

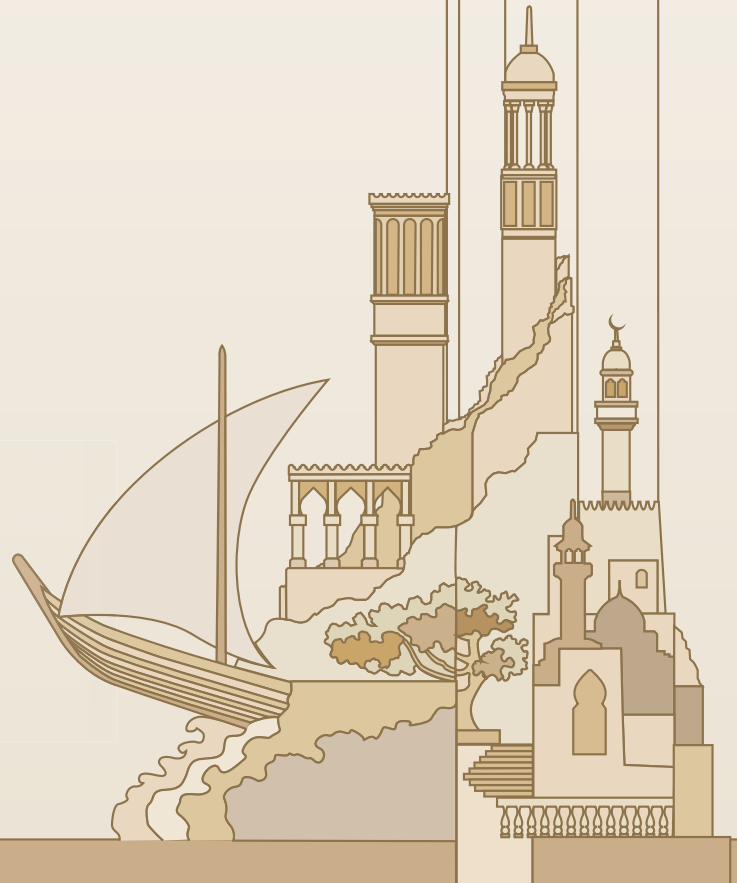


الإمارات العربية المتحدة - حكومة الشارقة
بلدية مدينة الشارقة
United Arab Emirates - Sharjah Government
SHARJAH CITY MUNICIPALITY

دليل الإجراءات الخاصة بخدمات قسم رقابة الأغذية

إدارة الصحة العامة
قسم رقابة الأغذية
2019

SCM-PHL-PHD-GP-01-01



مقدمة

تم إعداد هذا الدليل ليكون مرجعاً لكافة الاشتراطات والإجراءات الخاصة بخدمات قسم رقابة الأغذية ، مما يتيح الاطلاع عليها بكل سهولة و يُسر.

يتضمن هذا الدليل:-

1. إجراءات الموافقة على ترخيص المنشآت الغذائية 4
2. إجراءات اصدار تصريح نقل وتوزيع المواد الغذائية 11
3. إجراءات منح تصاريح لمكائن البيع الآلي 15
4. إجراءات منح الموافقة على تصريح مركبة بيع أطعمة متنقلة 17
5. إجراءات الموافقة على إصدار رخصة «اعتماد» المنزلية 19
6. إجراءات اصدار شهادة عدم ممانعة من توريد الأغذية لمقصف مدرسة خاصة 21
7. إجراءات اصدار تصريح بيع الوجبات الغذائية خلال نهار شهر رمضان 22
8. إجراءات اصدار تصريح عرض منتجات غذائية خارج المنشأة خلال شهر رمضان 22
9. إجراءات اصدار تصريح عرض مياه الشرب سعة خمسة جالونات 23
10. إجراءات اعتماد بطاقة غذائية 24
11. إجراءات تسجيل المنتجات الغذائية 27
12. إجراءات اصدار موافقة على إجراء حملات ترويجية للمواد الغذائية 28
13. إجراءات الإفراج عن إرساليات المواد الغذائية المستوردة 29
14. إجراءات اصدار شهادة صلاحية تصدير مواد غذائية 33
15. إجراءات إصدار شهادة تسويق محلي 34
16. إجراءات التدقيق لإصدار شهادة تطبيق الممارسات الصحية الجيدة 35
17. إجراءات اصدار شهادة لمن يهمله الأمر – تحت الإشراف الصحي 36
18. إجراءات إتلاف المواد الغذائية وإصدار شهادة الإتلاف 37

تعريف

الدولة:	الإمارات العربية المتحدة.
البلدية:	بلدية مدينة الشارقة.
القسم:	قسم رقابة الأغذية ببلدية مدينة الشارقة.
القانون:	القانون الإتحادي رقم (10) لسنة 2015 بشأن سلامة الغذاء.
المفتش:	الشخص المؤهل المعتمد من قسم رقابة الأغذية للقيام بالتفتيش أو بالتقصي في المنشآت الغذائية.
المنشأة الغذائية:	هي المنشأة المرخص لها بتداول الغذاء سواء كان من خلال مرفق ثابت أو متحرك، دائم أو مؤقت.
الغذاء:	أية مادة أو جزء منها مصنعة أو شبه مصنعة مخصصة للاستهلاك الأدمي بطريق الأكل أو الشرب، بما في ذلك المشروبات ومياه الشرب المعبأة والمخللات والبهارات ولبان المضغ، وأية مادة تدخل في تصنيع وتحضير ومعالجة الغذاء، إلا أنها لا تشمل مواد التجميل أو التبغ أو المواد التي لا تستخدم إلا كعقاقير.
صحة الغذاء:	كافة الظروف والتدابير الضرورية لضمان سلامة وملاءمة جميع الشروط والإجراءات اللازمة للسيطرة على المخاطر وضمان سلامة الأغذية وصلاحيتها في جميع مراحل السلسلة الغذائية.
الرقابة على الغذاء:	نشاط تنظيمي إلزامي يهدف إلى حماية صحة المستهلك، وضمان سلامة الغذاء خلال مراحل تداوله وموافقته مع متطلبات الصحة والجودة وتوسيمه بشكل دقيق وواضح وفقاً للأنظمة واللوائح والقرارات الصادرة.
السلسلة الغذائية:	كافة المراحل التي يمر بها الغذاء بدءاً من الإنتاج الأولي حتى وصوله إلى المستهلك، بما في ذلك مراحل تصنيعه وتحضيره ومعالجته وتعبئته وتغليفه وتجهيزه ونقله وتخزينه وتوزيعه وتقديمه وعرضه وبيعه.
التداول:	عمليات إنتاج الغذاء أو تصنيعه أو تحضيره أو معالجته أو تعبئته أو إعادة تعبئته أو تغليفه أو تجهيزه أو نقله أو استيراده أو حيازته أو تخزينه أو توزيعه أو تقديمه أو عرضه أو بيعه أو تصديره أو إعادة تصديره في أي مرحلة من مراحل السلسلة الغذائية.
المستهلك:	كل من يستخدم الغذاء إشباعاً لحاجته الشخصية أو حاجات الآخرين.
الإرسالية:	كمية محددة من الغذاء تضم دفعة واحدة أو أكثر مشمولة عادة في ذات الشهادة الصحية والوثائق الأخرى.
اللائحة الفنية:	الوثيقة التي تحدد خصائص الخدمة أو المنتج أو طرق الإنتاج وأنظمة الإدارة، والمصطلحات والرموز والبيانات والتعليق ووضع العلامات ومتطلبات بطاقة البيان التي تطبق على المنتج أو طرق إنتاجه أو التي تقتصر على أي منها وتكون المطابقة لها إلزامية، وفقاً للمواصفات والمقاييس المعمول بها في الدولة.
البطاقة الغذائية:	أي بيان أو علامة أو أي شيء تصويري أو وصفي سواء كان مكتوباً أو مطبوعاً أو مرسوماً أو معلماً أو مزخرفاً أو مدموغاً أو ملصقاً بعبوة الغذاء، إضافة إلى أية وثيقة أو معلومة ملحقة أو متضمنة أو تابعة أو مصاحبة للغذاء.
أنظمة سلامة الغذاء:	طرق وأساليب علمية منظمة تهدف إلى التعرف مسبقاً على مصادر الخطر وتقييمها واتخاذ تدابير للرقابة عليها لضمان سلامة الغذاء.
الممارسات الصحية الجيدة:	جميع الممارسات المتعلقة بالشروط والتدابير اللازمة لضمان سلامة الأغذية وصلاحيتها في جميع مراحل السلسلة الغذائية.
نظام تحليل مصادر الخطر وضبط النقاط الحرجة (هاسب):	نظام علمي يعمل على تحديد نقاط مصادر الخطر المؤثرة على سلامة الأغذية ضمن عملية إنتاج الغذاء وتقييمها بهدف السيطرة عليها.
التدقيق:	هو عملية ممنهجة، مستقلة وموثقة للحصول على أدلة خاصة وتقييمها بصورة موضوعية لتحديد مدى استيفائها لمعايير محددة مسبقاً.

