظام زاد الاتحادي يرجي التواصل على FTO@am.gov.ae

1. التسجيل على النظام الإلكتروني بالموقع أعلاه
2. بعد اعتماد التسجيل، يمكن التقديم على جميع الخدمات بالموقع للتصنيف وتحويل الشحنات

8. المراجع

1. القانون الاتحادي لسلامة الغذاء والعلف رقم 10 لعام 2015
2. القرار الأميري رقم (3) لسنة 2018 م بشأن رسوم خدمات قطاع الصحة العامة والبيئة في بلدية عجمان وغرامات المخالفات المتعلقة بها
3. الأمر المحلي للصحة العامة بإمارة عجمان رقم 01 لعام 2015
4. المواصفات القياسية الإماراتية مثل UAE.S GSO 1694: 2005 القواعد العامة لصحة الغذاء
5. القرارات الوزارية ذات الصلة بسلامة الغذاء بالدولة
6. تجارب البلديات الأخرى في الإشتراطات الصحية للرقابة الغذائية