

دليل الإرشادات الفنية للأنشطة الغذائية هيئة المناطق الحرة في عجمان



الفهرس

الفهرس

1. المقدمة..... 3
2. المصطلحات 3
3. نطاق التطبيق..... 5
4. الأنشطة الاقتصادية..... 5
5. الموافقة الفنية لإصدار تراخيص للمنشآت الغذائية 7
6. الموافقة الفنية للبدء في النشاط..... 8
7. التصاريح المتعلقة بالنشاط الغذائي..... 8
8. الإرشادات الفنية العامة للأنشطة الغذائية 8
9. الإرشادات الفنية للأنشطة الخاصة بمصانع الأغذية 16
10. الإرشادات الفنية لإستيراد وإعادة تصدير المنتجات الغذائية..... 19
11. الإرشادات الصحية لتعبئة المواد الغذائية..... 19
12. الإرشادات الصحية لنشاط مطعم 20
13. الاشتراطات الفنية لتحضير مادة الشاورما 21
14. الاشتراطات الفنية لنشاط خدمات التموين 22
15. الاشتراطات الصحية لنشاط مطعم كافتيريا متنقلة 23
16. الاشتراطات الصحية الخاصة بنشاط تجارة المواد الغذائية والمشروبات بالتجزئة..... 24
17. الاشتراطات الصحية لنشاط مكائن البيع الآلي..... 25
18. الاشتراطات الصحية لنشاط بيع المواد الصحية والأعشاب الطبيعية..... 25
19. الاشتراطات الصحية لنشاط مستودعات المواد الغذائية 26
20. الاشتراطات الصحية لنشاط نقل وتوزيع المواد الغذائية 28

1. المقدمة

انسجامًا مع أهداف واختصاصات هيئة المناطق الحرة في إمارة عجمان المتعلقة بتوفير اللوائح والقواعد والقوانين والتعليمات الخاصة بالأعمال والأنشطة التي تصدرها الهيئة، فقد تم إعداد دليل الأنشطة الغذائية والذي يهدف إلى تحقيق الشفافية ومساعدة جميع الأطراف المعنية بهذا الشأن في التعرف على الإجراءات المرتبطة بأعمال الرقابة والتفتيش على هذه الأنشطة.

يوفر الدليل المتطلبات والمعايير التي تعتمد عليها عملية إصدار الأنشطة ذات العلاقة في المناطق الحرة التابعة للهيئة ويساهم في توضيحها لأصحاب القرار وشركاء العمل، كما يستند إلى المرجعيات القانونية ذات العلاقة، إضافةً إلى اعتماده المرونة والتكيف مع مستجدات ومتطلبات الأنشطة، يتم تحديثه سنويًا وفقًا للمعطيات والمستجدات.

تمت الاستعانة باللوائح والقوانين والتعليمات الخاصة بالمجالات التخصصية التي تبنى عليها الاشتراطات الفنية للأنشطة الغذائية، كما يستند الدليل إلى المراجع القانونية الدورية ذات الصلة، إضافةً إلى اعتماد المرونة والتكيف مع آخر التطورات، ويتم تحديث متطلبات التفتيش على الأنشطة سنويًا وفقًا للتقارير والتوصيات.

2. المصطلحات

لأغراض تطبيق هذا الدليل وما لم يقتض سياق النص معنى آخر، تكون للكلمات والعبارات التالية المعاني الموضحة أمام كل منها على التوالي أدناه:

المصطلح	التعريف
الهيئة	هيئة المناطق الحرة في عجمان.
دليل الإرشادات الفنية للأنشطة الغذائية	دليل يحدد المعايير والمتطلبات والاشتراطات الخاصة بسلامة الأغذية
الغذاء	أية مادة أو جزء منها خام، أو أولية، أو مصنعة، أو شبه مصنعة مخصصة للاستهلاك الأدمي بطريق الأكل أو الشرب بما في ذلك المشروبات ومياه الشرب المعبأة والبهارات ولبان المضع وأية مادة تدخل في تصنيع وتحضير ومعالجة الغذاء ولا تشمل مواد التجميل أو التبغ.
السلسلة الغذائية	كل المراحل التي يمر بها الغذاء بدءًا من العلف ومرورًا بالإنتاج الأولي حتى وصوله إلى المستهلك، بما في ذلك مراحل تصنيعه وتحضيره ومعالجته وتعبئته وتغليفه وتجهيزه ونقله وتخزينه وتوزيعه، وتقديمه، وعرضه وبيعه.
سلامة الغذاء	ضمان عدم تسبب الغذاء بضرر على المستهلك عند تناوله أو استهلاكه بحسب الاستخدام المقصود منه.
الغذاء الفاسد	الغذاء الذي طرأت عليه تغيرات غير مقصودة في خصائصه الظاهرية أو الذوقية، كالمظهر، أو القوام، أو الرائحة، أو الطعم، أو النكهة، تجعله غير صالح للاستهلاك الأدمي أو تعمل على خفض جودة صلاحيته للأكل.

الغذاء الضار بالصحة	الغذاء الذي يحتوي على مخاطر في أصله أو اختلطت به خلال أي مرحلة من مراحل تداوله بحيث تجعله غير مطابق للتشريعات واللوائح الفنية المعمول بها في الدولة ويؤثر سلبيًا على صحة المستهلك.
البطاقة الغذائية	أي بيان أو علامة أو أي شيء تصويري أو وصفي سواء كان مكتوبًا أو مطبوعًا أو ملصقًا بعبوة الغذاء، إضافة إلى أية وثيقة، أو مدموغًا مرسومًا، أو معلمًا، أو مزخرفًا، أو معلومة ملحقة، أو متضمنة، أو تابعة، أو مصاحبة للغذاء.
الرقابة	نشاط تنظيمي بهدف حماية صحة المستهلك، وضمان سلامة الغذاء خلال مراحل تداولها في أية مرحلة من مراحل السلسلة الغذائية وموافقتها مع متطلبات الصحة والجودة وتوسيمها بشكل دقيق وواضح وفقًا لأحكام القوانين والقرارات المتعلقة بالأنشطة الغذائية.
أنظمة سلامة الأغذية	طرق وأساليب علمية منظمة تهدف إلى التعرف مسبقًا على مصادر الخطر وتقييمها واتخاذ التدابير للرقابة عليها لضمان سلامة الغذاء.
التحفظ	الإجراءات والتدابير التي يجب اتخاذها لاسترجاع الغذاء في حال مخالفتها للأحكام والاشتراطات المتعلقة به.
التتبع	مجموعة من الإجراءات والتدابير التي تهدف إلى تعقب ومتابعة حركة الغذاء خلال مراحل تداولها.
الاسترداد	الإجراءات والتدابير التي يجب اتخاذها لاسترجاع الغذاء في حال مخالفتها للأحكام والاشتراطات المتعلقة به.
المخاطر	احتمال حدوث آثار سلبية على صحة الإنسان نتيجة التعرض لمصدر الخطر في الغذاء في أية مرحلة من مراحل السلسلة الغذائية.
تحليل المخاطر	تقييم حدوث آثار سلبية وشدة تأثيرها على صحة الإنسان استنادًا إلى أسس علمية ووضع التدابير اللازمة لإدارتها.
تقييم المخاطر	تقييم احتمالية حدوث آثار سلبية وشدة تأثيرها على صحة الإنسان استنادًا إلى أسس علمية.
إدارة المخاطر	تقدير البدائل الرئيسية مع مراعاة تقييم المخاطر وغيرها من العوامل ذات الصلة من أجل حماية صحة المستهلك وتشجيع الممارسات التجارية العادلة والأخذ بالخيارات الوقائية والرقابية إذا اقتضى الأمر.
المضاف الغذائي	أية مادة لا تعتبر غذاء أو جزءًا من مكوناته في حد ذاتها، سواء لها قيمة غذائية أم لا وتضاف قصدًا للغذاء لغايات تقنية.
نظام الهاسب	نظام تحليل أخطار التلوث، ونقاط التحكم الحرجة وهو نظام مسؤول عن عمليات إنتاج الغذاء، وتحديد مواقع الخطر أثناء عملية إنتاج الأغذية، ويتم ذلك من خلال المراقبة المستمرة للعملية الإنتاجية، والتحكم بجميع خطوات الإنتاج، إضافة إلى وضع قوانين لمنع حدوث أي مشاكل أو أخطار.
شهادة كفاءة التشغيل	شهادة مطابقة تتيح للمنشآت الصناعية التي قامت باستكمال المتطلبات ضمن النشاط المعطى لها بمباشرة العمل.
شهادة عدم ممانعة التشغيل	شهادة تصدر للمنشآت الخدمية / التجارية (إذا كانت تقع على مستودع، أرض، محل، وبعض الأنشطة في المكاتب حسب قائمة تصنيف الأنشطة) وذات علاقة بالصحة والسلامة والبيئة بعد استيفاء كافة المتطلبات الفنية الخاصة بالنشاط بمباشرة العمل.
الأنشطة ذات العلاقة بالصحة والسلامة والبيئة	الأنشطة التي يكون لها تأثير مباشر أو غير مباشر على الأفراد و / أو البيئة وتتطلب تقييم التزامها بمعايير ومتطلبات منع أو تقليل هذه التأثيرات.

3. نطاق التطبيق

- 3.1 تجسد اللوائح مجتمعة والموضحة هنا الأنشطة المختلفة المسموح بها (في الموقع وخارج الموقع) وجميع المبادئ التوجيهية المحددة والنقاط التنظيمية لضمان سلامة الغذاء .
- 3.2 المتطلبات والمعايير المنصوص عليها في هذه اللوائح مستمدة من السياسات والقوانين الحالية لدولة الإمارات العربية المتحدة والمعتمدة من قبل هيئة المناطق الحرة في إمارة عجمان .
- 3.3 ضمان تطبيق هذه اللوائح من مسؤولية هيئة المناطق الحرة في عجمان ممثلة بالإدارات المختصة .
- 3.4 تسري المتطلبات والمعايير المحددة في هذه اللوائح على جميع المنشآت التي تقع ضمن نطاق هيئة المناطق الحرة في عجمان وتشمل: الموقع، البناء، المرافق، الخدمات، التجهيزات، الأمان والسلامة. وتختلف وفقاً لطبيعة وحجم النشاط.