ترخيص المنشآت الغذائية

الاشتراطات العامة لأماكن ومرافق تداول الأغذية:

- يجب أن يكون لدى جميع المنشآت الغذائية رخص سارية المفعول صادرة عن جهات الترخيص الرسمية قبل البدء بممارسة النشاط.
- عند البدء بترخيص المنشأة الغذائية يجب على المستثمر اختيار النشاط الغذائي المناسب للأعمال التي يرغب بمزاوتها في المنشأة.
- يجب أن يكون نوع النشاط في الرخصة ذا علاقة بالأغذية.
- يجب أن تلتزم المنشأة بالنشاط المرخص.
- يجب عدم إجراء أي تغيير أو إضافة يمكن أن تؤثر على المخطط الأصلي أو تؤثر على تتابع العمليات في المنشآت القائمة دون الحصول على موافقة مسبقة من قسم رقابة الأغذية.

إجراءات ترخيص منشأة غذائية:

1. استخراج الاسم التجاري من دائرة التنمية الاقتصادية بالشارقة مع تحديد النشاط.
2. توفير سند الملكية و خارطة الأرض والرسم الهندسي للمحلات.
3. المعاينة المبدئية للمنشأة من قبل مفتش وحدة التراخيص في قسم رقابة الأغذية من حيث المساحة وصلاحيه الموقع والبيئة الخارجية، وإصدار التقرير المبدئي.
- في حال وجود أنشطة مشتركة تحت إشراف جهات أخرى، ينبغي الحصول على موافقة جميع الجهات.
4. مراجعة دائرة التنمية الاقتصادية لغايات التقييم الفني.
5. تصديق عقد الإيجار .
6. عمل مخطط مفصل بالتجهيزات والتقسيمات الداخلية في المنشأة على أن يكون باللغة العربية لاعتماده من قسم رقابة الأغذية و موضح فيه المعلومات التالية:
 - المساحة المخصصة للتخضير، الطبخ، التخزين، ومنطقة جلوس الزبائن.
 - المرافق الصحية.
 - النوافذ وأنظمة التكييف والتهوية الميكانيكية.
 - أماكن المعدات المختلفة وكيفية وضعها.
 - مداخل ومخارج المنشأة.
 - أماكن ومرافق غسل الأواني والأيدي.
7. مراجعة إدارة الهندسة - بلدية مدينة الشارقة للموافقة على المخطط من الناحية الهندسية وإصدار تصريح الديكور وذلك للأنشطة والتجهيزات التي تستدعي ذلك.
8. مراجعة إدارة الصرف الصحي - بلدية مدينة الشارقة لتكوين مبيدة الدهون وخاصة للأنشطة المتعلقة بتجهيز المواد الغذائية مثل (مطعم - كافيتريا - مطبخ شعبي - تموين مواد غذائية - تجهيز حلويات ... الخ).
9. المعاينة النهائية للمنشأة من قبل مفتش وحدة التراخيص في قسم رقابة الأغذية بعد الانتهاء من أعمال الديكور وتجهيز الموقع كاملاً حسب المخطط المعتمد مسبقاً.
10. إصدار التقرير النهائي (الموافقة النهائية) لاستكمال إجراءات الترخيص من دائرة التنمية الاقتصادية.

ملاحظة:

- يمكن إصدار التقرير النهائي في حال عدم استكمال إجراءات الترخيص بعد دفع تأمين مالي لدى القسم والتعهد بعدم ممارسة النشاط لحين استكمال جميع إجراءات الترخيص.

متطلبات قسم رقابة الأغذية بخصوص إعداد مخططات المنشآت الغذائية الخاضعة لتطبيق نظام الهاسب

1. التعاقد مع شركة إستشارات غذائية معتمدة في بلدية مدينة الشارقة.
2. التقدم بمخططات هندسية توضح التجهيزات والتقسيمات الداخلية والأبعاد للمنشأة، معتمده من قبل شركة

الإستشارات الغذائية.

3. يجب أن تكون تلك المخططات متوافقة مع متطلبات نظام السلامة الغذائية (الهاسب) واشتراطات بلدية مدينة الشارقة الصحية اللازم توافرها في المنشأة.

4. يجب مراعاة ما يلي في المخططات المقدمة:-

- أن تكون ملونة.
- أن توضح حركة (العاملين - المواد الأولية - المنتج النهائي - المخلفات - الصرف الصحي).
- أن توضح نوع التكييف والتهوية وتوزيعها في كافة مناطق وأقسام المنشأة.
- أن توضح صور الأجهزة والآلات والمعدات في المنشأة.
- أن توضح أبعاد ومساحات الأقسام.
- أن توضح نوع المنتج / المنتجات مع المخطط التسلسلي للإنتاج.
- أن توضح الجوار والشوارع المحيطة بالمنشأة.
- يجب عمل جدول بالرموز والمصطلحات الواردة في المخطط.
- أن يكون اتجاه المخططات واضحاً.
- توفير خانة جانبية على يمين المخطط يوضع فيها ختم شركة الإستشارات الغذائية وبيانات الإعتماد من قبل بلدية مدينة الشارقة.
- أن تكون الكتابة على المخططات باللغتين العربية والإنجليزية.
- أن يتم تقديم المخططات على ورق قياس A01.
- 5. مراجعة قسم رقابة الأغذية ببلدية مدينة الشارقة لتحديد موعد مناقشة المخططات في حضور الإستشاري بشركة الإستشارات الغذائية المعتمد لدى بلدية مدينة الشارقة والمستثمر أو المسؤول في المنشأة.

مكان تقديم الخدمة:

قسم رقابة الأغذية في منطقة الناصرية.

الاشتراطات الصحية الواجب توافرها في منشآت تداول الأغذية:

الموقع:

يجب أن يكون موقع المنشأة الغذائية بعيداً عن الروائح الكريهة والدخان والأتربة أو الملوثات الأخرى التي قد تشكل خطراً صحياً على عملياتها التشغيلية.

التصميم:

يجب أن يكون تصميم المنشأة الغذائية مناسباً للأنشطة الغذائية التي سيتم مزاولتها، بحيث يكون هناك انسياب منتظم في سير العمليات، وأن تكون مناطق تحضير الأغذية مفصولة عن دورات المياه ومناطق تخزين مواد التنظيف والمواد الكيماوية، كما يجب أن لا يسمح تصميم المنشأة بدخول وإيواء الآفات والحشرات والطيور والملوثات البيئية مثل الدخان والأتربة.

