

أمانة منطقة الرياض
وكالة الخدمات
الإدارة العامة لصحة البيئة



ضوابط واشتراطات ترخيص عربات الأفعمة



تمهيد:

سعيًا من أمانة منطقة الرياض لتشجيع الأفراد السعوديين من أصحاب المشاريع الصغيرة، قامت الإدارة العامة لصحة البيئة بتنظيم تراخيص مزاولة نشاط عربات الأطعمة، وذلك نزولاً عند رغبة كثير من المستهلكين والمستثمرين بهدف تذليل المعوقات التي تواجه ترخيص هذا النوع من الأنشطة.

وقد روعي في هذا التنظيم إيجاد اشتراطات عامة وخاصة مرتبطة بالموقع والعربة والمادة الغذائية والعاملين للارتقاء بالخدمة وتحقيق السلامة والجودة.

أولاً المجال والتعريف

عربة الأطعمة Food Truck هي عبارة عن سيارة أو كرفان يمارس بداخله بيع الأطعمة وإعدادها في مواقع معينة ومحددة من الأمانة تتركز على سبيل المثال لا الحصر، في أماكن الترفيه والاحتفالات، والمهرجانات والتجمعات السياحية، والملاعب الرياضية، والمنتزهات البرية، والمواقع التي لا تتوفر بها خدمات تجارية.

ثانياً ضوابط وشروط عامة

١. آلية الترخيص تبدأ بدخول المستفيد على البوابة الإلكترونية لأمانة منطقة الرياض ثم اختيار النشاط الرئيسي، العربات المتجولة ثم النشاط الفرعي : عربة أطعمة.
٢. يقتصر الترخيص على بيع الأطعمة وإعداد وبيع الشطائر والوجبات الخفيفة والمشروبات الباردة والساخنة فقط.
٣. يمنح الترخيص للمستثمرين الأفراد من السعوديين فقط.
٤. الالتزام بالأنظمة والتعليمات المدونة خلف الرخصة.
٥. استيفاء العربة لاشتراطات ومتطلبات السلامة وتوفير طفايات الحريق وصندوق الإسعافات الأولية وهي مسؤولية صاحب العربة عند الإخلال بها.
٦. الالتزام بالأنظمة والتعليمات الإدارية العامة للمرور.

ثالثاً الموقع

١. عدم وقوف العربة أمام المدارس والمنازل والمساجد والمحلات التجارية والمعامل والمصانع والورش الصناعية أو التجول في الأحياء السكنية.
٢. عدم تسبب العربة في إعاقة أو إرباك حركة سير المرور أو إزعاج أو ضرر للمجاورين.
٣. يمنع وقوف العربة بجوار مصادر الملوثات البيئية (مرادم النفايات وانبعاثات الغازات والأدخنة ومواقع الصرف الصحي وغيرها).
٤. عدم بقاء العربة بشكل دائم في الموقع ويجب مغادرتها عند انتهاء ساعات العمل .
٥. مزاولة النشاط في المساحة المحددة في الرخصة والمخصصة للخدمة.

رابعاً عربة الأطعمة

١. تكون العربة سليمة من الناحية الفنية والتشغيلية غير متهاكة وحديثة الصنع لا تتجاوز عشرة سنوات.

٢. وجود رخصة سير للعربة ورخصة قيادة للسائق.

٣. مصممة داخلياً ومجهزه تجهيزاً كاملاً لغرض تقديم الخدمة الغذائية.

٤. محكمة الإغلاق لمنع تسرب الأتربة والملوثات والحد من دخول الحشرات والقوارض.

٥. تصمم الأرضيات والأسقف والجدران داخل العربة بمواد سهلة التنظيف وغير قابلة للصدأ وعازلة للحرارة ان امكن.

٦. تزود العربة بثلاجة للتبريد (٤ درجة مئوية) وأخرى للتجميد (- ١٨ درجة مئوية) في حالة استخدام اللحوم في الأطعمة.

٧. تثبيت جميع المعدات والأدوات المستخدمة في العربة بشكل آمن ومحكم.

٨. الفصل التام بين كبينة قيادة العربة والجزء المخصص لمزاوله النشاط .

٩. يمنع تظليل العربة بأي شكل من الأشكال خاصة في الجزء المخصص لتقديم الخدمة الغذائية.

١٠- توفير اضاءة (داخلية وخارجية) وتهوية كافية ووحدة تكييف مناسبة لحجم الجزء المخصص لمزاوله النشاط.

١١. تزويد العربة بصواعق كهربائية لمكافحة الحشرات ووضعها على الجانب المعاكس لمكان إعداد الطعام.

١٢. تركيب مروحة شفط ومروحة كهربائية تتناسب مع مساحة العربة وكمية الأبخرة حسب نوع الأطعمة المقدمة.

١٣. تزويد العربة بخزان مياه صالحة للشرب ومزود بفلتر تنقية المياه مع توفير حوضي غسيل بالجزء الخاص لإعداد الطعام وربطهما بشبكة تصريف تنتهي الي خزان تجميع يتم تصريفه بشكل يومي ويخصص أحد الحوضين لغسل اليدين والآخر لغسيل الأواني.

