

الاشتراطات الفنية الخاصة بترخيص تداول الغذاء لوحدات الطعام المتنقلة

- (1) ان يكون موقع الوحدة بعيدا عن مصادر التلوث
- (2) ان تصنع المركبه من مواد غير قابله للصدأ وغير ماصه للماء ومقاومة للحريق
- (3) ان تكون مساحة المركبه مناسبة لحجم ونوع العمل (اي ان مخطط وتصميم الوحدة مناسب للاستخدام المقصود وتوفير مساحه كافيه لجميع الانشطه والمعدات والادوات)
- (4) ان تصمم الارضيات والاسقف والجدران داخل المركبه من مواد ملساء سلهة التنظيف وغير قابله للصدأ وغير متشربة او منفذة للسوائل وشديدة التحمل ومقاومة للحريق
- (5) ان تصمم المعدات بحيث تكون سهلة الفك والتنظيف والتطهير وان تكون مرفوعة عن الارض بارتفاع مناسب ومحمية من التلوث
- (6) ان تكون اسطح العمل والمعدات والادوات وجميع الاسطح الملامسة للغذاء من مواد ملساء سهلة التنظيف والتطهير - شديدة التحمل - غير متشربة للسوائل - مقاومة للصدأ - لا تؤثر علي الطعام
- (7) توافر امدادات كافيه من المياه الصالحة للشرب في الوحدة مع وجود خزان للمياه ذو سعة مناسبة طبقا لنشاط الوحدة ومن مادة مناسبة (صالح لملامسة مياه الشرب) لغسيل الايدي والمعدات وتحضير الطعام والمشروبات وفي حالة وجود ثلج يجب ان يكون مصنع من مياه صالحة للشرب ويجب توفير وسائل وادوات للتخزين منفصلة ومحمية من التلوث مع توفير وسائل لتصريف الثلج الذائب
- (8) توافر نظام او تانك مغلق لتخزين المياه العادمة وتصريفها بشكل دوري ويجب ان يكون خزان الصرف ذو سعة اكبر ب 15% من سعة خزان المياه وان يكون محكم الغلق
- (9) تحتوي الوحدة علي حوض لغسيل الايدي داخلها مزود بصابون سائل ووسيلة مناسبة لتجفيف الايدي

10) تحتوي الوحدة علي حوض ثنائي او ثلاثي الحجرات منفصل لغسيل الادوات والمواد الخام الغذائية و مزود بماء ساخن وان تكون الحجرات ذات حجم ومساحة كافيين بحيث يمكن غمر اكبر اداه بها مع مراعاة مراحل التنظيف (غسيل ، شطف ، تطهير)

11) توافر وسائل للتهوية بالوحدة كافيه ومناسبة لأزالة الابخرة والدخان والبخار ولا تسبب تلوث الطعام

12) توفير مصادر للأضاءة كافيه ومحمية او غير قابلة للكسر بحيث لا تسبب تلوث الطعام

13) توفير مصدر للطاقة بشكل مستمر

14) اتخاذ كافة الاجراءات المناسبة للوقايه من الافات والحشرات فيجب احكام غلق الوحدة جيدا و توفير وسائل حمايه مناسبة (مثل الستائر الهوائية او البلاستيكية) علي باب الوحدة وفتحات التقديم وتوفير سلك ضيق النسيج علي الشفطات بالوحدة ان وجدت

15) يجب توفير وسيلة حفظ مناسبة لحفظ الاطعمة والمشروبات الباردة علي درجة حرارة 5 درجة مئوية فأقل والاطعمة والمشروبات المجمدة علي درجة حرارة -18 درجة مئوية والاحتفاظ بالاطعمة والمشروبات الساخنة علي درجة حرارة 63 درجة مئوية فأكثر

16) يجب ان يكون لدي وحدات الطعام المتنقلة التي تتعامل مع الاطعمة التي تتطلب التحكم في درجة الحرارة مقياس حرارة للطعام رقمي بمسبار معدني (ترمومتر غذائي) بدقة (+/- 1 درجة مئوية) ويتم اجراء فحوصات منتظمة لدرجات حرارة الطعام في جميع مراحل التداول بأستخدامه

17) عدم تداول اي اطعمة او مشروبات تم اعدادها خارج السيارة ويستثنى من ذلك المنتجات الغذائية المصنعه او المجهزة بمنشآت مرخصة (اي يجب تحضير جميع المواد الغذائية في الوحدة او الحصول عليها من مصدر معتمد)

- (18) عدم استخدام اغذية منتهية الصلاحية او مجهولة المصدر (لا تحمل بيانات البطاقة الغذائية)
- (19) خلو المادة الغذائية من علامات فساد ظاهرية او تغير في خواصها (اللون – الطعم – الرائحة – القوام) او وجود صدأ او انتفاخ او ثقب في الاغذية المعلبة
- (20) استخدام اطباق ومواد التعبئة و التغليف ذات الاستخدام الواحد وان تكون مناسبة للاستخدامات الغذائية