متطلبات المساحة:

ينبغي أن تكون مساحة المنشأة الغذائية كافية للقيام بالعمليات المطلوبة حسب النشاط الذي سيمارس داخل تلك المنشأة، وعليه يجب ألا تقل المساحة الكلية للمنشأة الغذائية عن المتطلبات المنصوص عليها أدناه:

م	النشاط	الحد الأدنى للمساحة المطلوبة	ملاحظات
1	مطعم A	المطبخ (65م ²) + منطقة التخزين (10م ²) = 75م ²	مساحة الصالة متروكة لتقدير المستثمر
2	مطعم B	المطبخ (40م ²) + منطقة التخزين (10م ²) = 50م ²	
3	مطعم C	المطبخ (25م ²) + منطقة التخزين (10م ²) = 35م ²	
4	كافيتريا A	(15م ²) للمطبخ + (10م ²) لمنطقة التخزين + (5م ²) للشاورما = 30م ²	يشمل "الشاورما"، "تحضير السنديوتشات"، "المشروبات الساخنة والباردة"

28	المخيز الآلي و الحلويات والمُعجّنات	300م ²	حسب النشاط والمعدات المستخدمة.
29	صناعة الحلويات والمعجنات	150م ²	حسب النشاط والمعدات المستخدمة.
30	تحميص البن و المكسرات	200م ²	حسب النشاط والمعدات المستخدمة.
31	تموين المواد الغذائية	150م ²	حسب النشاط والمعدات المستخدمة.
32	الملاحم	13م ² (في سوق الجبيل) 20م ² (في المجمّعات الاستهلاكية) 30م ² (نشاط مستقل خارج سوق الجبيل)	

الأرضيات:

يجب أن تكون الأرضيات مصنعة من مواد متينة خالية من الشقوق، ملساء، فاتحة اللون، غير منفذة أو ماصة للسوائل، سهلة الغسيل والتنظيف، وبها ميل كافٍ لتصريف السوائل إلى مجاري أرضية ذات حجم كافٍ، كما يجب أن تكون مناطق الالتقاء بين الأرضيات والجدران مقوسة (بدون زوايا) ليسهل تنظيفها وتطهيرها وللمنع تراكم الملوثات.

الجدران:

يجب أن تكون الجدران مشيدة من مواد متينة خالية من الشقوق، غير منفذة أو ماصة للسوائل، سهلة الغسيل والتنظيف، وأن تكون الجدران الداخلية في المطابخ وأماكن إعداد الطعام مصنعة من مواد سهلة التنظيف، ملساء (مثل السيراميك أو الستانلس ستيل)، ذات لون فاتح، على أن ترتفع مترين ونصف على الأقل من الأرض، ويمكن طلاء الجزء العلوي بطلاء مناسب قابل للغسيل ويسهل تنظيفه.

الأسقف:

يجب أن تكون الأسقف مشيدة من مواد متينة خالية من الشقوق مطلية بطلاء فاتح اللون مناسب قابل للغسيل ويسهل تنظيفه، كما يمكن استخدام الأسقف المستعارة شرط أن تكون ملساء سهلة التنظيف وأن تكون من مادة غير منفذة أو ماصة للسوائل. (بعض الحالات قد تستوجب الحصول على موافقة الدفاع المدني على صلاحية السقف)

المجاري الأرضية:

يجب أن تكون المجاري الأرضية فعالة في إزالة مياه الصرف، وذات أغطية قابلة للفك والتنظيف، كما يجب أن تكون أنابيب المجاري منحدره بصورة صحيحة، وموصولة بمصيدة للدهون إلى نظام الصرف الصحي.

طابق الميزانين والدرج:

يجب أن يكون الميزانين مبنياً من مواد صلبة أو معدنية ومجهزاً بحواف مرتفعة بشكل كافٍ لمنع الملوثات من السقوط على الأسطح الواقعة أسفله، ولا يسمح بأن يكون هناك طابق ميزانين فوق مناطق إعداد الطعام (إلا إذا كان الميزانين مرخصاً من أصل البناء). كما يجب أن يكون الدرج مصنوعاً من مواد صلبة غير ماصة وسهلة التنظيف وتمنع الإنزلاق.

المعدات والأدوات:

يجب أن تستخدم المنشآت معدات وأدوات مصنوعة من مواد آمنة ومناسبة لا تؤثر على سلامة وجودة الغذاء ومقاومة للكسر والتشقق والانبعاج والانحناء، كما ينبغي أن تكون المعدات قابلة للتحريك والفك وأن تكون هناك إمكانية لصيانتها وتنظيفها وتقييمها بسهولة. أما المعدات الثابتة فيجب أن تكون مناطق اتصالها مع الأرضيات والجدران والمعدات المجاورة محكمة الإغلاق، وأن تكون موضوعة على مسافات مناسبة تسمح بالتنظيف تحتها وحولها.

الإضاءة:

يجب أن تتوفر في المنشآت الغذائية إضاءة كافية سواء كانت طبيعية أم صناعية لضمان إنتاج الأغذية في بيئة آمنة وصحية، ولتسهيل عملية التنظيف في المنشأة، كما يجب أن تكون المصابيح ضد الكسر أو محمية بأغطية ضد الكسر.

5	كافيتريا B	(15م ²) للمطبخ + (10م ²) لمنطقة التخزين = 25م ²	يشمل "تحضير السندويشات" ، "المشروبات الساخنة والباردة"
6	كافيتريا C	(10م ²) للمطبخ + (5م ²) لمنطقة التخزين = 15م ²	يشمل "السندويشات الجاهزة" ، "المشروبات الساخنة والباردة" -كافيه
7	عرض وطهي الأسماك والمنتجات البحرية	المطبخ (25م ²) + منطقة التخزين (5م ²) + عرض الأسماك (5م ²) = 35م ²	
8	طهي وشوي الأسماك و المنتجات البحرية	المطبخ (25م ²) + منطقة التخزين (5م ²) = 30م ²	
9	مطبخ شعبي	150م ²	في المناطق الصناعية والتجارية فقط
10	مقهى	10م ² (لا تقل مساحة العرض والتقديم عن 10م ²)	يقتصر النشاط على بيع السندويشات والمشروبات الجاهزة فقط
11	مشاوي على الفحم	المطبخ (20م ²) + منطقة التخزين (5م ²) + المشوى (5م ²) = 30م ²	
12	بيع المشروبات الباردة والساخنة والعصائر الطازجة والسندويشات الجاهزة	المطبخ (10م ²) + منطقة التخزين (5م ²) = 15م ²	
13	تجهيز المعجنات والفطائر	20م ² (الموقع التجهيز والتحضير)	
14	تحضير الحلوى والحلويات الشعبية	موقع تحضير وتجهيز الحلويات (40م ²) + منطقة التخزين (10م ²) = 50م ²	
15	مخبز تتسور	تحضير وتخزين (10م ²) + الفرن ومنطقة البيع (10م ²) = 20م ²	
16	سوبرماركت (مجمع استهلاكي)	60م ²	+ 20م ² (عند إضافة ملحمة) + 16م ² (عند إضافة مسمكة)
17	بقالة	30م ²	
18	بيع المتلجات	15م ²	بيع فقط
19	تجهيز وبيع المتلجات	50م ²	
20	بيع الحلويات و الشوكولاته بالتجزئة	15م ²	
21	بيع البن و المكسرات و البهارات و التوابل بالتجزئة	15م ²	
22	بيع منتجات المخابز بالتجزئة	15م ²	
23	كشك	غير محدد	
24	طحن و بيع البهارات	40م ²	
25	تجارة المواد الغذائية بالجملة	70م ²	
26	بيع العسل و مشتقاته	15م ²	
27	مصانع الأغذية	200م ²	حسب النشاط والمعدات المستخدمة في التصنيع وخطوط الإنتاج.