4. الأنشطة الاقتصادية

جدول رقم (1):

م	النشاط	م	النشاط	م	النشاط	م	النشاط
1	بقالة	37	تجارة المرطبات والمياه الغازية - بالجملة	73	تعبئة السكر	109	صناعة المياه الغازية
2	بيع الأغذية الخفيفة - بالتجزئة	38	تجارة المكسرات	74	تكرير السكر الخام	110	صناعة رقائق البطاطس
3	بيع الشاي - بالتجزئة	39	تجارة المكسرات - بالجملة	75	تكرير ملح الطعام	111	صناعة شراب الفواكه
4	بيع العصائر الطازجة	40	تجارة المكملات الغذائية	76	خلط الشاي وتعبئته	112	صناعة صلصة الطماطم
5	بيع الغلال والحبوب والبقول - استيراد وتصدير	41	تجارة الملح - بالجملة	77	زراعة اللؤلؤ	113	صناعة لفافات التبغ (السجاير)
6	بيع الفواكه والخضروات الطازجة - بالتجزئة	42	تجارة المنكهات ومكسبات الطعم	78	صناعة الأغذية الطبيعية	114	صناعة مساحيق المنتجات الغذائية
7	بيع الثلجات	43	تجارة المواد الغذائية استيراد وتصدير	79	صناعة الأغذية الجافة من الحبوب	115	صناعة مكعبات السكر
8	بيع الثلجات	44	تجارة المواد الغذائية الصحية - بالجملة	80	صناعة الألبان	116	صناعة منتجات اللحوم
9	بيع المرطبات والمياه الغازية - بالتجزئة	45	تجارة المواد الغذائية الصحية - بالجملة	81	صناعة البسكويت	117	صناعة منتجات الوجبات الخفيفة

10	تجارة آلات تهيئة اللحوم والأسماك وتجهيزها - بالجملة	46	تجارة المواد الغذائية الطازجة - بالجملة	82	صناعة البطاطس	118	إدارة المطاعم
11	تجارة الأسماك والأغذية البحرية المجمدة - بالجملة	47	تجارة المواد الغذائية الطازجة - بالجملة	83	صناعة التبغ المعالج	119	استشارات الأغذية والألبان
12	تجارة الأسماك والحيوانات البحرية الطازجة	48	تجارة المواد الغذائية العضوية - بالجملة	84	صناعة الثلج	120	بقالة
13	تجارة الأسماك والحيوانات البحرية الطازجة - بالجملة	49	تجارة المواد الغذائية المجمدة - بالجملة	85	صناعة الثلج الجاف	121	تبريد اللحوم وتجميدها
14	تجارة الألبان ومنتجاتها - بالجملة	50	تجارة المواد الغذائية المجمدة - بالجملة	86	صناعة الجبن	122	تجفيف وتعبئة الفواكه والخضروات
15	تجارة البن - بالجملة	51	تجارة المواد الغذائية المعلبة والمحفوظة - بالجملة	87	صناعة الجيلاتين الغذائي	123	تجهيز الأسماك والأغذية البحرية
16	تجارة البهارات والتوابل ومواد العطارة - بالجملة	52	تجارة المواد الغذائية المعلبة والمحفوظة - بالجملة	88	صناعة الحساء والمرق	124	تجهيز الفطائر والمعجنات
17	تجارة البيض - استيراد وتصدير	53	تجارة المواد الغذائية والمشروبات	89	صناعة الحلويات السكرية	125	تجهيز وتعبئة الحبوب والغلغل
18	تجارة التمور - بالجملة	54	تجارة المواد الغذائية والمشروبات غير الكحولية - استيراد وتصدير	90	صناعة الحلويات العربية	126	تحضير الحلوى والحلويات الشعبية
19	تجارة الثلج - بالجملة	55	تجارة أغذية الأطفال - استيراد وتصدير	91	صناعة الحلويات من الكاكاو والشوكولاتة	127	تحميم المكسرات وتمليحها وتعبئتها
20	تجارة الحلويات الشرقية - بالجملة	56	كشك بيع عصائر ومرطبات	92	صناعة الحليب النباتي	128	تعليب الأسماك والأغذية البحرية
21	تجارة الحلويات والشوكولاتة - بالجملة	57	كشك بيع منتجات وعلع شعبية	93	صناعة الخبز	129	تعليب الخضار وتعبئته
22	تجارة الحلويات والشوكولاتة	58	متجر استهلاكي	94	صناعة الخل وتعبئته	130	تعليب الفواكه وتعبئتها
23	تجارة الخبز ومنتجات المخابز - بالجملة	59	متجر متعدد الأقسام	95	صناعة الدهون والزيوت الحيوانية	131	تعهيدات تزويد بالوجبات الجاهزة (إعداد وجبات)

24	مقهى شيشة	60	مجمع استهلاكي (سوبرماركت)	96	صناعة الذرة المنفوخة	132	تقشير الأرز وتبييضه وتلميعه
25	تجارة الخضار والفواكه المجففة - بالجملة	61	استخراج الملح وجرشه وغربلته	97	صناعة الزيت الطبيعي	133	خدمات تمويل بالمواد الغذائية
26	تجارة الخضار والفواكه المجففة	62	إنتاج الأغذية الجافة من الحبوب	98	صناعة الزيوت النباتية وتكريرها	134	خلط وتهيئة الدقيق
27	تجارة الدقيق - بالجملة	63	إنتاج البيض	99	صناعة السمن النباتي	135	ذبح الحيوانات وتهيئتها لحومها
28	تجارة الدواجن المذبوحة الطازجة بالجملة	64	إنتاج سائل البيض	100	صناعة الفطائر والحلويات	136	ذبح الدواجن وتهيئتها وتجميدها
29	تجارة السكر - بالجملة	65	تجميد الفواكه والخضار	101	صناعة الفشدة	137	شوي وقلي الأسماك والحيوانات البحرية
30	تجارة السمن والزيوت النباتية - بالجملة	66	تجميع أنظمة معالجة المياه وخط الكيميائيات المتعلقة بها	102	صناعة اللبن الرائب (الزبادي)	138	صناعة شراب (مركزات) الفواكه الطبيعي
31	تجارة الغسل ومنتجات المناحل - بالجملة	67	تجهيز القهوة سريعة التحضير	103	صناعة المثلجات	139	عمليات جمع المياه وتنقيتها وتوزيعها
32	تجارة العصائر - بالجملة	68	تحضير الشاي الفوري	104	صناعة المربي	140	كافتيريا
33	تجارة الفواكه والخضروات والخضراوات الطازجة - بالجملة	69	تحضير الصلصات والدهن والتوابل	105	صناعة المشروبات الغازية	141	محمصة
34	تجارة اللحوم الطازجة - بالجملة	70	تحلية وتتنقية وتوزيع المياه (محطة تحلية)	106	صناعة المعجنات المجمدة	142	مطحنة
35	تجارة اللحوم الطازجة أو المبردة أو المجمد - بالجملة	71	تحميم وطحن البن وتعبئته	107	صناعة المنكهات ومكسبات الطعم والرائحة	143	مطعم
36	تجارة المثلجات - بالجملة	72	تعبئة البهارات والتوابل	108	صناعة المنكهات ومكسبات الطعم والرائحة	144	مطعم عائم

5. الموافقة الفنية لإصدار تراخيص للمنشآت الغذائية:

- 5.1 عند ترخيص المنشآت والأنشطة الغذائية، تلتزم المنشأة بتوفير كافة متطلبات النشاط والحصول على الموافقات النهائية.
- 5.2 للبدء بممارسة النشاط يتم توفير المتطلبات اللازمة واجتياز فحص التفتيش.

6. الموافقة الفنية للبدء في النشاط:

- 6.1 يقوم العميل بتحميل وثائق الحصول على شهادة عدم ممانعة العمل التالية:
- مخطط تنظيمي للموقع يبين فيه توزيع المعدات من قبل شركة متخصصة بأعداد المخططات الصحية ومعتمدة من الهيئة.
 - تصريح التعديلات الهندسية المعتمدة من الهيئة.
 - عقد مكافحة حشرات من شركة معتمدة من الهيئة.
 - شهادة استيفاء متطلبات السلامة من الحريق
- 6.2 يتم إجراء الكشف على الموقع لمطابقة التعديلات وفق المخططات المعتمدة وتوفير جميع مستلزمات النشاط.
- 6.3 في حال مطابقة الموقع لكافة المتطلبات الصحية يتم إصدار الموافقة النهائية ضمن النموذج المخصص للمنشأة بمباشرة العمل.

7. التصاريح المتعلقة بالنشاط الغذائي:

- 7.1 يسمح التصريح الغذائي والذي يصدر من هيئة المناطق الحرة في إمارة عجمان للمنشآت والأفراد بتنفيذ مهام والدخول إلى مواقع محددة وفق المتطلبات والاشتراطات المتعلقة بالتصريح وهو غير قابل للنقل بين المنشآت أو الأفراد.
- 7.2 تتوفر جميع أنواع التصاريح الغذائية على الموقع الإلكتروني الرسمي للهيئة. <https://www.FZA.ae>

8. الإرشادات الفنية العامة للأنشطة الغذائية

8.1 الموقع:

- غير معرض لمصادر التلوث البيئي والأنشطة الصناعية بما يشكل خطراً على سلامة الغذاء.
- بعيداً عن مواقع تجميع وفصل وتدوير النفايات.
- المنطقة الخارجية للمنشأة نظيفة ومجهزة بمواد ثابتة وخالية من تجمع النفايات أو وجود حشرات وقوارض.

8.2 المبنى:

- تصميم المنشأة الغذائية مناسب لنوع النشاط.
- البناء مكتمل وحاصل على شهادة إنجاز.
- مساحة كافية للأنشطة والتجهيزات الخاصة بها وفقاً للاشتراطات الخاصة لكل نشاط.
- المبنى مغلق ومعزول وخالي من أي فتحات أو شقوق لمنع دخول الأتربة والآفات والقوارض.

8.3 التصميم الداخلي:

- تصميم مناسب لنوع النشاط والعمليات بما يضمن تقليل المخاطر الغذائية.
- المساحة الداخلية مناسبة وكافية لنوع العمليات وتتوافق مع المساحات المعتمدة للأنشطة.
- اتجاه سير العمليات في اتجاه واحد لمنع وتجنب التلوث التبادلي الاستلام، التخزين، التحضير، الطبخ، التقديم، والخدمة.
- عدم استخدام أي مناطق مفتوحة أو غير مدرجة في التصميم الداخلي للمنشأة في أي نوع من العمليات.
- توفير فصل تام بين مناطق التحضير والطبخ والتقديم عن دورات المياه ومخزن المواد الكيماوية، وغرف الصيانة.

- توفير مخطط تفصيلي داخلي لجميع الأنشطة الغذائية وفقاً للإجراءات المعتمدة من قبل الهيئة وضمان تنفيذ كافة التقسيمات والأدوات والمعدات المدرجة بالمخطط بالمنشأة قبل مباشرة العمل.
- أي تعديل بالتقسيمات الداخلية للمنشأة يتطلب الحصول على موافقة مسبقة من قبل الهيئة.

8.4 الأرضيات:

- نوعية الأرضيات مناسبة لنوع النشاط والعمليات بكل منطقة.
- الأرضيات والمواد اللاصقة لها مصنوعة من مواد غير ضارة أو تشكل خطراً على الغذاء.
- الفراغات بين الوحدات لا تزيد عن 1 ملليمتر في حال استخدام السيراميك أو ما يماثلها.
- أرضيات المناطق الجافة مثل المخازن الجافة، صالة الزبائن وما يماثلها صلبة/متينة غير ممتصة للسوائل، سهل تنظيفها، تمنع الانزلاق.
- أرضيات المناطق الرطبة مثل مناطق التحضير والطبخ - مخزن الكيماويات وما يماثلها صلبة / متينة وملساء لا تسمح بتجمع الفضلات والسوائل، وفتحة اللون، وغير ممتصة للسوائل، وتتحمل عمليات التنظيف والتطهير، وتمنع الانزلاق، وتحمل ميولاً مناسباً لفتحات الصرف الداخلي وتتحمل طبيعة العمليات بالمنشأة.

8.5 الجدران:

- نوعية الجدران مناسبة لنوع النشاط والعمليات بكل منطقة ويسهل تنظيفها.
- أن تكون الجدران والمواد اللاصقة لها مصنوعة من مواد غير ضارة ولا تشكل خطراً على الغذاء.
- لا يسمح باستخدام ورق الحائط، ألواح الألومنيوم أو الألواح الخشبية بالجدران بمناطق تحضير الغذاء.
- أن تكون الجدران بالمناطق الجافة مثل المخازن الجافة وما يماثلها ثابتة، لمساء، غير ممتصة للسوائل، سهل التنظيف، لا يوجد بها أي فتحات أو نتوءات بما يمنع تجمع الفضلات والآفات بها.
- أن تكون الجدران بالمناطق الرطبة مثل مناطق التحضير والطبخ وما يماثلها ثابتة، فاتحة اللون لمساء، غير ممتصة للسوائل، تتحمل طبيعة العمليات بالمنشأة.
- ألا تتفاعل مع الكيماويات المستخدمة في عمليات التنظيف والتطهير.
- أن تكون الجدران مغطاة بالسيراميك، الإستانلس ستيل أو مواد تحمل نفس الخصائص، ويكون ارتفاع السيراميك أو الإستانلس ستيل على الجدران لا يقل عن مترين، ويتم طلاء الجزء المتبقي بطلاء يحمل نفس الخصائص السابقة.