- (21) تخزين الاطعمة والمشروبات في حاويات او اوعية محمية ومغلقة لمنع التلوث
- (22) ان يتم تسييح الاغذية المجمدة او اعادة تسخين الاغذية المبردة بطريقة مناسبة لا تسبب تلوث المواد الغذائية

- (23) يجب توفير ارفف لوضع الادوات واخري لتخزين المواد الغذائية ومواد التعبئة والتغليف وعدم وضعها علي الارض مباشرة

- (24) الفصل في التخزين والتحضير والعرض بين المواد الغذائية والمواد الاخري واتخاذ الاجراءات اللازمة لمنع التلوث العرضي فيجب توفير مرافق تخزين منفصلة للمواد الغير غذائية التي قد تسبب تلوث الغذاء او الاسطح الملامسة للغذاء كالممتلكات الشخصية (الملابس /الهواتف)- والمواد الكيميائية (مواد التنظيف والتطهير) وتخزين الاغذية بشكل منفصل عنها

- (25) يجب ان تكون المواد المستخدمة في التنظيف والتطهير مسموح بها ومناسبة للاستخدام.
- (26) يجب توفير حاويات للمخلفات من مادة مناسبة وان تكون مغطاة بأغطية محكمة الغلق وتفتح بالقدم وبالعقد الكافي للوحدة داخلها وخارجها.

- (27) توفير جهاز تحديد المواقع (GPS) وان تكون بالنطاق الجغرافي المحدد بالترخيص

- الشروط الصحية للعاملين

28) الالتزام بالتدريب على البرامج الأساسية لتداول الغذاء لمتداولي الغذاء بالوحدة من احد الجهات المسجلة لدى الهيئة القومية لسلامة الغذاء فور تحديد هذه الجهات و صدور القرارات المنظمة في هذا الشأن.

29) التزام العاملين بالممارسات الصحية الجيدة

- النظافة الشخصية (يجب ان يكون متداولي الغذاء علي درجة عالية من النظافة الشخصية)
- السلوك الشخصي (ينبغي ان يمتنع متداولي الغذاء عن العادات غير الصحية والسلوك الشخصي الذي يمكن ان يؤدي الي تلوث الغذاء مثل التدخين او البصق او المضغ او الاكل او الشرب او لمس الفم او الانف اثناء تداول الغذاء او علي مقربه من الغذاء او الاماكن الاخرى التي قد تشكل مصدرا محتملا للتلوث او العطس او السعال على الغذاء المكشوف)

- غسيل الايدي بالطريقة الصحيحة وكلما كان ذلك مطلوبا ويجب عليهم بوجه خاص غسل اليدين، عند بدء العمل في أنشطة تداول الغذاء، أو عند استئناف العمل بعد فترات الراحة، أو بعد استخدام دورات المياه مباشرة، بعد التعامل مع أي مادة ملوثة، مثل النفايات أو الأغذية النيئة وغير المجهزة حيث قد يؤدي إلى تلوث المواد الغذائية الأخرى . ان يكون متداولي الغذاء علي علم بالطريقة الصحيحة لغسيل الايدي

30) استعمال المناشف الورقية في التنظيف وعدم استخدام فوط القماش.

31) ارتداء متداولي الغذاء ملابس واقية مناسبة ونظيفه وأغطية رأس واغطية للحية (عند الحاجة) واحذية مناسبة وعدم لمس الاغذية بشكل مباشر عند التعامل مع الاغذية الجاهزة للأكل (استعمال

القفازات عند الحاجة وفي حالة ارتداء القفازات يجب اتخاذ التدابير المناسبة لضمان ألا تصبح القفازات ذاتها مصدراً للتلوث (وعدم ارتداء متداولي الغذاء اي مجوهرات او حلي خلال تداول الغذاء

32) يجب ان يكون متداولي الغذاء حاملين للشهادات الصحية التي تثبت خلوهم من الامراض المنتقلة عن طريق الغذاء

33) يجب ان يكون متداولي الغذاء علي علم بأعراض الامراض التي قد تنتقل عن طريق الغذاء ويتم الامتناع عن تداول الغذاء عند ظهور اي من الاعراض التي قد تشير للإصابة بالامراض تنتقل عن طريق الغذاء مثل اليرقان (الصفراء) - الاسهال - التقيؤ - الحمي - التهاب الحلق - الدمامل او الجروح - افرازات من الاذن او العين او الانف 0

- المستندات

34) وجود برنامج دوري للتنظيف والصيانة بالوحدة والمعدات المستخدمة (اي يوجد سجلات للنظافة الدورية للوحدة)

35) وجود سجلات لدرجات حرارة الطعام في جميع مراحل التداول حيث يجب مراقبة وتسجيل درجة حرارة الاطعمة الساخنة والباردة والمجمدة في ظل ظروف التشغيل لضمان الحفاظ علي التحكم الكافي في درجة الحرارة لجميع المواد الغذائية بأستخدام مقياس الحرارة

36) الاحتفاظ بفواتير شراء الاغذية من الموردين لتتبعها اذا لزم الامر