التهوية:

يجب أن تزود المنشآت الغذائية بالتهوية المناسبة لمنع ارتفاع الحرارة وتكاثف البخار وإزالة الهواء الملوث، وأن يكون تصميم وتركيب نظم التهوية كافياً من حيث العدد والقدرة.

مناطق التخزين:

يجب على المنشآت الغذائية توفير أماكن تخزين بمساحات كافية للمواد اللازمة للعمل والإنتاج، مع توفير أرفف بأعداد كافية لضمان تخزين جميع المواد بعيداً عن الأرض، بحيث تكون الأرفف مرتفعة عن الأرض وبعيدة عن الجدران لتسهيل عمليات التنظيف، كما ينبغي أن تكون الأرفف مصنوعة من مواد قوية وشديدة التحمل وسهلة التنظيف.

إمدادات المياه:

يجب أن تتوفر في المنشأة الغذائية إمدادات كافية من المياه الصالحة للشرب لأغراض التنظيف وإعداد الطعام، كما يجب توفير إمدادات كافية من المياه الساخنة لجميع أنشطة التنظيف التي تُجرى في المنشأة الغذائية.

التخلص من النفايات الصلبة:

يجب توفير عدد كافٍ من حاويات النفايات المناسبة.

مصادر الشحوم والدهون:

يجب تركيب مصائد دهون ذات نوعية مناسبة حسب نوع وحجم النشاط.

أحواض غسل اليدين:

يجب توفير أحواض لغسيل الأيدي بعدد كافٍ حسب نوع وحجم النشاط، بحيث تكون موجودة في مكان مناسب وسهل الوصول إليه، ومزودة بصابون سائل وأوراق تنشيف تستخدم لمرة واحدة.

دورات المياه ومناطق تبديل الملابس:

يجب أن تتوفر لمتداولي الأغذية دورات مياه كافية ومناسبة وفي مكان ملائم، وأن تكون محكمة الإغلاق، ذات إضاءة وتهوية جيدة، ومزودة بمغسلة أيدي بالإضافة إلى صابون سائل ومناشف ورقية. وأن تكون مفصولة تماماً عن أماكن تحضير الطعام، كما يجب توفير غرف لتبديل الملابس إذا كان العمال يقومون بتبديل ملابسهم بصورة روتينية في المنشأة الغذائية، مزودة بخزائن أو غيرها من الوسائل المناسبة لتخزين متعلقات العمال.

مرافق التنظيف:

يجب توفير أماكن مناسبة لحفظ معدات ومواد التنظيف بحيث تكون بعيدة عن مناطق تداول الأغذية،

المخارج أو الفتحات التي تؤدي إلى خارج المنشأة:

يجب حماية الفتحات التي تؤدي إلى خارج المنشأة الغذائية من دخول الآفات بوسائل مناسبة مثل شبك الحماية، أو تثبيت ستائر هواء مصممة بشكل جيد، أو أي وسيلة أخرى فعالة لمنع دخول الآفات.

إصدار تصريح نقل وتوزيع المواد الغذائية

1. تعبئة وتقديم استمارة طلب تصريح نقل وتوزيع المواد الغذائية موقعة ومختومة، ومرققة بالمستندات التالية:-

- رسالة طلب تصريح مقدمة من الشركة بنوع المواد الغذائية.
 - صورة عن الرخصة التجارية أو الصناعية سارية المفعول.
 - صورة عن ملكية المركبة سارية المفعول.
 - صورة عن بطاقة الصحة المهنية لسائق المركبة سارية المفعول.
 - صورة عن رخصة المستودع أو عقد إيجار مصدق.
 - صورة عن شهادة الهاسب HACCP (للمنشآت الصناعية ونشاط التموين).
 - صورة عن شهادة المطابقة الصادرة عن هيئة الإمارات للمواصفات والمقاييس (للمنتجات التي تتطلب ذلك).
 - صورة عن شهادة تسجيل المنتج صادرة من قسم رقابة الأغذية ببلدية مدينة الشارقة (عبوات المياه 5 جالونات).
 - التصريح الأصلي في حال التجديد.
2. فحص المركبة من قبل المفتش المختص.
3. في حال كانت المركبة مطابقة يتم تحصيل رسوم التصريح ودفع الغرامات إن وجدت.

4. إدخال البيانات في النظام ومن ثم طباعة التصريح.

مكان تقديم الخدمة:

قطاع خدمة المتعاملين في المنطقة الصناعية الخامسة، إدارة بلديات الضواحي.

الشروط والمتطلبات الخاصة بوسائل نقل المواد الغذائية:

(وفقاً للقرار الوزاري رقم (577) لسنة 2013م في شأن الدليل الموحد لنقل الأغذية)

يجب أن تكون وسيلة نقل الأغذية:

1. قادرة على الحفاظ على درجة الحرارة الملائمة والرطوبة، وعلى الظروف الجوية بداخلها، وغير ذلك من الظروف اللازمة لحماية الأغذية من نمو الميكروبات الضارة وغير المرغوبة ومن التلف الذي قد يجعلها غير صالحة للإستهلاك طوال فترة النقل.

2. توفر مساحة كافية لعمليات تحميل وتفريغ الأغذية وتسمح بحرية الحركة والتفتيش ودوران الهواء.

3. أن يحقق تصميم وسيلة النقل التالي:

• يسمح بسهولة التنظيف والتطهير والتخلص من مياه التنظيف والتعقيم.

• ملائمة للغاية وسهلة الصيانة.

• مغلقة ومغطاة من جميع الجوانب أثناء النقل.

• مصممة بطريقة تساعد على منع دخول الحشرات، ومنع التلوث الخارجي.

• تسمح بتطبيق الممارسات الصحية الجيدة في التعامل مع الغذاء، بما في ذلك الحماية من التلوث التبادلي.

• توفر إمكانية تتيح للمعنيين من مراقبة درجة الحرارة والرطوبة وغيرها من الظروف بداخلها، وضبطها.

• مصنوعة من مواد قابلة للغسل والتطهير.

• أن يكون الجزء الداخلي من المركبات معزولاً ببطانة ذات سطح مصقول، أملس، قابل للتنظيف ومضاد للماء (غير قابل للصدأ).

• أن تكون أسطح الأرضيات مصنوعة من مواد منيعة، مضادة للماء، غير ماصة، غير قابلة للانزلاق، قابلة للغسل ومكونة من مواد غير سامة، بشكل يسمح بإجراء أعمال التنظيف بشكل ملائم كما يجب أن يكون مستوى انحدار (ميلان) الأرضيات كافياً لتنظيف السوائل إلى الخارج، متى كان ذلك ملائماً.

• أن تكون الأسقف والتجهيزات العلوية سهلة التنظيف ومصنوعة من مواد ذات ألوان فاتحة، مبنية ومصقولة بشكل يمنع تراكم الأوساخ ويحد من عمليات التكتيف، أو نمو العفن أو تساقط الجزيئات.

• يجب أن تكون أسطح الجدران والفواصل الجدارية مصنوعة من مواد منيعة، مقاومة للماء، غير ماصة، محكمة الإغلاق، غير سامة، قابلة للغسل وذات ألوان فاتحة، كما يجب أن تكون الجدران ملساء (مصقولة)، متى لزم الأمر، وذات أسطح تصل إلى ارتفاع مناسب وتكون سهلة التنظيف والتطهير.