8.6 الأسقف:

- يجب أن يكون ارتفاع المنشأة مناسباً وفقاً لنوع النشاط لتوفير تهوية مناسبة على ألا يقل عن 3 أمتار.
- يجب أن تكون أسطحها لمساء، سهلة التنظيف وأن تكون من مادة غير منفذة أو ممتصة للسوائل ولا توجد بها أي نتوءات أو تجاويف.
- يجب توفير ممرات مناسبة للوصول إلى الفراغ الموجود فوق السقف المستعار لتسهيل عمليات التنظيف والصيانة واكتشاف علامات انتشار الآفات.
- يجب إحكام غلق أي توصيلات فوق الأسقف المستعارة لمنع حدوث أي تسربات بمناطق الغذاء أو توفير بيئة مناسبة للآفات.
- في حال وجود توصيلات مياه فوق السقف المستعارة يجب أن تكون محكمة الإغلاق.

8.7 الأبواب والنوافذ:

- يجب أن تكون مواقع إعداد وتقديم الغذاء محمية بصورة مناسبة عن البيئة الخارجية.
- يجب أن تكون الأبواب والنوافذ من مواد ملساء، غير ممتصة للسوائل، سهل تنظيفها وتغلق ذاتياً.
- في حال وجود نوافذ يجب تركيب شبك بحجم مناسب لمنع دخول الأتربة والآفات. وتفتح للخارج لمنع دخول الغبار والأتربة الداخل.
- يجب توفير حماية مناسبة على جميع مداخل ومخارج المنشأة بما يمنع دخول الغبار والأتربة والآفات الصحية باستخدام ستائر هوائية أو وسائل أخرى مناسبة.

8.8 طابق الميزانين والدرج:

- يجب أن تحصل المنشأة على الموافقة المسبقة من هيئة المناطق الحرة في عجمان قبل البدء في التنفيذ.
- يجب أن يصمم من مواد معدنية صلبة أو خرسانية ولا يسمح باستخدام الخشب.
- يجب أن يكون معزولاً بصورة كاملة عن منطقة الأسفل ولا يسمح بوجود أي فتحات قد تؤثر على سلامة الغذاء.
- يجب أن يكون الدرج خارج مناطق تحضير وطبخ الغذاء لتجنب أي تلوث للغذاء.

8.9 الإضاءة:

- يجب أن تتوفر في المنشآت الغذائية إضاءة كافية سواء كانت طبيعية أو صناعية؛ لضمان التحكم بالمخاطر الغذائية.
- يجب أن تكون الإضاءة مصممة بطريقة يسهل تنظيفها وصيانتها.
- يجب أن تكون جميع وحدات الإضاءة بمناطق تحضير وتقديم الغذاء محمية بصورة مناسبة لمنع انتشار الزجاج في حال الكسر.
- يجب ألا تقل شدة الإضاءة لكل منطقة وفقاً لما يلي:

جدول رقم (2):

الموقع	شدة الإضاءة /لوكس
مناطق التخزين (مبرد، جاف، مجمد)	110
مناطق العرض والتقديم، التحضير، النظافة الشخصية	220
مناطق تحضير وطبخ وتصنيع وتعبئة الغذاء	500

8.10 التهوية:

- يجب أن تكون التهوية مناسبة بجميع مرافق المنشأة وفقاً لطبيعة العمليات بكل منطقة.
- يجب أن تكون مناطق تحضير وطبخ وتقديم الغذاء ضمن درجات حرارة مناسبة للعاملين لمنع تلوث الغذاء من التعرق.
- يجب تثبيت مظلات تجميع الأبخرة على جميع معدات الطبخ بما يساهم في تجميعها وسحبها للخارج، على أن يثبت بها صمامات دفع هواء بارد لمنع انتقال الهواء الساخن لمناطق التجهيز.
- توفير مدخنة تعلق المبنى بمسافة مناسبة ومجهزة بجهاز سحب مناسب لحجم العمل بالمنشأة
- يجب ألا تسمح أنظمة التهوية بانتقال ملوثات من منطقة لأخرى.
- يجب تنظيف أنظمة التهوية وسحب الأبخرة بصورة دورية مع توفير المستندات الدالة على ذلك وقت الطلب.

8.11 النفايات الصلبة والسائلة:

- يجب توفير عدد كافٍ من وحدات تصريف المياه في جميع مرافق المنشأة خاصة المناطق الرطبة.
- يجب أن تكون وحدات التصريف مصممة بانحدار مناسب وفعال في إزالة مياه الصرف، وسهلة الوصول لتنظيفها، وذات أغطية قابلة للفك والتنظيف.

- يجب أن تكون مصيدة تجميع الدهون موصولة بشكل مناسب مع خطوط الصرف الداخلي ومثبتاً عليها أجهزة منع ارتداد المياه للمنشأة وتوفير عقد تنظيف دوري لتنظيفها مع المنشآت المختصة والمعتمدة من قبل هيئة المناطق الحرة في إمارة عجمان.
- توفير طريقة آمنة وسليمة للتخلص من هذه الزيوت المستخدمة مع توفير الوثائق الخاصة بذلك.
- يجب أن يكون نظام التخلص من مياه الصرف الصحي والنفايات الصلبة متوافقاً مع المتطلبات الفنية والإدارية لهيئة المناطق الحرة في إمارة عجمان.
- يجب التخلص من مياه الصرف الصحي والنفايات الصلبة بما لا يؤثر على سلامة الغذاء بالمنشأة.
- يجب توفير عدد كافٍ من حاويات جمع النفايات الصلبة موزعة بصورة مناسبة داخل المنشأة والتي تكون من نوعية الفتح بالقدم، ذات حجم مناسب وفقاً لنوع النشاط، بعيدة عن مناطق التحضير والتقديم للغذاء، سهل تنظيفها وتطهيرها.
- في حال وجود غرفة تجميع نفايات بالمنشأة يجب أن تكون خارج مناطق الغذاء ولا يوجد اتصال مباشر معها، مزودة بفتحة تصريف سوائل وتوفير برنامج نظافة وتطهير دوري لها لتجنب جذب الآفات الصحية لها.
- حاويات جمع النفايات الكبيرة التابعة لشركات النفايات يجب أن تكون خارج المنشأة بعيدة عن مناطق الغذاء، يتم إلقاء النفايات الصلبة بأكياس بلاستيكية مخصصة، مغلقة، مع التنظيف الدوري من قبل شركة النفايات.
- في حال حدوث أي انسداد أو ارتداد لمياه الصرف الصحي داخل المنشأة يجب إيقاف النشاط فوراً واتخاذ الإجراءات اللازمة للصيانة وتنفيذ برنامج فعال للتنظيف والتطهير قبل البدء بالعمل مرة أخرى.

8.12 تمديدات الخدمات العامة:

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

8.13 مكافحة الآفات:

- توفير عقد مكافحة آفات صحية مع شركة متخصصة معتمدة من هيئة المناطق الحرة في إمارة عجمان.
- اتخاذ كافة التدابير والوسائل المناسبة لمنع والوقاية من دخول وتوالد الآفات بالمنشأة.
- يجب على مسؤول السلامة الغذائية بالمنشأة متابعة عمليات المكافحة مع الشركة المعتمدة واستلام التقارير الدورية عن أعمال المكافحة وتنفيذ كافة التوصيات لإجراءات الوقاية.
- في حال اكتشاف آفات صحية داخل المنشأة يجب التواصل مع شركة المكافحة، وفي حال وجود خطر تلوث الغذاء بالآفات الصحية يجب إيقاف العمل لحين أخذ كافة الإجراءات الوقائية لضمان عدم تلوث الغذاء.

8.14 الأدوات والمعدات:

- أن تكون الأدوات والمعدات المستخدمة آمنة صحياً، على أن تكون مناسبة لنوع النشاط وألا تغير خصائص المادة الغذائية بما يؤثر في سلامة الغذاء.
- أن تكون مصنوعة من مواد آمنة ومناسبة صحياً بما لا يؤثر على سلامة وجودة الغذاء.
- أن تكون المعدات والأدوات مصنوعة من مواد مقاومة للكسر، والتشقق، والانبعاج، والانحناء.
- أن تكون الأسطح الملامسة للغذاء ملساء لتسهيل التنظيف والتعقيم.

- 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.
- أن تكون المعدات قابلة للحريك والفك لتسهيل الصيانة والتنظيف والتعقيم.
- تميز الأدوات والمعدات المستخدمة بالمنشأة بترميز لوني مناسب لفصل الاستخدامات المتنوعة ولمنع التلوث التبادلي.
- استخدام المعدات وفقاً للغرض المخصص لها واتباع تعليمات المصنع.
- أن تصمم المعدات التي تستخدم في الطبخ، أو التبريد، أو التجميد، والتخزين بحيث يصل الغذاء إلى درجات الحرارة المطلوبة في الوقت اللازم، وذلك لضمان سلامة الأغذية.
- تصميم المعدات التي تحتوي على أجزاء متحركة بصورة التي تمنع انتقال مواد التشحيم إلى الغذاء أو الأسطح الملامسة له، كما يجب استخدام مواد تشحيم ذات رتبة غذائية.
- أن توضع وتخزن الأدوات والمعدات بالمنشأة بحيث لا تتعرض لأي مصدر تلوث، ويمكن تنظيفها وصيانتها، وتصريف السوائل منها.
- معايرة أي أدوات أو معدات تستخدم في قياس ومراقبة العمليات التي تؤثر في سلامة الغذاء، تكون المعايرة داخلياً وخارجياً بالتركرارية التي تضمن سلامة الغذاء من المنشآت المعتمدة.

8.15 منطقة تنظيف الأدوات والمعدات:

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

8.16 منطقة التخزين:

- توفير مساحات كافية لتخزين المواد الغذائية الخام المستخدمة وفقاً لنشاط المنشأة، بما يضمن حمايتها من التلوث أو انتشار الآفات الصحية وتخزين المواد غير الغذائية بمنطقة منفصلة عن مناطق الغذاء.
- فصل تخزين المواد الكيماوية وأدوات الصيانة عن المواد الغذائية أو الأدوات المستخدمة في التحضير والتقديم لتجنب التلوث التبادلي.
- 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.

8.17 المواد الخام للغذاء:

- أن تكون جميع المواد الغذائية الموردة للمنشأة معروفة المصدر وموثقة من فواتير استلام أو وثائق مماثلة.
- استلام الغذاء بالمناطق المخصصة لذلك بالمنشأة الغذائية ولا يسمح بالاستلام بمناطق قد تشكل خطراً على الغذاء.
- فحص الغذاء عند الاستلام والتأكد من سلامته ومطابقته لمعايير السلامة الغذائية من مسؤول السلامة الغذائية بالمنشأة.
- أن تكون العبوات الغذائية ملصق عليها البطاقة غذائية كاملة البيانات وفق المواصفة المعتمدة.
- ألا تتجاوز مدة تنزيل واستلام الأغذية المبردة والمجمدة 15 دقيقة.

