

## تصريح نشاط غذائي مؤقت كشك

تهدف هذه الوثيقة إلى توضيح آلية إصدار تصريح نشاط غذائي مؤقت خاص بفعالية من قسم الرقابة الغذائية ببلدية الشارقة، والمتطلبات والاشتراطات الخاصة بإصدار تلك التصاريح، والمسؤولين عن إصدار التصريح والرسوم المقررة بالإضافة للمخالفات الواردة بهذا الشأن.

يقصد بنشاط غذائي مؤقت خاص بفعالية؛ تلك الأنشطة الغذائية التي تقام خلال الفعاليات لفترات محدودة ومؤقتة في بعض المناسبات كالأحتفالات والمعارض والأسواق الرمضانية، بحيث يتم عرض أو تجهيز المنتجات الغذائية وبيعها للمستهلكين من خلال أكشاك مؤقتة.

### متطلبات عامة:-

- يجب أن تكون الفعالية مرخصة من الجهات المختصة بالشارقة.
- يجب أن يكون موقع الفعاليات مناسب لممارسة الأنشطة الغذائية بحيث يكون بعيداً عن مصادر التلوث، وأن تتوفر به المرافق الصحية اللازمة.
- على الجهة المنظمة للفعالية الالتزام بعدم السماح بممارسة أي نشاط غذائي خلال الفعالية قبل الحصول على التصريح والموافقة النهائية من قسم الرقابة الغذائية ببلدية الشارقة.
- يجب على الجهة المنظمة للفعالية اتخاذ كافة التدابير اللازمة للحفاظ على نظافة المكان والتخلص بشكل آمن وقانوني من النفايات ومياه الصرف.

### الاشتراطات الواجب توفرها في كشك بيع الأطعمة:-

- أن يكون الكشك مجهزاً لهذا الغرض.
- أن تتوفر بالكشك مساحة كافية لممارسة جميع الأنشطة التي تتطلبها العمليات التشغيلية.
- أن يكون الكشك محكم الغلق بشكل كامل من ثلاثة جوانب ومن السقف. ومشيد من مواد متينة وغير منفذة ومناسبة للاستعمال في أماكن تحضير الغذاء. ملساء وسهلة التنظيف ذات لون فاتح، ومقام على أرضية صلبة سهلة التنظيف.
- أن يتم توفير الشروط المناسبة للعمل داخل الكشك من إضاءة وتهوية وتكييف..
- أن يتم توفير أرفف وخزائن مناسبة لحفظ المعدات والأدوات النظيفة المستخدمة في تحضير الأطعمة.
- أن يتم توفير مصدر كهرباء وعلى مدار الوقت لتشغيل العمليات بالكشك.
- عندما يكون هناك حاجة لتمديد توصيلات كهرباء أو غاز، يجب أخذ موافقة الجهات الرسمية ذات العلاقة على ذلك.
- أن يتم توفير مبردات وثلاجات مناسبة لنوع وحجم العمل.

- أن يتم توفير مصدر مياه صالحة للشرب مع التمديدات اللازمة.
- أن يتم توفير حوض لغسيل الأيدي مزود بصابون سائل ومناديل ورقية. وكذلك توفير حوض آخر منفصل لغسيل الأدوات والمعدات المستخدمة.
- أن يتم توفير خزان لجمع مياه الصرف وأن يتم التخلص من محتوياته بشكل صحي وقانوني.
- أن يتم توفير طاولة تحضير من الستانلس ستيل.
- أن يتم توفير حاويات مناسبة لحفظ النفايات.
- أن يتم توفير مصائد حشرات مناسبة (كاللاصقة مثلاً).

#### الاشتراطات الصحية التشغيلية:-

- يجب عدم البدء بمزاولة النشاط قبل الحصول على تصريح من قسم الرقابة الغذائية والسلطات المختصة.
- يجب الالتزام بالممارسات الصحية الجيدة المتعلقة بمزاولة النشاط المصرح به.
- يجب أن يكون جميع العمال حاصلين على شهادات صحية.
- يجب حفظ الأطعمة والمشروبات ضمن درجات الحرارة المناسبة لحفظها.
- يجب حفظ جميع المواد الغذائية في عبواتها الأصلية لحين الاستعمال، أو توفير حاويات مناسبة لحفظ تلك المواد الغذائية محكمة الإغلاق.
- يجب أن تكون جميع المنتجات الغذائية والمواد الأولية الداخلة في التجهيز سليمة ومطابقة للمواصفات.
- يجب الحرص على النظافة الشخصية للعمال وارتداء الزي الموحد وغطاء الرأس، والحرص على النظافة العامة للكشك.
- يجب تقديم الأطعمة في عبوات نظيفة ومناسبة للاستعمالات الغذائية وتستخدم لمرة واحدة.
- يجب رفع جميع المواد الغذائية والمعدات عن الأرض على قواعد مناسبة لا يقل ارتفاعها عن 25سم.
- يجب عدم عرض أو تخزين أو تحضير اية مواد غذائية خارج الكشك.