4. يجب أن تصمم أجهزة التبريد في وسيلة النقل بحيث تكون مناسبة من حيث درجة الحرارة للمواد الغذائية التي ستنقل بها، على أن تكون درجة حرارة الهواء الراجع حسب الآتي:

أ. المواد الغذائية المبردة على درجة حرارة (3°- 5°س).

ب. المواد الغذائية المجمدة على درجة حرارة (18°-س أو أقل).

ت. وسيلة النقل غير المبردة للمواد الغذائية الجافة أو المعلبة، يجب أن لا تزيد درجة الحرارة عن 30°س مع توفير تهوية كافية تسمح بخفض درجة الحرارة ومستوى الرطوبة في وسيلة النقل للحد المناسب. وفي كل الأحوال يجب أن تكون وسائل النقل هذه مغطاة بصورة كافية تمنع دخول الآفات والملوثات الفيزيائية الأخرى مثل الغبار وغيره.

ث. باقي الأغذية، بما فيها الأغذية طويلة الأمد، على درجات حرارة مناسبة تمنع التسبب بأية مخاطر على صحة الإنسان، وبحسب درجة الحرارة الملائمة لكل مادة غذائية.

ج. عند استخدام الدراجات النارية أو الهوائية في نقل الأغذية المحضرة، يجب استخدام أوعية معزولة حرارياً ومحكمة الغلق.

ح. وسيلة نقل الأغذية الساخنة (<60°س).

5. تزويد الصهاريج المستخدمة لنقل المياه أو المواد الغذائية السائلة بأنايبب سهلة الفك والتركيب وأن تكون مصنوعة من مواد ذات رتبة غذائية، مقاومة للصدأ وغير سامة، خاملة كيميائياً ويسهل تنظيفها وتطهيرها مثل الستانلس ستيل.
6. توفير إنارة كافية داخل حيز التخزين في وسيلة نقل الأغذية.
7. توفير قواطع مناسبة لفصل المواد الغذائية المختلفة داخل وسائل نقل الأغذية.
8. تركيب خطافات من مواد ذات رتبة غذائية، مقاومة للصدأ وغير سامة، خاملة كيميائياً ويسهل تنظيفها وتطهيرها لتعليق الذبائح المبردة والمجمدة.
9. يجب استخدام سوائل التبريد على أساس سلامتها وتقييم مخاطرها بواسطة السلطات المختصة عند عمليات التفريش، كما يجب وضع الإجراءات اللازمة لكشف أي تسريب لمواد التبريد.

شروط خاصة بوسائل نقل أو توصيل أو توزيع المواد الغذائية المتخصصة:

بالإضافة إلى الشروط الواردة سابقاً، يجب الإلتزام بما يلي:

1. وسائل نقل الأغذية الجافة والمعلبة:
- أن تكون جميع الأبواب معزولة جيداً عن البيئة الخارجية وبما يمنع تعرض المادة الغذائية لأشعة الشمس المباشرة.
2. وسائل نقل منتجات المخازن:
- توفير صناديق بلاستيكية مخصصة للتوزيع لحفظ الخبز والسمون.
- توفير حاوية مغلقة يوضع فيها الخبز المرتجع من الأسواق.
- توفير تهوية مناسبة داخل الجزء الخلفي للمركبة.
3. وسائل نقل الأغذية المبردة والمجمدة:
- وحدة تبريد أو تجميد في حالة جيدة، ولها مقياس قراءة خارجية بكابينة القائد.
- توفير إطار مطاطي على الأبواب لمنع تسرب البرودة، وإحكام الغلق.
- توفير سنائر بلاستيكية على الأبواب لمنع ارتفاع درجات الحرارة عند الفتح.
4. مركبات نقل وتوزيع الفواكه والخضروات:
- الجدران معزولة بمادة عازلة لضمان التبريد المناسب.
- وحدة تبريد في حالة التوزيع، أو مكيف هواء في حالة النقل فقط من السوق إلى المحل، وبها ساعة قراءة خارجية بالكابينة.
- توفير إطار مطاطي على الأبواب لمنع تسرب البرودة، وإحكام الغلق.
- توفير سنائر بلاستيكية على الأبواب لمنع ارتفاع درجات الحرارة عند الفتح.
5. مركبات نقل وتوصيل الأغذية الجاهزة:
- أن تكون المركبة معزولة من الخلف كما في المركبات المبردة.
- توفير حافظات حرارية في السيارة مجهزة بمقياس تحكم بالحرارة لضبط درجات حرارة الطعام على أعلى من 60 درجة مئوية.

6. مركبات نقل الأسماك:

- أن تكون مخصصة ومصممة لنقل الأسماك (الطازجة أو المبردة) ولا يجوز نقل أي مواد غذائية أخرى فيها لمنع حدوث أي تلوث تبادلي من الأسماك.
- مُدَوّن عليها باللغتين العربية والإنجليزية عبارة «سيارات نقل أسماك مبردة».
- أن تكون مزودة بصندوق حفظ مصنوع من مواد غير قابلة للامتصاص أو التفاعل مع الأسماك ويفضل من المواد العازلة للحرارة لمنع تسرب الحرارة والحفاظ على درجة الحرارة المقررة.
- توفير وحدة التبريد المناسبة للصندوق حسب حجم الصندوق، ولها مقياس قراءة خارجية بكابينة القائد.
- توفير الحاويات المناسبة في الصندوق المبرد الخاصة بنقل الأسماك للفصل بين الأنواع وتجنب الاحتكاك بين الأسماك لمنع حدوث تشققات أو جروح، وأن تزود بفتحة للتخلص من السائل المذاب.
- يجب وضع ستارة من شرائح بلاستيكية على باب الحاوية وذلك للتقليل من خروج الهواء البارد ومنع دخول أي ملوثات خارجية مثل الحشرات أو الغبار والدخان.
- تزويد الأبواب بالمطاط القوي لمنع التسرب بعد الإغلاق.

7. مركبات نقل وتوزيع اللحوم:

- أن تكون المركبة ذات صندوق معزول من الداخل والخارج لضمان التبريد
- تركيب خطافات من مواد ذات درجة غذائية، مقاومة للصدأ وغير سامة، خاملة كيميائياً ويسهل تنظيفها وتطهيرها لتعليق الذبائح المبردة والمجمدة..
- أن تتوفر وحدة تبريد بحالة جيدة، ولها مقياس قراءة خارجية بكابينة القائد.
- أن يركب على الأبواب إطار مطاطي لضمان منع تسرب التبريد.
- توفير سنائر بلاستيكية لضمان منع تسرب التبريد.
- في حالة تحميل اللحوم المعبأة في عبوات كرتونية يجب أن تكون على حوامل من الإستيل أو ستاندات بلاستيكية.
- 7. مركبات نقل وتوزيع اللحوم:
- توفير أرفف شبكية للعبوات.

تصاريح مكائن البيع الآلي

إجراءات منح التصاريح:

1. تقوم الشركة المشغلة لمكائن البيع الآلي بالتقدم بطلب الحصول على الترخيص اللازم لتشغيل تلك المكائن لدى الجهة ذات الاختصاص.
2. تقوم الشركة لاحقاً بمراجعة قسم رقابة الأغذية مع تزويد القسم بقائمة بمواقع المكائن والمواد الغذائية المعروضة وكافة وثائق التشغيل من جدول الصيانة الدورية والتنظيف.
3. يقوم المفتش المختص بقسم رقابة الأغذية بمراجعة الوثائق والتحقق من استيفاء جميع الاشتراطات الصحية المطلوبة.
4. يقوم قسم رقابة الأغذية بإصدار رسالة عدم ممانعة للشركة المتقدمة بتشغيل مكائن البيع الآلي بالأصناف الغذائية المحددة.
5. تقوم الشركة المشغلة لمكائن البيع الآلي بمتابعة إجراءات الترخيص لدى الجهات ذات الاختصاص.