8.18 مصادر المياه والتلج:

- توفير الإمدادات الكافية من المياه الصالحة للشرب من مصدر معتمد من قبل هيئة المناطق الحرة في عجمان أو من الشبكة العمومية للهيئة الاتحادية للكهرباء والمياه لأغراض التنظيف وإعداد الطعام.
- يجب أن يضمن مسؤول المنشأة صلاحية مياه الشرب المستخدمة وفقاً للمواصفات القياسية المعتمدة في ذلك، في حال تركيب وحدات فلتر / تحلية داخل المنشأة يجب التأكد من فعالية عملها وسلامة المياه الناتجة عنها وفقاً للمعايير المعتمدة مع سهولة الفك والصيانة الدورية وفقاً لتعليمات المصنع.
- توفير إمدادات كافية من المياه الساخنة لجميع أنشطة التنظيف والطهي التي تجري في المنشأة الغذائية.
- 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.
- فصل خطوط إمدادات المياه غير الصالحة للشرب عن الصالحة للشرب بصورة مناسبة باستخدام ألوان مختلفة لأنابيب التوصيل أو أي وسائل أخرى مناسبة.
- المحافظة على نظافة خزانات المياه دورياً من قبل شركة متخصصة ومعتمدة من قبل الهيئة.
- تنظيف برادات مياه الشرب وتعقيمها بانتظام بالطرق المناسبة أو من خلال شركات متخصصة.
- يتم تحضير الثلج من مياه صالحة للشرب وأن يتم تداوله وتخزينه في ظروف تحميه من التلوث.

8.19 مسؤولية المنشأة:

- تطبيق أنظمة سلامة الغذاء المبنية على أساس تحليل مصادر الخطر المعتمدة لدى الدولة وضمان سلامة الغذاء وملاءمته للاستهلاك الآدمي.
- تسهيل مهام الموظف المختص في الرقابة خلال تأدية عمله.
- توفير السجلات الموثقة التي تطلب من المؤسسة والتي تعكس التزامها بالقوانين واللوائح والأنظمة المعتمدة.
- التأكد من أن جميع مواد التعبئة والتغليف معتمدة وفقاً للمواصفات الإماراتية مع توفير المستندات.
- تدريب وتأهيل العاملين لديها في مجال صحة وسلامة الغذاء وفقاً للمعايير المعتمدة.
- إبلاغ الهيئة عن أي حوادث أو مواد غذائية تشكل خطراً على صحة المستهلك.
- تتبع الغذاء المتداول بالمنشأة، وفق النظام الصادر في هذا الشأن، والتعرف على أماكن التوزيع والتخزين وتوفير السجلات الخاصة بذلك.
- سحب الغذاء في حال ثبوت عدم سلامته للاستهلاك الآدمي أو مخالفته لأحكام هذا القانون واللوائح والأنظمة الصادرة بموجبه أو المواصفات القياسية واللوائح الفنية مع إبلاغ السلطات المختصة.

8.20 العاملون بالمنشآت الغذائية:

- إصدار شهادات صحية مهنية للعاملين تفيد خلوهم من الأمراض السارية من الجهات المعتمدة في الدولة.
- توفير سجل بالحوادث والأمراض والإصابات للعاملين والإجازات المرضية والتقارير الطبية التي تفيد لياقتهم الصحية قبل مباشرة العمل.
- إيقاف العاملين عن العمل في حال حدوث أي من الأعراض التالية: الحمى، الإسهال، القيء، الحمى الصفراء، الالتهابات الجلدية والتقرحات، الجروح الغائرة، طفح من الأذن، التهاب العين والأنف، التهاب الحلق مصحوب بحرارة وتحويل العامل للمستشفى لحين الشفاء التام وإصدار تقرير طبي يفيد لياقته لمباشرة العمل.

- تغطية الجروح والخدوش باستخدام مواد غير قابلة للامتصاص وذات لون مميز في حال سقوطها في الغذاء، مع عدم ملامسة الغذاء مباشرة إلا باستخدام قفازات أو أدوات مناسبة لا تؤثر في سلامة الغذاء.
- إخضاع جميع العاملين بالمنشأة لبرامج تدريبية مناسبة في مجالات صحة وسلامة الغذاء والنظافة الشخصية والحد من المخاطر الصحية المتعلقة بتلوث الغذاء.
- توفير مسؤول سلامة غذاء بالمنشأة يقوم بمتابعة أعمال الإعداد والتجهيزات للغذاء ويشرف على التدابير الصحية بالمنشأة ويضمن فعالية نظام سلامة الغذاء.
- توفير زي نظامي موحد لجميع العاملين في الغذاء بحيث يختلف الزي الخاص للعاملين في التحضير والإعداد عن مقدمي الغذاء وعاملي التنظيف والصيانة بالمنشأة.
- استخدام المعدات الوقائية أثناء عمليات التحضير وتداول الغذاء مثل غطاء الرأس، القفازات، غطاء القدم وتكون من مواد غير ضارة بالغذاء ومن نوعية مناسبة ذات الاستخدام لمرة واحدة أو توفير آلية مناسبة للتنظيف والتطهير.
- التزام العاملين بالنظافة الشخصية قبل البدء بالعمل وارتداء الزي الخاص بالمنشأة نظيفاً ومرتباً.
- منع لبس الحلي والمجوهرات والساعات أثناء العمل.
- الالتزام بتوفير المتطلبات الوقائية الخاصة بالعاملين بالمنشآت الغذائية وفقاً لخطورة كل نشاط على العاملين.
- اتباع الممارسات الصحية الجيدة في تحضير وتداول الغذاء وتجنب أي ممارسات تضر بسلامة الغذاء.
- يمنع نوم العاملين داخل مناطق التصنيع وتداول وتخزين الغذاء بالمنشأة.
- أخذ الاحتياطات اللازمة بمنع تلوث الأغذية أثناء التصنيع والتداول عن طريق الزائرين.
- توفير صندوق إسعافات أولية بالمنشأة يحوي كافة المتطلبات الخاصة بالإسعافات الأولية على أن يكون محكم الإغلاق ويسهل الوصول إليه.
- أن تكون استراحات العاملين ودورات المياه معزولة تماماً عن أي مناطق تجهيز وإعداد.
- توفير غرفة تغيير ملابس العاملين بالمنشآت الغذائية التي تحتوي مناطق للإعداد والتجهيز على أن تكون منفصلة عن منطقة الإعداد والتجهيز، ومجهزة بدواليب معدنية لحفظ أغراض العاملين.
- اهتمام العاملين بالمنشأة على تطبيق الممارسات الصحية الجيدة وتجنب أي عادات أو ممارسات تضر بسلامة الغذاء مثل (التدخين، لمس الأغذية... إلخ).

8.21 مواقع غسل اليدين بالمنشأة:

- توفير عدد كافٍ من أحواض غسيل الأيدي لكل منطقة تحضير وفقاً للمخطط المعتمد من قبل الهيئة.
- أن تكون بحجم مناسب، وسهلة الوصول، ومزودة بكميات مياه كافية وصابون سائل، ومحارم ورقية.
- سهلة التنظيف والصيانة ومزودة بلوحة إرشادية تحتوي على تعليمات غسل الأيدي.
- قيام مسؤول السلامة الغذائية بتدريب العاملين في الغذاء على الطرق الصحيحة والأوقات التي يجب غسل الأيدي فيها على النحو

التالي:

1	دخول المنشأة وقبل البدء بالعمل	7	تنفيذ عمليات الصيانة
2	دخول دورات المياه	8	لامسة الوجه، الأنف، الأذن أو الجسم
3	لامسة النفايات أو أدوات غير نظيفة	9	التعامل مع أي شخص مريض
4	التعامل مع أغذية خام غير مطبوخة	10	التعامل مع الحيوانات
5	التعامل مع أغذية جاهزة للاستهلاك	11	التدخين، أو الأكل، أو السعال، أو العطس

6	تنفيذ برامج تنظيف أو تطهير	12	التعامل مع النفايات أو أي نشاط غير الغذاء
---	----------------------------	----	---

8.22 دورات المياه وغرف تغيير الملابس:

- ضمان توفر دورات مياه وغرفة تغيير ملابس للعاملين بعدد كافٍ وفي موقع مناسب وفقاً لموقع المنشأة ونوع النشاط.
- أن تكون مواقع دورات المياه مناسبة وسهلة الوصول إليها، وغير متصلة أو تفتح مباشرة على مناطق الغذاء أو التخزين، وأن تكون الأبواب ذاتية الإغلاق، ومزودة بمغسلة أيدي ومستلزماتها مع توفير التهوية والإضاءة المناسبة.
- غرفة تغيير الملابس يجب أن تكون خارج مناطق الغذاء ولا تفتح مباشرة عليها، ومزودة بخزانات معدنية لحفظ الأغراض الشخصية للعاملين، وتتوفر إضاءة وتهوية مناسبة لها.

8.23 التعامل مع الشكاوى / حالات الأمراض المنقولة عبر الغذاء:

- على المنشأة القيام بإبلاغ هيئة المناطق الحرة في عجمان عن أي شكاوى أو بلاغات تسمم غذائي فردي أو جماعي وردت إليه من الزبائن أو من الجهات المعنية.
- ضرورة الالتزام بتزويد الجهات المعنية بالمعلومات اللازمة للتقصي الوبائي وذلك لاتخاذ الإجراءات الوقائية لتجنب أي زيادة في أعداد المصابين بالحالات المرضية.
- يجب على صاحب المنشأة تدريب وتوعية العاملين بمسببات الأمراض المنقولة عبر الغذاء وطرق التحكم والوقاية منها مع ضمان فعالية تلك الطرق بصورة مستمرة.

8.24 تحضير وبيع أغذية لغير المسلمين بالمنشأة الغذائية:

- يحظر البدء بنشاط بيع أو تحضير أغذية لغير المسلمين بالمنشأة إلا بعد الحصول على تصريح هيئة المناطق الحرة في عجمان.
- يجب الفصل التام في عمليات التحضير والعرض والبيع لأغذية غير المسلمين عن الأغذية الأخرى.
- يجب فصل العاملين بين مناطق تحضير وعرض وبيع أغذية غير المسلمين عن الأغذية الأخرى.
- يجب توفير علامات دالة وواضحة باللغتين العربية والإنجليزية عن موقع بيع وتحضير وتقديم أغذية غير المسلمين بالمنشأة.
- في حال طلب المنشأة على تصريح بيع اللحوم يجب توفير المتطلبات التالية:
 - أن يكون النشاط متجر أقسام وتزيد مساحته عن 200 متر مربع.
 - أن تكون منطقة العرض في نهاية المنشأة بعيدة عن المدخل الرئيسي
 - توفير كافة التجهيزات المخصصة لمنطقة العرض.