١٤. توفير مصدر كهرباء مناسب لتغذية الأجهزة وتقديم الخدمة داخل العربة ويمنع استخدام مصدر اللهب في عربة الأطعمة.

١٥. تعليق الرخصة بداخل العربة ووضع رقم الترخيص بجوار اسم العربة من الخارج .

١٦ - تركيب جهاز تتبع للعربة .

خامساً تداول الغذاء

١. عدم استخدام أغذية منتهية الصلاحية أو مجهولة المصدر (لا تحمل بيانات).

٢. خلو المادة الغذائية من علامات فساد ظاهرية أو تغيير في خواصها (اللون والطعم والرائحة والقوام) أو وجود صدأ أو انتفاخ أو تنسيم في الأغذية المعلبة.

٣. في حالة الرغبة في تسييح (تذويب) بعض أصناف اللحوم المصنعة أثناء الإعداد فيمنع التسييح على درجة حرارة العربة (بوضع اللحوم خارج الثلاجة عند ٢٥ درجة مئوية تقريباً) لفترات زمنية طويلة (أكثر من ساعتين تقريباً) نظراً لأرتباط هذه الممارسة الخاطئة بحوادث التسمم الغذائي.

٤. الطهي الجيد للطعام والتأكد من تمام النضج (يمكن استخدام الترمومتر للتأكد أنه لا تقل درجة حرارة الأنسجة الداخلية عن ٧٠ درجة مئوية).

٥. عدم استعمال غذاء مطهي متبقي من اليوم السابق.

٦. يمنع تلامس الأغذية المطهية مع أي مواد أولية أو طازجة.



ضوابط واشتراطات ترخيص عربات الأتعممة

7. يمنع تجهيز المايونيز أو الكاتشب في العربة والبديل عن ذلك هو استخدام عبوات المايونيز والكاتشب المعبأة تجارياً أو المغلفات الصغيرة التي تستخدم لمرة واحدة.
8. تجنب استخدام أي أدوات أو أواني مصنوعة من النحاس أو أي معادن يدخل في تركيبه أحد المعادن الثقيلة السامة.
9. عدم استخدام السكاكين ذات المقابض الخشبية وتستبدل بالمقابض المصنوعة من اللدائن المضغوطة.
10. تخزين الأغذية المبردة في ثلاجة التبريد والمجمدة في ثلاجة التجميد بينما التي لا تحتاج إلى تبريد أو تجميد في مخزن جيد التهوية.
11. عدم تخزين الخضروات الورقية التي ستؤكل طازجة مع اللحوم النيئة أو القيام بتكديس الأطعمة في الثلاجات.
12. تنظيف وتطهير الأدوات المستخدمة في التحضير ويفضل استعمال مواد التعبئة والتغليف التي تستخدم لمرة واحدة فقط.
13. يمنع استعمال مناشف القماش في تنظيف وتجفيف الأسطح والمعدات والأواني والأدوات وتستبدل بالمناشف الورقية عالية الامتصاص.
14. يتم إعداد الطعام بكميات وفق الاحتياجات اليومية المقدرة ويراعى التخلص من الفائض المتبقي بنهاية يوم العمل.
15. توفير أوعية نفايات ذات أغطية ومزودة بأكياس بلاستيكية تستبدل باستمرار وتنظف بشكل يومي.
16. النظافة المستمرة للعربة والموقع؛ والتخلص من النفايات السائلة والصلبة في نهاية العمل بطريقة آمنة وسليمة.

سادساً الأيدي العاملة

1. عدم تشغيل أي عماله غير سعودية في العربة نهائياً.
2. الحصول على شهادات صحية سارية المفعول تشير إلى خلو العاملين من الأمراض المعدية.
3. التأكد من عدم ظهور أعراض مرضية ظاهرية على العاملين من بثور وقروح أو جروح ملتهبة أو دمايل على أيديهم وغيرها؛ ويجب على صاحب العربة إيقافهم عن العمل لحين التأكد من شفاؤهم وسلامتهم.
4. ارتداء العاملين لباس فاتح اللون مع غطاء للرأس أثناء ممارسة العمل.
5. مراعاة النظافة الشخصية وحسن المظهر للعاملين.
6. تجنب ممارسة عادات الأكل والشرب أو التدخين أو النوم داخل العربة أو السلوكيات الخاطئة مثل العطس والبصق بالقرب من الغذاء أو ملامسة الأنف أو الفم أو الرأس بشكل متكرر أثناء العمل.
7. عدم لمس الغذاء المطهي باليدين ويستعمل بدلاً عنه الأدوات الخاصة كالملاقط والشوك وغيرها وتستعمل قفازات الأيدي النظيفة التي تستبدل كلما اتسخت.
8. نظافة اليدين بالماء والصابون جيداً بعد كل مرحلة تعامل مع الغذاء وأثناء ملامسة الأدوات والمعدات وعند ملامسة أجزاء البدن وعند الخروج من الخلاء حفاظاً على سلامة الأطعمة المقدمة من التلوث.

انتهى