أماكن وضع المكائن:

يجب أن تكون تلك المكائن داخل أماكن مغلقة مكيفة الهواء ويستثنى من ذلك مكائن المياه والمشروبات الغازية والعصائر بأن توضع في أماكن مظلمة بعيدة عن الأتربة خارج المباني الحكومية والخاصة والمواقف العامة والحدائق.

مكان تقديم الخدمة:

قسم رقابة الأغذية بمنطقة الناصرية.

الاشتراطات:

1. يجب أن تكون الشركة المشغلة للمكائن مرخصة داخل الدولة.
2. يجب على الشركة المشغلة للمكائن تطبيق إجراءات تشغيل تضمن سلامة الغذاء المباع.
3. يجب أن يتم وضع أرقام للتواصل في حال تعطل المكائن وفي حال الشكاوى وكذلك رقم التصريح بمكان واضح وغير قابل للإزالة أو التلف على جسم الماكينة.
4. يجب أن يتم التبليغ الفوري لقسم رقابة الأغذية من قبل الشركات المشغلة لتلك المكائن بأي معلومات تتعلق بتلك المكائن مثل تغيير الأصناف المباعة من قبل تلك المكائن أو زيادتها وأخذ تصريح بذلك.
5. يجب أن تكون المنتجات الغذائية المباعة من قبل تلك المكائن صالحة للإستهلاك الأدمي ومستوفية للشروط واللوائح الفنية المعمول بها في الدولة ومسجلة لدى قسم رقابة الأغذية ببلدية مدينة الشارقة.
6. يجب أن تحتفظ الشركة المشغلة لتلك المكائن بسجلات توضح كافة العمليات والبيانات المتعلقة بالمنتجات المباعة من خلال تلك المكائن.
7. يجب الحفاظ على درجة حرارة من 1° إلى 4° مئوية لمكائن البيع الآلي المبردة، ودرجة حرارة لا تزيد

- عن 18°- مئوية لمكائن البيع الآلي المجمدة، وتوفير أجهزة قياس وتسجيل درجات حرارة خاصة بكل ماكينة.
8. يجب أن تكون مكائن البيع الآلي هذه عائدة للشركات المصنعة أو المستوردة مباشرة لتلك المواد الغذائية المباعة من خلالها.
 9. يجب أن يتم إعداد وتصنيع وحفظ ونقل وتداول المواد الغذائية المباعة في مكائن البيع الآلي بطرق صحية.
 10. عند وضع ماكينة بيع آلي في أماكن خاصة كالمستشفيات أو المدارس يجب الحصول على الموافقات اللازمة.
 11. يجب أن يكون جميع العمال المتعاملين مع المواد الغذائية في تلك الشركات المشغلة لمكائن البيع الآلي حاصلين على شهادات خلو من الأمراض المعدية و التي تشكل خطراً على الصحة العامة.
 12. يجب الالتزام بالممارسات الصحية الجيدة من قبل العاملين في الشركات المشغلة لمكائن البيع الآلي.
 13. يجب الحفاظ على نظافة مكائن البيع الآلي ومحيطها كما يجب تعقيم الأسطح الملامسة للأغذية بداخلها وإجراء الصيانة الدورية لها والاحتفاظ بسجلات تثبت ذلك.
 14. يجب توفير مصدر ماء ساخن ومنظفات ومعقمات مناسبة لتنظيف تلك المكائن.
 15. يجب أن تكون مكائن البيع الآلي مصممة بطريقة لا تحوي تجايف أو أشكال تجعل من الصعب تنظيفها أو جعلها مأوى للحشرات والقوارض.
 16. يجب أن تكون الأسطح الداخلية لمكائن البيع مصنعة من مواد مناسبة (سهلة التنظيف، غير قابلة للصدأ...).
 17. يجب تزويد مكائن البيع الآلي التي تحتاج للماء بمصدر مائي آمن ونظيف وصالح للشرب.
 18. يجب تثبيت صينية بمكائن بيع المشروبات الساخنة والباردة لحفظ بقايا المشروبات بحيث يمكن إزالتها وتنظيفها.
 19. يجب استعمال مواد تعبئة (عبوات، أكواب، ...) مناسبة لنوع المادة الغذائية المباعة من خلال مكائن البيع الآلي وذات درجة غذائية تستعمل لمرة واحدة، وحفظها بشكل مناسب للحفاظ على نظافتها.
 20. يجب عدم خلط المواد الغذائية مع بعضها البعض في مكائن البيع الآلي.
 21. يجب وضع مكائن البيع الآلي في أماكن مناسبة بعيدة عن مصادر التلوث.
 22. يجب توفير حاوية حفظ نفايات لكل ماكينة بيع آلي.

ملاحظات:

- هذه الاشتراطات لا تشمل الاشتراطات الواجب توفرها في المنشآت المصنعة أو المحضرة أو المستوردة لتلك المواد الغذائية.
- تخضع جميع مكائن البيع الآلي في مدينة الشارقة للرقابة من قبل المفتشين في قسم رقابة الأغذية، وعلى المنشأة الغذائية التعاون مع المفتشين وتوفير كافة المستندات أو البيانات حال طلبها من قبل القسم، والسماح للمفتشين بتفتيش تلك المكائن من الداخل.

التصريح لمركبة متنقلة ببيع أطعمة

الإجراءات:

1. للحصول على تصريح لبيع منتجاتهم الغذائية في مركبات متنقلة.
2. دراسة الطلب من قبل قسم رقابة الأغذية للتأكد من استيفائه للمتطلبات المذكورة.
3. اعتماد المخطط الداخلي للمركبة وفق قائمة المنتجات والأصناف الغذائية المقدمة من قبل المستثمر.
4. الكشف النهائي على المركبة للتأكد من مطابقتها للمخطط المعتمد واستيفائها للشروط الصحية والفنية المطلوبة.
5. إصدار الموافقة النهائية بعد دفع الرسوم المقررة.

ملاحظات:

1. يحق لأصحاب رخص اعتماد الحصول على تصريح لبيع منتجاتهم الغذائية في مركبات متنقلة.
2. في حال عدم توفير موقع للتجهيز، يُعتبر تصريح بيع الأطعمة لمركبة متنقلة رخصة تجارية قائمة بذاتها.
3. تقوم بلدية مدينة الشارقة بتحديد مواقع وقوف تلك المركبات (حسب المواقع المعتمدة من البلدية).

مكان تقديم الخدمة:

قسم رقابة الأغذية بمنطقة الناصرية.