8.25 درجات الحرارة:

- يوضح الجدول أدناه درجات الحرارة المصرح بها لحفظ وتجهيز المواد الغذائية

جدول رقم (3):

نوع الحفظ	درجة الحرارة المثوية
تجميد	-18 د.م
تبريد	1-4 د.م
جاف (درجة حرارة الغرفة)	25 د.م
الحرارة	> 75 د.م

9. المساحات الدنيا المسموح بها للأنشطة الغذائية عند الترخيص:

المساحة م 2	النشاط	المساحة م 2	النشاط
20	عرض وبيع الحلويات والشوكولاتة	100	مصانع الأغذية
20	بيع التمور المعبأة وغير المعبأة	100	مصانع تحلية وتنقية مياه الشرب
20	بيع عسل النحل ومنتجاته	100	مصانع الثلج
20	بيع المواد الصحية والأعشاب الطبيعية	100	معامل الأغذية
20	بيع الخضروات والفواكه	100	المخابز الآلية
60	مستودعات المواد الغذائية	100	تعبئة المواد الغذائية
25	بيع اللحوم المبردة	100	تحميص وطحن المواد الغذائية
20	بيع الدواجن المبردة وبيض المائدة	100	خدمات التموين والوجبات الغذائية
30	بيع وتنظيف الأسماك المبردة	60	مطعم
20	بيع ومنتجات الألبان والأجبان	40	مطعم وجبات سريعة
20	مخبز شعبي	80	مطبخ شعبي
20	مخبز وصالة عرض	40	كافتيريا وبيع وجبات خفيفة

10. الإرشادات الفنية للأنشطة الخاصة بمصانع الأغذية:

- 10.1 تنفيذ المواصفة الإماراتية الخاصة بالشروط الصحية في مصانع الأغذية والعاملين بها والمواد الغذائية المنتجة.
- 10.2 تطبيق نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة بالموقع على الأنشطة المعتمدة مع توفر مسؤول سلامة غذاء مؤهل.
- 10.3 أن يسمح التصميم الداخلي للمبنى بسهولة القيام بالصيانة وأجراء النظافة والمراقبة الصحية السليمة على جميع المراحل.
- 10.4 تطبيق الممارسات الجيدة من خلال:

- فصل مناطق التصنيع وتداول الغذاء عن المرافق الصحية للعمال والمناطق عالية الخطورة بالمنشأة.
- فصل العمليات المختلفة داخل المنشأة لتجنب حدوث أو انتقال تلوث تبادلي للمادة الغذائية.
- فصل مكاتب الإدارة والموظفين عن مناطق التصنيع وتداول الغذاء.
- تطبيق الأساليب الصحية بالانسياب المنتظم في خطوط التصنيع من وصول المواد الخام حتى المنتج النهائي.
- اتباع الاشتراطات الخاصة بالأدوات والمعدات والمذكورة في البند رقم (8.14)
- فصل مدخل العاملين والزوار عن مناطق استلام وتوريد الغذاء للمنشأة.

10.5 برنامج المراقبة الصحية الذاتية:

- على المنشأة توفير فريق مراقبة الجودة والسلامة وفق المهام التالية:
- التأكد من تطبيق المتطلبات الصحية في كافة عمليات المنشأة.

- فحص ومراقبة المواد الخام ومواد التعبئة للتأكد من مطابقتها للمعايير الصحية.
- تنظيم عمل الأجهزة والأدوات المستخدمة في التصنيع.
- فحص ومراقبة المنتج النهائي.
- ضبط عمليات التخزين وتداول المنتجات الغذائية.
- فحص الأفراد وتدريبهم على الأساليب الصحية السليمة.
- تطبيق برنامج التنظيف الدوري للأدوات والمعدات والمنشأة.

10.6 خط ومنطقة التصنيع:

يجب أن تتوفر المتطلبات التالية:

- أن تكون عملية التصنيع الغذائي ذات انسيابية مناسبة، وتسمح بتدفق المنتج في اتجاه واحد لتقليل التلامس والتلوث التبادلي.
- أن تتم عملية التصنيع بالسرعة المناسبة لتفادي تعرض المنتج للتلف مع ضبط درجة حرارة المنتج المقررة خلال عملية التصنيع.
- فحص وفرز وتنظيف المواد الأولية أو المواد الخام في أول خط التصنيع، وفي موقع ملائم.
- استخدام طرق تكنولوجية حديثة لعملية التصنيع الغذائي.

10.7 عملية التعبئة:

- أن تجرى عملية التعبئة في ظروف صحية مناسبة ومنفصلاً عن عمليات التصنيع.
- توفر معدات تعبئة مناسبة لنوع المنتج ووحدات التعبئة.
- ألا تحتوي مواد التعبئة على أي مواد تؤدي إلى إحداث تغيرات بالمادة الغذائية تؤثر على سلامتها والاستخدام المطلوب.
- أن تكون مواد التعبئة غير ماصة، عديمة الطعم والرائحة، وأن تضمن الحماية اللازمة للمنتج.
- أن يتم ترقيم وترميز المنتج النهائي بصورة مناسبة للتعرف على تاريخ ووقت التصنيع.
- أن تكون درجة حرارة منطقة التعبئة مناسبة لدرجة حرارة المنتج المقررة.

10.8 إدارة المياه العادمة:

- اتباع الاشتراطات الخاصة بالأدوات والمعدات والمذكورة في البند رقم (8.11).

10.9 تخزين المنتج النهائي:

- توفر الحماية اللازمة من الفساد أو تلف العبوات.
- أن يكون تخزين المنتج النهائي تحت ظروف تمنع التلوث أو تكاثر الميكروبات.
- توفر درجات الحرارة ومستوى الرطوبة اللازمة لحفظ المنتج النهائي.
- توفر إمكانية إجراء الفحص الدوري المطلوب للمنتج للتأكد من صلاحيته.
- توفر طرق مناسبة لمقاومة القوارض والحشرات.
- توفير ميزان حراري المخازن المبردة والمجمدة يسمح للقراءة من الخارج.
- أن يتم الفصل بين المجموعات الغذائية المختلفة، مع فصل المنتج النهائي عن المواد الخام.
- أن تكون غرف التجميد والتبريد مصممة ومبطنة بأسطح مقاومة للصدأ، وأن تكون أرضيتها غير قابلة للانزلاق.
- تنظيم عملية تخزين المنتج مع توفر وحدات مناسبة لتوزيع قوة التبريد حول جميع المواد الغذائية بشكل ثابت ومستمر.
- أن تتوفر الإضاءة الجيدة المناسبة داخل المخازن مع الحماية اللازمة.

- توفر مولدات كهربائية احتياطية تعمل بشكل تلقائي في حال انقطاع التيار الكهربائي عن مستودعات التبريد أو التجميد.
- توفر متطلبات وإرشادات السلامة في موقع التخزين.

10.10 المرافق الصحية:

- أن تتوفر غرف تغيير الملابس للعمال، وخزانات خاصة لحفظ ملابسهم.
- أن تتوفر للعاملين حمامات مزودة بالماء الساخن والبارد بكمية كافية، وتحتوي على بواد التنظيف المناسبة، وألا تفتح مباشرة على أماكن تناول وتصنيع الأغذية.
- تتوفر دورات مياه مناسبة تتضمن المواصفات التالية:
 - (a) عدد كافٍ (دورة مياه لكل 10 أفراد).
 - (b) يسهل التخلص من الفضلات منها بأسلوب صحي.
 - (c) مزودة بوسائل التدفئة والتبريد والتهوية والإضاءة وتجفيف الأيدي.
 - (d) الأبواب مزودة بخاصية الفتح والأغلاق الذاتي.
 - (e) لا تفتح مباشرة على أماكن تناول الأغذية.
 - (f) توفر لوحات إرشادات توعوية.

10.11 برنامج تنظيف المعدات وتجهيزات الإنتاج:

- أن يتوفر برنامج فعال لعمليات التنظيف والتطهير الدوري للأدوات والمعدات والمرافق وفقاً لطبيعة عمل ونشاط المنشأة.
- توفر فريق مؤهل لعمليات التنظيف والتطهير مدرب وعلى دراية بمتطلبات البرنامج وطرق التنظيف والتطهير.
- تعطى المواقع والأجهزة والمواد ذات الخطورة العالية أهمية أكثر في البرنامج مع زيادة عدد مرات التنظيف.
- توفر آلات التنظيف والتطهير المناسبة وفقاً لنشاط المنشأة وحجم العمل.
- في حال توفر نظام (التنظيف والتطهير الذاتي) الالتزام بكافة تعليمات المصنع وتدريب القائمين على ذلك من قبل الشركة المصنعة وتوفير إجراء معتمد لذلك.
- المواد كيميائية المستخدمة للتنظيف والتطهير مناسبة ومعتمدة.
- استخدام المياه الصالحة للشرب في عمليات التنظيف، والتطهير للأدوات، والمعدات، والمرافق.
- ضرورة تخزين مواد ومعدات التنظيف في غرف مغلقة لا تستخدم إلا لهذا الغرض، وبعيدة عن مواقع تناول وتصنيع الغذاء.

10.12 المراقبة المخبرية (مختبر تحليل الأغذية الداخلي):

- توفر مختبر خاص بالمصنع (وفق متطلبات الممارسات السليمة لإدارة وتشغيل المختبرات) لإجراء لاختبارات الأساسية اللازمة بهدف التأكد من سلامة المنتجات.
- توفير فني تحاليل مخبرية مؤهل وذو خبرة بنشاط المنشأة.
- أخذ عينات دورية ممثلة للإنتاج من قبل الجهات الرسمية لتحليلها، للتأكد من سلامة المنتج ومطابقته للمواصفات القياسية.
- تطبيق أنظمة الجودة على جميع منشآت التصنيع الغذائي، مثل نظام الهااسب وأن يكون موثقاً من قبل شركة استشارات معتمدة من هيئة المناطق الحرة في عجمان.

10.13 متطلبات الموافقة النهائية للمصنع:

- اعتماد المخطط التفصيلي الداخلي من هيئة المناطق الحرة في عجمان.

- المنشأة مكتملة التجهيزات وفقاً للمخطط المعتمد وتتوفر كافة الأدوات والمعدات للعمل مع توفر خدمات المياه والكهرباء والصرف الصحي داخل المنشأة.
- توفير مسؤول سلامة الغذاء بالمنشأة.
- توفير عقد تنظيف وتطهير خزانات مياه الشرب من شركة معتمدة من هيئة المناطق الحرة في إمارة عجمان
- التأكد من صلاحية مياه الشرب للاستخدام (في حال استخدام المياه في التصنيع الغذائي) من خلال توفير تقارير مخبرية.
- توفير عقد مكافحة حشرات مع شركة معتمدة من هيئة المناطق الحرة في إمارة عجمان وتنفيذ خطة الوقاية للمنشأة ب.
- اعتماد المنتجات الغذائية (بطاقة غذائية)
- الموافقة على البدء بالإنتاج الأولي فور الانتهاء من التجهيزات بالمنشأة.
- الالتزام بالمواصفات القياسية الإماراتية للمواد المنتجة.

11. الإرشادات الفنية لاستيراد وإعادة تصدير المنتجات الغذائية

11.1 شكل استيراد وتصدير المواد الغذائية عنصراً مهماً وحيوياً في اقتصاد دولة الإمارات العربية المتحدة، وتطلب ذلك وجود أنظمة فعالة تستطيع السيطرة والتحكم بهذا الحجم الكبير من التبادلات التجارية والمحافظة على صحة وسلامة وجودة الأغذية المتداولة والمستوردة والمصدرة.

11.2 يطلب من المؤسسات التي تقع ضمن اختصاص هيئة المناطق الحرة في عجمان التسجيل في برنامج استيراد وتصدير المواد الغذائية التابع لدائرة البلدية والتخطيط عجمان على الرابط www.am.gov.ae Ajman Municipality & Planning Department بهدف الحصول على الخدمات التالية:

- طلب استيراد منتج غذائي.
- تسجيل واعتماد منتج غذائي.
- طلب شهادة تصدير لمنتج غذائي معد للتصدير.
- طلب الكشف على منتج للتوزيع في السوق المحلي.
- فحص مخبري لمنتج غذائي.

12. الاشتراطات الصحية لتعبئة المواد الغذائية

12.1 تختص هذه الاشتراطات للمنشآت التي تقوم بإعادة تعبئة المواد الغذائية من العبوات الكبيرة إلى العبوات الصغيرة مختلفة الأوزان ولا يسمح إلا بالتعبئة الآلية للمواد الغذائية.

12.2 تطبيق الشروط الصحية العامة للمنشآت الغذائية وفقاً لنوع وطبيعة النشاط المعتمد ومتطلبات منشآت التصنيع الغذائي.

12.3 يجب أن تكون المساحة متناسبة مع حجم العمل مع مراعاة توفر المرافق التالية:

- مستودع لاستلام وحفظ المواد الغذائية يتناسب مع نوع الغذاء وطبيعته.
- مستودع مواد التعبئة والتغليف يتناسب مع نوع الغذاء وطبيعته.
- صالة تعبئة المواد الغذائية.
- تجهيزات النظافة الشخصية للعاملين.
- مخزن حفظ المواد الغذائية الأولية والعبوات مع الالتزام بالاشتراطات الصحية الخاصة بمخازن المواد الغذائية.

12.4 يجب أن 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.
- توفر طاولات من معدن غير قابلة للصدأ (الإستانلس ستيل) في حال الحاجة لها في عملية التعبئة.
- توفر تهوية مناسبة داخل صالة التعبئة تتناسب مع نوع وطبيعة المواد الغذائية.
- الالتزام بالمواصفات القياسية الخاصة ببطاقة المواد الغذائية المعتمدة.
- يشترط تعبئة المواد الغذائية آلياً مع مراعاة فصل وتعبئة المواد الغذائية التي تختلف خصائصها عن بعضها.
- يمنع إضافة أية مواد للمادة المراد تعبئتها إلا بموافقة مسبقة من هيئة المناطق الحرة في عجمان.
- يمنع منعاً باتاً تغيير تاريخ الإنتاج وانتهاء الصلاحية الموضح على العبوة الأصلية.
- توفر مواد تعبئة خاصة بالمواد الغذائية على أن تكون مطابقة للمواصفات المعتمدة.
- توفير تجهيزات النظافة الشخصية للعاملين مثل غرفة تغيير ملابس ودورات مياه ومغاسل الأيدي وغرفة استراحة.

13. الاشتراطات الصحية لنشاط مطعم

13.1 تطبيق الشروط الصحية العامة للمنشآت الغذائية وفقاً لنوع وطبيعة النشاط المعتمد.

13.2 تطبيق نظام الممارسات الصحية الجيدة وفقاً للقانون الاتحادي لسلامة الأغذية والعلف المعتمد.

13.3 مرافق المطعم:

- منطقة تخزين مواد غذائية (مجمدة - مبردة - جافة) مزود بمنطقة استلام.
- منطقة لإعداد وتحضير المواد الغذائية.
- منطقة الطبخ.
- منطقة غسيل وتنظيف الأدوات والمعدات.
- منطقة الخدمة (حفظ الطعام المعد قبل التقديم).
- صالة تقديم الطعام للزبائن.

13.4 تنفيذ الاشتراطات الصحية الخاصة بالمناطق المختلفة للمطعم.

13.5 أن تتناسب مساحة المناطق المختلفة للمطعم مع حجم العمل.

13.6 المطاعم ذات الحجم الكبير ومطابخ التموين يتم تخصيص منطقة استلام المواد الغذائية ومزودة بحوض غسيل من الإستانلس ستيل مزدوج وعميق، وطاولة.

13.7 الاشتراطات الصحية بموقع الإعداد والتحضير:

- أن تتناسب مساحته مع حجم العمل وأن يكون موقعه محددًا بين المخازن وموقع الطبخ.
- أن يكون مزودًا بمصدر مياه صالح للشرب لأعمال الطبخ والتحضير.
- أن يتوفر عدد كافٍ من طاولات وأحواض غسيل من الإستانلس ستيل عميقة يتم الفصل بينها وبين الخضروات واللحوم والأغذية التي لا يتم طبخها.
- يجب توفر ترميز لوني في طاولات أو ألواح التقطيع وأحواض الغسيل لمنع حدوث تلوث تبادلي.
- يجب توفر ثلاثيات بعدد كافٍ لحفظ الأغذية بعد التحضير.
- يجب أن تكون مزودة بحوض لغسيل الأيدي مع المتطلبات الصحية اللازمة.
- يجب توفر عدد كافٍ من أرفف أو خزانات ذات رتبة غذائية لحفظ الأدوات والمعدات المستخدمة.

- في المطاعم ذات الحجم الكبير يتم تقسيم موقع الإعداد والتحضير لمناطق مختلفة وفقاً لخطورة كل مادة غذائية.

13.8 الاشتراطات الصحية بمنطقة الطبخ:

- توفير التهوية المناسبة داخل منطقة الطبخ بالوسائل المناسبة والطرق الصحية لذلك. حيث يتم تركيب:
 - (a) مظلات على جميع مصادر الحرارة بالمطبخ لتجميع وسحب الأدخنة السوداء للخارج
 - (b) توفير مدخنة ذات قطر مناسب وارتفاع أعلى مستوى عن أي مبنى مجاور بمترين ومزودة بمرشحات للزيوت، أو بوحدة معالجة مناسبة للتخلص من نواتج الطبخ بطريقة صحية وفقاً للمعايير البيئية في هذا الشأن.
 - (c) مراوح شفط ذاتية الغلق أو مثبت عليها شبك معدني غير قابل للصدأ.
- أن يكون مزوداً بأرفف من الإستانلس ستيل وأوان معدنية غير قابلة للصدأ لحفظ التوابل والمواد الأخرى ذات أغشية محكمة الغلق.
- أن يكون مزوداً بحوض من الإستانلس ستيل مزودج وبجسم مناسب لغسيل الأواني.
- توفير أرفف من الإستانلس ستيل لحفظ الأواني والمعدات عليها بعد التنظيف.
- أن يخصص به موقع مستقل لتخزين المواد الكيميائية على أن يكون بعيداً عن المواد الغذائية.
- أن يكون مجهزاً بمصدر للمياه الساخنة والباردة لأعمال الغسيل.
- أن يكون مزوداً بكابينة أو حافظات لحفظ الأطعمة الساخنة المعدة للاستهلاك في درجة حرارة لا تقل عن 75 °م. وثلاجات عرض الأغذية التي تقدم مبردة التي تتطلب الحفظ على 1 - 4 °م مثل السلطات والمقبلات.

13.9 صالة تقديم الطعام:

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

13.10 متطلبات تقديم الأطعمة بنظام البوفيه:

- تخصيص موقع بالصالة لهذا الغرض بعيداً عن المداخل والمخارج ودورات المياه وتوفر وقاية مناسبة من الحشرات الطائرة.
- توفر وسائل لحفظ الأغذية المجهزة الساخنة في درجة حرارة لا تقل عن 75 °م والباردة في درجة حرارة لا تزيد عن 4 °م طوال فترة عرضها.
- رصد دوري لدرجات حرارة الغذاء المقدم وفقاً لنظام سلامة الغذاء المطبق بالمنشأة.
- استخدام أدوات مناسبة في تقديم وعرض الغذاء على البوفيه مع الإشراف المستمر من العاملين بالمنشأة لضمان النظافة والحفاظ على درجة الحرارة المناسبة.

14. الاشتراطات الفنية لتحضير مادة الشاورما

14.1 متطلبات عامة:

- الالتزام للمواصفة الإماراتية المعتمدة بشأن الاشتراطات الصحية لتجهيز وتداول الشاورما.
- أن تخلو المنتجات من الأكسدة والمواد الغريبة والرائحة والطعم غير المرغوب بهما.
- أن تكون مجهزة من نوع واحد من اللحم على درجة حفظ واحدة سواء مبردة أو مجمدة.
- أن تحفظ اللحوم أثناء وبعد التتبيل على درجة لا تزيد عن 4 °م.
- يجب أن تكون جميع الخضروات المستخدمة طازجة وصالحة للاستهلاك.

14.2 منطقة تحضير وتجهيز الشاورما:

- في حال استلام الشاورما الجاهزة يجب توفر المستندات التي تثبت صلاحيتها وسلامتها للاستخدام مع الالتزام بشروط الحفظ والنقل المناسب.
- يجب توفر مساحة كافية تتناسب مع نوع النشاط وحجم العمل.
- الفصل المناسب بين عمليات التحضير والتجهيز للحوم الخام عن الأغذية المعدة للاستهلاك المباشر.
- توفر منطقة تنظيف للحوم مزودة بحوض وطاولة بحجم مناسب لعمليات التحضير والتجهيز مع أرفف لحفظ الأدوات والمعدات والمواد اللازمة.
- توفر ثلاجات تبريد عمودية على درجة لا تزيد عن 4° م لفك التجميد.
- يتم حفظ اللحوم بعد التتبيل بصلاحية لا تزيد عن 3 أيام فقط.
- تتم عمليات التتبيل والتجهيز بعيداً عن تحضير وتجهيز أي أغذية أخرى بالمنشأة لتجنب التلوث التبادلي.
- يجب ألا يتجاوز قطر الشاورما عن 40 سم، وبحيث لا يزيد وزن السبخ عن 60 كيلوجراماً، وبارتفاع لا يتجاوز الحد العلوي والسفلي لمصدر حرارة الطهي.
- استخدام أدوات ومعدات مخصصة لعملية التتبيل والتحضير مع ضرورة الترميز اللوني لتجنب التلوث التبادلي.
- يجب ألا تزيد درجة حرارة منطقة التحضير والتجهيز للشاورما عن 20 درجة مئوية.
- عدم حفظ اللحوم بعد التتبيل على درجة حرارة التبريد.
- يجب أن يكون تجهيز الخضروات والمقبلات بعيداً عن منطقة اللحوم.

منطقة الطهي:

- وضع ماكينة الشاورما في موقع مناسب منفصل عن منطقة التحضير وتوفير التجهيزات اللازمة.
- يمنع وضع جهاز الطهي وأدوات أخرى خارج نطاق المنشأة.
- أن يكون جهاز الطهي مصمماً بحيث يضمن توزيع درجة الحرارة على اللحوم والوصول لدرجة 75° م.
- أن يكون جهاز الطهي مجهزاً بمصفاة سفلية لتصفية الدهون والمياه من اللحم.
- أن يكون جهاز الطهي مجهزاً بشواية سطحية لإعادة طبخ وشوي اللحم بعد التقطيع لضمان توزيع الحرارة على اللحم كاملة.
- يتم تقطيع الشاورما على شكل شرائح رقيقة بعد إتمام عملية النضج ولا يسمح بالتقطيع الزائد عن الطلب.
- توفر مبرد لحفظ المقبلات والخضروات بجانب آلة الشوي وألا تزيد درجة الحرارة عن 4° م.
- توفر طاولة منفصلة لتجهيز وتحضير الشطائر.
- استخدام الملاقط والملاعق عند تجهيز الشطائر ويمنع أي تعامل بالأيدي مباشرة.
- يتم تحضير الوجبات مباشرة ولا يسمح بالتجهيز المسبق.
- يمنع تخزين أو حفظ اللحوم بعد الطهي أو المتبقي من ماكينة الشاورما لوقت آخر أو لأي وجبات أخرى.
- يجب تغليف الساندويتشات في أغلفة صحية بحيث تكون نظيفة لا تتقل أي مواد ضارة أو غير مرغوب بها للغذاء.
- تنظيف أدوات التقطيع بعد الشد أو السن جيداً لتجنب أي شوائب أو مواد غريبة بالمنتج.
- يجب توفر تهوية مناسبة وإضاءة كافية ومحمية داخل منطقة ماكينة الشاورما.

15. الاشتراطات الفنية لنشاط خدمات التموين

15.1 تطبيق الشروط الصحية العامة للمنشآت الغذائية وفقاً لنوع وطبيعة النشاط المعتمد حيث تعمل هذه المنشآت على توفير خدمات تموين

الوجبات الغذائية للمجمعات السكنية والحفلات أو الأعراس والولائم.... الخ.