الإشترطات الواجب توفرها في مركبة بيع الأطعمة:-

1. أن تكون المركبة مجهزة لهذا الغرض.
2. أن تتوفر في المركبة مساحة كافية لممارسة جميع الأنشطة التي تتطلبها العمليات التشغيلية.
3. أن يكون تصميم المركبة يسمح بالتنظيف والتطهير لجميع الأقسام والمعدات فيها.
4. أن يمنع تصميم المركبة دخول الحشرات والأتربة وأدخنة عوادم السيارات وجميع الملوثات الأخرى.
5. أن يوافق تصميم المركبة تدفق عمليات التحضير والتقديم.
6. أن تكون غرفة القيادة مفصولة عن أماكن التخزين والتحصير.
7. أن تكون الأرضيات من مواد متينة وغير منفذة ومناسبة للاستعمال في أماكن تحضير الغذاء، وأن تكون تقاطعات الأرضيات مع الجدران بدون زوايا (على شكل إنحناءات).
8. أن تكون الجدران من مواد مناسبة للاستعمال في أماكن تحضير الغذاء، وأن تكون سهلة التنظيف، ذات لون فاتح.
9. أن تكون الأسقف من مواد مناسبة للاستعمال في أماكن تحضير الغذاء، وأن تكون سهلة التنظيف، وأن تكون ذات ارتفاع مناسب للقيام بالأنشطة التي تتطلبها العمليات التشغيلية.
10. أن تكون نوافذ الخدمة والأبواب محكمة الإغلاق.
11. أن تكون التمديدات والأنابيب والأسلاك مخفية خلف الأرضيات والجدران والأسقف.
12. أن تكون المعدات والتجهيزات مدمجة ضمن هيكل المركبة (بدون أي فجوات)، أو أن تكون مثبتة على عجلات تسمح بتحريكها للتنظيف.
13. أن تكون الإضاءة كافية ومحمية بغطاء يمنع تلوث الأغذية.
14. أن تتوفر التهوية والتكييف بشكلٍ كافٍ ومناسب.
15. أن يتم توفير برادات وثلاجات مناسبة لنوع وحجم العمل.
16. أن يتم توفير خزان مياه نقية صالحة للشرب داخل المركبة من مواد ذات درجة غذائية.
17. أن يتم توفير حوض لغسيل الأيدي مزود بصابون سائل ومناديل ورقية. وكذلك توفير حوض آخر منفصل لغسيل الأدوات والمعدات المستخدمة.
18. أن تكون جميع الأحواض في المركبة مزودة بتمديدات صرف صحية.
19. أن يتم توفير خزان لجمع مياه الصرف وأن يتم التخلص من محتوياته بشكل صحي وقانوني.
20. أن يتم توفير خزائن لحفظ وتخزين الأغذية الجافة، وأخرى لحفظ المنظفات.
21. أن يتم توفير مصدر كهرباء وعلى مدار الوقت لتشغيل العمليات داخل المركبة.
22. أن يتم توفير معدات إطفاء حريق ملائمة داخل المركبة.

إصدار رخص «اعتماد» المنزلية

الإجراءات:

1. مراجعة دائرة التنمية الاقتصادية بالشارقة للتسجيل والحصول على استمارة ترخيص.
2. مراجعة قسم رقابة الأغذية للتسجيل وتحديد موعد للزيارة التفتيشية.
3. الحصول على موافقة مبدئية من قسم رقابة الأغذية.
4. مراجعة دائرة التنمية الاقتصادية للحصول على اسم تجاري.
5. استخراج بطاقات صحة مهنية للعاملين في المشروع من قسم عيادة الصحة العامة.
6. اجتياز الدورة التدريبية الخاصة بسلامة الغذاء من قسم تقييم المطابقة.
7. الحصول على موافقة نهائية من قسم رقابة الأغذية.
8. مراجعة دائرة التنمية الاقتصادية للحصول على الترخيص.

اشتراطات قسم رقابة الأغذية للموافقة على رخص «اعتماد»:

1. أن يتم عمل دورة تدريبية للمتفيعين الذين يتم اختيارهم عن طريق بلدية مدينة الشارقة لتدريبهم على برنامج الشارقة لسلامة الغذاء (GHP).
2. أن يتم تقديم تعهد كتابي من المستفيدين بالأصناف المراد إنتاجها.
3. أن يتم تزويد القسم بأرقام للتواصل لتمكين المفتشين من الدخول إلى الموقع في أي وقت و التأكد من سلامة إجراءات إنتاج الغذاء والسماح للمفتشين باتخاذ الإجراءات الخاصة بإثبات المخالفة وتحريرها ومصادرة المواد الغذائية المخالفة.
4. أن يتم توفير الاشتراطات الصحية المطلوبة من قبل قسم رقابة الأغذية المتوافقة مع قائمة الإنتاج المقدمة قبل البدء في العمل.
5. أن يتم استخراج بطاقات صحة مهنية لجميع العاملين في موقع الإنتاج المستهدف.
6. أن يتم الالتزام بأي اشتراطات أخرى يتم وضعها عن طريق البلدية حسب حجم ونوع النشاط.
7. أن يتم توفير باب خاص في المطبخ منفصل عن المدخل الرئيسي للفيلا أو المسكن الشعبي لتسهيل عملية الدخول والخروج.
8. يجب أن يكون المطبخ في الطابق الأرضي.
9. يجب أن تكون مساحة مطبخ المنزل أو الموقع الذي يتم فيه الطهي لا تقل عن 15م².
10. أن تكون الأدوات المستخدمة مناسبة لعملية الطهي ولا يسمح باستخدام الأواني أو الأدوات القديمة.
11. أن يتوفر على الأقل حوض مزدوج من الحجم المنزلي للاستخدام في نظافة الأواني والمواد الأولية.
12. يجب أن تتوفر الإضاءة والتهوية الجيدة في المطبخ.
13. في حال إنتاج الحلويات يجب توفير براد خاص للحفظ.
14. يجب ألا يتم التعاقد على إعداد كميات كبيرة من الأطعمة إلا في حال توفر المساحات والأدوات المناسبة لذلك.
15. يجب الموافقة من قبل صاحب الترخيص على عمل زيارات من قبل مفتشي رقابة الأغذية على الموقع وطرق التحضير مع الموافقة على اتخاذ ما يلزم من إجراءات كما هو متبع في قسم رقابة الأغذية من تصوير المخالفات وسحب العينات اللازمة.

مكان تقديم الخدمة:

قسم رقابة الأغذية في منطقة الناصرية.

إصدار شهادة عدم ممانعة من توريد الأغذية لمقصف مدرسة خاصة

المستندات المطلوبة:

1. طلب إصدار شهادة عدم ممانعة من توريد أغذية لمقصف المدرسة مطبوعة ومختومة من قبل المورد.

2. قائمة بالمواد الغذائية المراد توريدها.

3. صورة عن الرخصة التجارية / المهنية للمورد وكذلك صورة عن رخصة المدرسة المتعاقد معها.

4. رسالة من إدارة المدرسة المتعاقد معها بعدم الممانعة من قيام المورد بالتوريد للمدرسة.

الإجراءات:

- يتقدم المعنيون في المنشأة الغذائية بطلب إصدار شهادة عدم ممانعة من توريد أغذية لمقصف المدرسة مرفقاً بالمستندات المطلوبة.
- تحويل الطلب للدراسة من قبل المفتش المختص.
- القيام بزيارة تفتيشية للمنشأة الموردة للتأكد من مناسبتها والتزامها بالاشتراطات،
- في حال كان المورد من خارج مدينة الشارقة، يجب توفير رسالة من سلطة الرقابة الغذائية التي يتبع لها المورد تفيد بالتزامه واستيفائه لكافة الشروط الصحية المطلوبة.
- إصدار التصريح بعد دفع الرسوم المستحقة.

الاشتراطات:

1. يسمح للمنشآت ذات الأنشطة الغذائية التالية فقط بالتوريد: خدمات تموين بالمواد غذائية، مطعم، كافيتيريا، مخبز آلي. ويجب أن يكون المورد هو نفسه المنتج (فيما عدا المواد الغذائية المصنعة المعبأة).
2. يجب أن تكون المؤسسة الموردة مطبقة لأحد أنظمة سلامة الغذاء.
3. يجب توفير كافة التجهيزات اللازمة في المقصف المدرسي بما يتناسب مع قائمة الطعام وحجم العمل.
4. يجب أن يكون جميع العاملين في المقصف المدرسي حاصلين على بطاقات صحة مهنية وخاضعين للتدريب ضمن برنامج الشارقة لسلامة الغذاء.
5. يجب الالتزام بالممارسات الصحية الجيدة أثناء العمل.
6. يجب الحرص على النظافة الشخصية للعمال وارتداء الزي الموحد وغطاء الرأس، والحرص على النظافة العامة للمقصف.
7. يجب توفير سيارة مجهزة لنقل أنواع الطعام، مصرح بها من قبل قسم رقابة الأغذية ببلدية مدينة الشارقة.
8. يتم اعتماد قائمة الأصناف الغذائية المصرح بها من قبل وزارة التربية والتعليم عند الموافقة على إصدار شهادة عدم ممانعة من توريد أغذية لمقصف المدرسة.