15.2 يجب أن تتناسب المساحة مع حجم العمل والطاقة الإنتاجية ولا تقل عن 100 م².

15.3 يجب تقسيم المنشأة من خلال توفير مخطط تفصيلي داخلي على أن يتم اعتماده من قبل الهيئة على أن توضح من خلاله المواقع

التالية:

- منطقة استلام وتخزين المواد الخام الأولية وفقاً 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 العاملين).
- مكتب الإدارة وفريق الجودة.

15.4 التعبئة:

- يجب أن تتم عملية التعبئة في جو مبرد بعيد عن العمليات التصنيعية.
- مواد التعبئة يجب أن تكون من مواد ذات درجة غذائية وصالحة للاستخدام وتحمي المنتج النهائي من أي مصادر تلوث خارجي.
- يجب توفير بيانات البطاقة الغذائية للوجبة الغذائية وفقاً للمواصفات القياسية المعتمدة.

15.5 التخزين:

- تخزين المنتجات المعبأة بطريقة سليمة مع مراعاة درجة حرارة التخزين وفق الجدول رقم (3).
- يجب أن تتوفر الشروط الصحية العامة والخاصة بمستودعات المواد الغذائية.
- اتباع نظام تدوير المنتج بصورة سليمة لمنع وجود أي منتجات منتهية الصلاحية بالمخازن.

15.6 النظافة العامة:

- توفر برنامج تنظيف فعال يشمل الوسائل والأجهزة والمعدات اللازمة لتنظيف وتطهير الأدوات والأواني والمعدات بالمنشأة.
- وضع الملصقات الإرشادية الخاصة باتباع قواعد النظافة العامة في جميع أجزاء المعمل.

15.7 تطبيق نظام (تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة):

- يجب على جميع منشآت خدمات التموين الغذائي تطبيق نظام الهاسب وأن يكون من شركة استشارات غذائية معتمدة من قبل هيئة المناطق الحرة في عجمان.

16. الاشتراطات الصحية لنشاط مطعم كافتيريا متنقلة:

16.1 يمنح هذا التصريح فقط للمركبات الثابتة في مناطق مفتوحة عامة ويجب أن يكون الموقع موافقاً عليه من هيئة المناطق الحرة في

عجمان.

16.2 يجب أن يكون موقع المركبة بعيداً عن الملوثات البيئية بصورة مباشرة وغير مباشرة.

- 16.3** يراعى تطبيق الشروط الصحية العامة للمنشآت الغذائية وفقاً لنوع وطبيعة النشاط المعتمد.
- 16.4** يجب أن تكون المركبة مصممة على وجه الخصوص للعمل بتجهيز وإعداد الغذاء وتكون معتمدة من الجهات المعنية لذلك.
- 16.5** يجب أن تكون فتحة خروج عادم المركبة بعيدة عن منطقة الخدمة ودخول وخروج الغذاء على أن تكون المركبة صديقة للبيئة.
- 16.6** المساحة الداخلية للمركبة يجب أن تتناسب مع نوع النشاط وحجمه وقائمة الطعام للنشاط.
- 16.7** توفير كافة التجهيزات اللازمة للعمليات التالية: حفظ الغذاء (مبرد - مجمد - جاف) منطقة التجهيز والإعداد - منطقة الطبخ - منطقة الخدمة على أن يتم تقسيمها بصورة مناسبة لمنع حدوث تلوث تبادلي.
- 16.8** أن تكون الجدران والأسقف من مواد سهلة التنظيف - مانعة للامتصاص - مضادة للحرائق - ذات لون فاتح - ناعمة - لا تحتوي أي مواد ضارة للغذاء - ولا توجد بها شروخ أو فتحات.
- 16.9** أن تكون الأرضيات من مواد يسهل تنظيفها مناسبة للغذاء، مصممة بميل مناسب لفتحات الصرف لتسهيل عملية التنظيف.
- 16.10** توفر نظام صرف صحي مناسب بالمركبة مزود بأجهزة خاصة لمنع رجوع المياه العادمة للمركبة. ويكون خزان التجميع النهائي خارج المركبة، وذا حجم مناسب للنشاط، وأن يكون سهل التنظيف والتفريغ.
- 16.11** جميع الأدوات والمعدات المستخدمة في المركبة يجب أن تكون من الإستانلس ستيل غير القابل للصدأ.
- 16.12** توفر مصدر آمن ومعتمد لمياه الشرب للإعداد والطبخ بكميات مناسبة لحجم العمل وتوفر تخزين مناسب ومحكم وفقاً للمواصفات المعتمدة في ذلك.
- 16.13** توفر مصدر ثابت للطاقة الكهربائية للمركبة مع ضمان سلامة كافة التوصيلات الكهربائية ويكون معتمداً من الجهات المعنية
- 16.14** في حال استخدام مولد كهربائي يجب أن يكون المولد وخزان الوقود بعيدين عن منطقة تداول الغذاء.
- 16.15** توفر تهوية مناسبة داخل المركبة أثناء العمل والتوقف.
- 16.16** توفر إضاءة مناسبة محمية بصورة مناسبة.
- 16.17** يجب توفر معدات تخزين مناسبة وكافية للأغذية المبردة والمجمدة والجافة تتناسب مع طاقة العمل بالموقع وفقاً للاشتراطات الصحية الخاصة بتخزين الغذاء.
- 16.18** يجب توفير مقياس حراري من الخارج لقياس معدات الحفظ بالتبريد والتجميد
- 16.19** يجب توفر حوض غسيل عميق مناسب مزود بالمياه الباردة والساخنة لغسل وتنظيف الأدوات والمعدات ومزود بأرفف للتجفيف.
- 16.20** يجب توفر حوض غسيل لغسل وتنظيف الخضروات والفاكهة مزود بطاولة تجهيز خاصة مع الفصل المناسب لمنع التلوث التبادلي.
- 16.21** يوصى بتوفر كافة اللحوم من منشآت معتمدة لتجنب التحضير في الموقع. وفي حال الموافقة على التحضير بالمركبة يجب توفر حوض غسيل لغسل وتنظيف اللحوم مزود بطاولة تجهيز خاصة مع الفصل المناسب لمنع التلوث التبادلي.
- 16.22** يجب توفر عدد كافٍ من طاولات الإستانلس ستيل للإعداد والتجهيز وفقاً لطبيعة العمل ونوع النشاط.

17. الاشتراطات الصحية الخاصة بنشاط تجارة المواد الغذائية والمشروبات بالتجزئة:

- 17.1** يجب أن تتناسب المساحة مع حجم العمل وألا تقل مساحة المنشأة عن 20 م²
- 17.2** يجب أن يختص هذا النشاط في بيع الأغذية المعبأة والمعتمدة بالدولة فقط.
- 17.3** يجب الحصول على موافقة من هيئة المناطق الحرة في عجمان في حال ممارسة أي عمليات تقطيع أو تحضير داخل الموقع مثل بيع المشروبات الساخنة والباردة، والملاحم وبيع الأسماك الطازجة أو تقطيع الأسماك وغيرها من الأنشطة المماثلة.
- 17.4** يجب توفر أرفف من مواد غير قابلة للصدأ بارتفاع لا يقل عن 20 سم لعرض المواد الغذائية المعبأة بها مع مراعاة عدم التكدس وفصل الأغذية السائلة عن الجافة والأغذية عن المواد غير الغذائية.

17.5 توفر منصات خاصة لعرض أغذية العروض بالممرات أو المناطق المخصصة وعدم عرضها على الأرضيات مباشرة وفصلها عن مناطق المواد غير الغذائية.

17.6 يجب أن يتم ترتيب المواد المعروضة في المنشأة من حيث فصل المواد الغذائية عن غيرها من المواد.

17.7 تخصيص مكان منفصل للمنظفات، المطهرات والمواد الصحية، وعدم عرضها على أرضية المحل أو في الممرات.

17.8 يجب توفر تهوية مناسبة في المركز بصورة عامة وفي مناطق العرض بحيث لا تزيد درجة حرارة العرض عن 25 درجة مئوية.

17.9 يجب توفر عدد كافٍ من ثلاجات عرض الأغذية المبردة والمجمدة بالموقع مزودة بمقياس خارجي لقياس درجة الحرارة مع تجنب تكس التخزين عن الحد المسموح به والفصل التام بين الأغذية المعدة للاستهلاك عن الأغذية الخام.

17.10 الالتزام بالنظافة الدورية لمناطق وثلاجات العرض بصورة دورية ضمن برنامج تنظيف فعال بالمنشأة.

17.11 الالتزام بالفحص الدوري للمنتجات الغذائية المعروضة وسحب المنتجات غير الصالحة أو الفاسدة من مناطق العرض، على أن يتم جمعها في مناطق خاصة.

17.12 عدم عرض أي منتج من دون بطاقة غذائية معتمدة من قبل الجهات المعنية.

17.13 تشغيل ثلاجات الحفظ للتبريد والتجميد بصورة مستمرة للحفاظ على سلامة الغذاء.

17.14 توفر برنامج مكافحة حشرات فعال بالمنشأة بالتعاون مع المنشآت المعتمدة من قبل هيئة المناطق الحرة بإمارة عجمان.

17.15 اتباع سياسة تدوير المنتجات بفعالية لتجنب وجود أغذية منتهية الصلاحية للمستهلك؛ مع التأكد من سلامة المنتجات وصلاحياتها.

18. الاشتراطات الصحية لنشاط ماكينات البيع الآلي:

18.1 لا يسمح بوضع أية ماكينة لبيع الأغذية إلا من خلال المنشآت المرخصة بعد الحصول على الموافقة المسبقة من هيئة المناطق الحرة في عجمان.

18.2 توفر ملصق على كل ماكينة يحمل كلاً من اسم الجهة التي تملك الماكينة والعنوان والهاتف ورقم الرخصة أو التصريح الصادر لها من الهيئة.

18.3 يجب أن يكون المكان المخصص للماكينة بعيداً عن الملوثات البيئية ومناطق تجميع نفايات أو إيواء الحشرات والآفات الصحية.

18.4 في حال تزويد الماكينة بمواد غذائية مجهزة مثل الساندويتشات أو المشروبات الساخنة أو 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 وتوفر ميزان حرارة خارجي على أن تكون الماكينة تحتوي على برنامج لتسجيل درجات الحرارة وإغلاق فوري في حال تذبذب الحرارة أو انقطاع الكهرباء عنها لضمان سلامة الغذاء.

18.5 يجب توفر عقد توريد يتضمن كافة متطلبات السلامة الغذائية وتعليمات التشغيل للماكينة لضمان سلامة الغذاء.

18.6 يجب أن تتوافق طبيعة وحالة المادة الغذائية مع الماكينة المستخدمة للمحافظة على سلامة المواد خلال فترة العرض.

18.7 يجب أن يتم توفير برنامج دوري للكشف على المواد والأجهزة وفق طبيعة المادة وذلك لمراقبة سلامة المواد الغذائية والتأكد من عمل وفعالية الأجهزة.

18.8 يجب توفر برنامج تنظيف وتطهير فعال لكل جزء من الماكينة بصورة دورية وفقاً لنوع الماكينة والأغذية المعروضة بها.

18.9 يجب أن تحمل جميع المنتجات المعروضة البطاقة الغذائية الخاصة بها كما هو منصوص عليه بالمواصفة القياسية.

18.10 مركبات نقل الغذاء يجب أن تكون مطابقة للاشتراطات الخاصة بمركبات نقل وتوزيع المواد الغذائية ومعتمدة من الهيئة.

19. الاشتراطات الصحية لنشاط بيع المواد الصحية والأعشاب الطبيعية:

19.1 النشاط مصرح له فقط بعمليات البيع بالتجزئة ولا يسمح بأي عمليات إعادة تعبئة أو تغيير في حالة المنتج الأصلي.

- 19.2 يجب أن تتناسب المساحة مع حجم العمل وألا تقل مساحة المنشأة عن 20 مترًا مربعًا.
- 19.3 يجب توفر أرفف للعرض تكون من معدن غير قابلة للصدأ بارتفاع (20 سم) عن الأرضيات.
- 19.4 يجب توفر إضاءة وتهوية مناسبة بالمنشأة والمستودع ولا تزيد درجة حرارة العرض الجاف عن 25 درجة مئوية.
- 19.5 يجب المحافظة على النظافة العامة داخل المنشأة وتوفر حاويات مناسبة للنفايات الصلبة داخل المنشأة.
- 19.6 يجب الالتزام بتوفر بطاقات غذائية (تعريفية) كاملة وفقاً للمواصفة القياسية المقررة في ذلك لجميع المواد المعروضة داخل المنشأة وعدم السماح بعرض أي منتج من دون بطاقة غذائية واضحة وكاملة.
- 19.7 يجب أن يتم عرض المنتجات في عبواتها الأصلية أو خزانات أو حافظات من المعدن غير قابل للصدأ أو أي مواد صحية أخرى ترتفع عن الأرضية بمسافة لا تقل عن ثلاثين سنتيمتراً (وتكون مقسمة إلى أقسام ذات أغطية من نفس نوع المعدن أو المادة لوضع الأعشاب بها مع مراعاة النظافة الدورية لها).
- 19.8 يجب أن تستخدم أدوات تعبئة مناسبة غير قابلة للصدأ ويمنع التعبئة بواسطة الأيدي.
- 19.9 يجب توفر عقد مكافحة حشرات من خلال التعاقد مع شركة معتمدة من الهيئة.
- 19.10 يجب أن تكون جميع المواد الصحية والأعشاب مطابقة للمواصفات القياسية المعتمدة وخالية من الحشرات، وأن يكون تاريخ الإنتاج وانتهاء الصلاحية واسم بلد المنشأ والبيانات الكاملة للبطاقة الغذائية مسجلاً على عبواتها الأصلية.
- 19.11 يمنع وضع الادعاءات الطبية على العبوات المعروضة أو في مدخل المحل نهائياً.

20. الاشتراطات الصحية لنشاط مستودعات المواد الغذائية:

20.1 الاشتراطات العامة:

- توفير مولدات كهربائية احتياطية تعمل تلقائياً في حالة انقطاع التيار الكهربائي في مستودعات التبريد والتجميد.
- توفير ممرات مغلقة بين المستودعات المبردة ومنصات التحميل على ألا تزيد درجة حرارتها عن (10م.د) مع تزويد منصات التحميل بنظم حماية فعال وأن تكون مرتفعة عن مستوى الأرض لتسهيل عمليات التحميل والتفريغ للحاويات.
- توفير ملابس العمل الخاصة والقفايزات للعاملين والزائرين للمستودعات المبردة والمجمدة.
- يجب أن يتم حفظ المواد الغذائية الجاهزة للاستهلاك بطريقة سليمة يمنع تلوثها.
- المحافظة على تغطية المواد الغذائية تجنباً من التلوث وللوقاية من حروق التجميد أثناء التخزين.
- يجب فصل تخزين المواد الغذائية ذات الروائح النفاذة عن المواد الغذائية الأخرى.
- يجب توفير موقع مخصص لعزل المنتجات غير الصالحة للاستهلاك، على أن يتم وضع لوحة إرشادية وأن يتم التخلص من المواد غير الصالحة للاستهلاك وفقاً للإجراءات المعتمدة، والاحتفاظ بسجل خاص بهذه المواد.
- يجب الالتزام بالمتطلبات الهندسية المعتمدة لدى الهيئة والخاصة بأعمال الصيانة الدورية للمخازن.
- وضع علامات إرشادية على أرضية غرف التخزين تشير لمسار عمليات التحميل والتنزيل.
- توفير نظام تخزين متكامل لضمان عدم وجود منتجات منتهية الصلاحية.
- استخدام ناقلات ميكانيكية كهربائية لنقل أو تحميل المواد داخل المستودعات.

20.2 المستودعات المبردة والمجمدة:

- يجب أن تكون معدات التجميد والتبريد مصممة خصوصاً ومعزولة ومقاومة للصدأ.
- يجب أن تكون أرضياتها مانعة للانزلاق ومعزولة ولا تعرض الأغذية للتلف أو التلوث وتكون سهلة التنظيف.
- يجب أن تتوفر بوحدات التبريد المراوح المناسبة لتوزيع قوة التبريد بشكل ثابت ومستمر.

- يجب أن يتم توفير الإضاءة الكافية والمحمية داخل معدات التبريد والتجميد لتسهيل تفتيش عمليات التعبئة والتفريغ والنظافة وأعمال الرقابة.
- عدم فتح معدات التبريد والتجميد إلا عند الحاجة، وأن يتم إغلاق الباب جيداً بعد إتمام العمل المطلوب.
- عدم إعادة تجميد المواد الغذائية المجمدة بعد إذابتها ولو جزئياً وإبلاغ الهيئة عن الحالات غير المطابقة للموصفات.
- تشغيل ثلاجات الحفظ للتبريد والتجميد بصورة مستمرة للحفاظ على سلامة الغذاء.
- يجب أن تكون أبواب غرف التبريد ذات أقفال تفتح من الخارج والداخل.
- يجب أن تزود مستودعات التبريد والتجميد بأجهزة ذات كفاءة عالية وأجهزة قياس الحرارة مع إمكانية قراءة النتائج من خارج الغرفة ومعايرتها بصورة دورية.
- تزويد جميع المداخل والمخارج بستائر بلاستيكية لمنع تسرب درجات الحرارة.
- يجب أن تتناسب سعة معدات التبريد والتجميد مع المواد المراد تخزينها مع مراعاة الفصل بين المواد الغذائية بعضها عن بعض كتخصيص ثلاجة لحفظ اللحوم والدواجن، وثلاجة لحفظ الأسماك وأخرى لحفظ الخضروات والفواكه وغيرها.
- يجب أن يتم وضع الأغذية المجمدة داخل الثلاجات فوق قواعد بلاستيكية أو معادن غير قابلة للصدأ بارتفاع لا يقل عن "30" سم وبصفوف منتظمة، بحيث لا ترتفع هذه الصفوف إلى السقف لضمان وصول قوة التبريد إلى كل الأغذية المخزنة، مع ترك مسافات كافية بين الصفوف وجدران الثلاجة لتسهيل عملية إدخال وإخراج البضائع.
- يجب أن يتم حفظ الأغذية المجمدة في درجة حرارة لا تزيد على -18 د.م والأغذية المبردة في درجة حرارة لا تزيد على +4 د.م.
- يجب توفر نظام طوارئ إلكتروني متصل مع مؤشرات قياس الحرارة في حالة الخروج عن الحدود المسموح بها.
- يراعى ترتيب الأغذية داخل الثلاجة بشكل منظم بحيث لا تكون متكدسة؛ لضمان وصول التبريد إلى الأغذية بشكل كافٍ.
- يتم الفصل بين الأنواع المختلفة من المواد الغذائية داخل المستودع.
- في حالة تخزين لحوم لغير المسلمين أو مشتقاتها فإنه 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، وكذلك سيارات التوزيع.

20.3 الاشتراطات الخاصة بمخازن المواد الغذائية المعلبة والجافة

- يجب ألا تزيد درجة الحرارة عن 25 د.م ونسبة الرطوبة عن 60 % للمواد الغذائية المخزنة.
- يراعى ترتيب الأغذية داخل الثلاجة بشكل منظم بحيث لا تكون متكدسة؛ لضمان وصول التهوية إلى الأغذية بشكل كافٍ.
- يجب أن يتم وضع الأغذية فوق قواعد بلاستيكية أو معادن غير قابلة للصدأ بارتفاع لا يقل عن "30" سم وبصفوف منتظمة، بحيث لا ترتفع هذه الصفوف إلى السقف لضمان وصول التهوية المناسبة إلى كل الأغذية المخزنة، مع ترك مسافات كافية بين الصفوف وجدران المستودع لتسهيل عملية إدخال وإخراج البضائع.
- يجب أن يتم تخزين الأغذية الجافة في مخازن منفصلة عن المواد الغذائية السائلة.
- يجب أن تغطي الأرضيات بمواد ثابتة ملساء سهلة التنظيف.
- يجب أن تزود الأبواب الخارجية بسلك شبكي صلب ضيق النسيج وضرورة غلق أي فتحات بأبواب المستودع لمنع دخول الحشرات.
- يجب توفر تهوية مناسبة بالمخزن وفقاً لنوع المادة الغذائية بشرط تجديد الهواء داخل المنشأة بالطرق المناسبة لذلك.
- يجب أن يوضع بالمخزن ميزان حرارة ومقياس للرطوبة يعمل بفعالية وفي مكان مناسب تسهل قراءته.
- يجب توفير موقع مخصص لعزل المنتجات غير الصالحة للاستهلاك، على أن يتم وضع لوحة إرشادية وأن يتم التخلص من المواد غير الصالحة للاستهلاك وفقاً للإجراءات المعتمدة، والاحتفاظ بسجل خاص بهذه المواد.
- يحظر استخدام المخازن لأي أغراض أخرى غير الأغذية كاستعمالها للنوم، أو السكن، أو الطبخ، أو حفظ ملابس العمال.

- يجب عدم تخزين المواد الكيميائية أو المنظفات أو المواد المطهرة مع الأغذية في نفس المخزن.

21. الاشتراطات الصحية لنشاط نقل وتوزيع المواد الغذائية:

21.1 الاشتراطات العامة:

- توفير التصاريح اللازمة لمركبات التوزيع من قبل هيئة المناطق الحرة في عجمان.
- توفير بطاقات صحية للعاملين.
- توفير شهادة معايرة أجهزة رصد درجات الحرارة لمركبات الأغذية المبردة والمجمدة أو الساخنة لضمان فعالية حفظ الأغذية.
- توفير نظام تنظيف وتطهير فعال للمركبة ومنطقة تخزين الغذاء وفقاً لنوع الأغذية المصرح بها.
- الالتزام بنوع الغذاء المصرح به في شهادة الاعتماد فقط ولا يسمح بخلط الأغذية من أي مواد أخرى.

21.2 مركبات نقل الأغذية الجافة:

- أن تكون حاصلة على ترخيص من الجهات المعتمدة في الدولة.
- أن تكون الجدران والأرضية من الألومنيوم أو من أي مادة عازلة قابلة للتنظيف.
- أن تكون جميع الأبواب معزولة عن البيئة الخارجية.
- توفر الإضاءة الكافية والمحمية للمركبة.
- عزل الزجاج الخلفي للمركبة، ودهانه بلون فاتح.

21.3 مركبات نقل الأغذية المبردة والمجمدة:

- أن تكون الجدران والأرضية من الألومنيوم أو من أي مادة عازلة قابلة للتنظيف.
- تركيب إطار مطاطي على الأبواب لمنع تسرب التبريد.
- توفر وحدة التبريد مزودة بمقياس حرارة على أن تتم معايرته دورياً.
- توفر إضاءة كافية ومحمية.
- توفر ستائر بلاستيكية على الأبواب لضمان عدم تسرب التبريد عند الفتح.
- توفر صناديق بلاستيكية أو أرفف لوضع المواد الغذائية عليها.
- توفر سجلات في المركبة عن مواعيد التحميل والتفريغ.