مكان تقديم الخدمة:

قسم رقابة الأغذية في منطقة الناصرية.

إصدار تصريح توزيع الوجبات الغذائية خلال نهار شهر رمضان

يتم تقديم هذه الخدمة خلال شهر رمضان، حيث يتم تجهيز الطعام في المنشآت الغذائية، وتوزيعه حسب الطلب (توصيل) فقط.

الإجراءات:

1. تتقدم إدارة المنشأة الغذائية بطلب للموافقة على إصدار تصريح توزيع الوجبات الغذائية خلال نهار شهر رمضان مرفقة بصورة عن الرخصة المهنية للمنشأة الغذائية، إضافة إلى تعهد كتابي بعدم تقديم الطعام داخل المنشأة.
2. تدقيق المستندات من قبل الموظف المختص.
3. تحصيل الرسوم وإدخال البيانات في النظام ومن ثم طباعة التصريح.

مكان تقديم الخدمة:

قطاع خدمة المتعاملين في المنطقة الصناعية الخامسة، إدارة بلديات الضواحي.

إصدار تصريح عرض منتجات غذائية خارج المنشأة خلال شهر رمضان

الإجراءات:

1. تتقدم إدارة المنشأة الغذائية بطلب للموافقة على إصدار تصريح عرض منتجات غذائية أمام المنشأة خلال شهر رمضان المبارك قبل فترة الإفطار، مرفقة بصورة عن الرخصة المهنية للمنشأة، بالإضافة لصور فوتوغرافية تظهر محيط المنشأة من الخارج مع توفير صندوق زجاجي لعرض تلك المنتجات الغذائية.
2. تدقيق المستندات من قبل الموظف المختص.
3. تحصيل الرسوم وإدخال البيانات في النظام ومن ثم طباعة التصريح.

مكان تقديم الخدمة:

قطاع خدمة المتعاملين في المنطقة الصناعية الخامسة، إدارة بلديات الضواحي.

إصدار تصريح عرض مياه الشرب سعة خمسة جالونات

المستندات المطلوبة:

1. إستمارة طلب تصريح مطبوعة ومختومة من قبل منفذ البيع.
2. صورة عن الرخصة التجارية لمنفذ البيع سارية المفعول.
3. العقد المبرم بين شركة المياه ومنفذ البيع.
4. صورة عن الرخصة الصناعية لشركة المياه.
5. صورة عن تصريح التوزيع لشركة المياه.
6. التصريح القديم في حال التجديد.

الإجراءات:

3. تقديم طلب تصريح عرض مياه شرب سعة خمسة جالونات مرفقاً بالمستندات المطلوبة.
4. تدقيق المستندات من قبل الموظف المختص.
5. تحصيل الرسوم وإدخال البيانات في النظام ومن ثم طباعة التصريح.

ملاحظة:

يتم إصدار تصريح واحد فقط لمنفذ البيع.

مكان تقديم الخدمة:

قطاع خدمة المتعاملين في المنطقة الصناعية الخامسة، إدارة بلديات الضواحي.

اعتماد بطاقة غذائية

المستندات المطلوبة:

1. طلب اعتماد بطاقة غذائية مطبوع باللغة العربية.
2. نسخة عن الرخصة التجارية أو الصناعية للمنشأة.
3. التصميم الخاص بالبطاقة الغذائية للمنتج متضمناً كافة البيانات المطلوبة.
4. نسخة عن شهادة الهاسب (للمنتجات الغذائية المصنعة في الدولة).

الإجراءات:

1. تحصيل الرسوم المستحقة.
2. في حال المنتجات الغذائية المصنعة في مدينة الشارقة، يجب أن تكون تلك المنتجات مدرجة ضمن خط إنتاج نشاط المصنع المعتمد من قبل قسم رقابة الأغذية.
3. تدقيق البطاقة الغذائية للمنتج للتأكد من مطابقتها للمواصفات واللوائح المعمول بها.
4. في حال كانت البطاقة الغذائية غير مطابقة يتم تحديد نقاط عدم المطابقة وطلب تعديلها لتصبح البطاقة الغذائية مطابقة للمواصفات واللوائح المعمول فيها.
5. في حال كانت البطاقة الغذائية مطابقة يتم إدخال بيانات البطاقة الغذائية في النظام المخصص.
6. إصدار شهادة اعتماد بطاقة غذائية.

مكان تقديم الخدمة:

قسم رقابة الأغذية في منطقة الناصرية.

اشتراطات بطاقة المواد الغذائية المعبأة وبياناتها الإيضاحية:

(وفقاً للائحة الفنية الإماراتية رقم 9)

متطلبات عامة يجب الإلتزام بالآتي :

1. ألا توصف المادة الغذائية المعبأة أو تعرض ببساطة أو بيانات إيضاحية سواء بالكتابة أو بالصور أو بأي أسلوب آخر، يوحي بطريقة مباشرة أو غير مباشرة بأنها مادة غذائية أخرى، مما قد يؤدي إلى الخلط بينهما أو بأي طريقة تجعل المشتري أو المستهلك يعتقد أن هذا الغذاء مرتبط بمنتج آخر، أو أن له ميزات خاصة لا تتوفر في المنتجات المماثلة لا سيما عند التأكيد على وجود بعض المكونات أو غيابها.
2. ألا توصف المادة الغذائية المعبأة أو تعرض ببساطة أو بيانات إيضاحية بشكل ينطوي على الزيف أو التضليل أو الخداع أو بأي شكل قد يؤدي إلى انطباع خاطئ بشأن صفاتها بأي حال من الأحوال.
3. ألا يستخدم ببساطة المادة الغذائية أي إدعاء أو رمز أو شعار خاص بالحلال أو بعلامات الجودة أو بالمنتجات العضوية أو بأي من نظم سلامة الغذاء...إلخ، ما لم يتم تقديم ما يثبت صحة هذا الادعاء.
4. يجب عدم كتابة أي عبارات أو شعارات أو رموز خاصة بشهادات نظم إدارة الجودة.

البيانات الإيضاحية الإلزامية على عبوات الأغذية:

1. اسم الغذاء
يجب أن يوضح الاسم طبيعة المادة الغذائية الحقيقية ويكون محدداً وليس عاماً، على أن يكتب ضمن واجهة العرض الرئيسية.
2. قائمة المكونات
يجب ذكر جميع مكونات المادة الغذائية مرتبة تنازلياً حسب نسبة كل منها وقت تصنيع الغذاء ويستثنى من ذلك الأغذية التي تتكون من مكون غذائي واحد.

3. البيانات التغذوية

يجب كتابة البيانات التغذوية على بطاقات بيان المواد الغذائية.

4. صافي المحتويات

يجب أن يوضح صافي المحتويات وقت التعبئة بالنظام المترى (بالحجم بالنسبة للمواد الغذائية السائلة أو بالوزن بالنسبة للمواد الغذائية الصلبة).

5. الاسم والعنوان:

يجب ذكر اسم وعنوان الصانع أو المعبئ في حالة كان المعبئ غير الصانع.

6. بلد المنشأ:

يجب توضيح بلد منشأ الصنع أو الإنتاج.

7. تواريخ الصلاحية وتعليمات التخزين والاستخدام

ينبغي ان توضح تواريخ الصلاحية بطريقة غير رمزية، كما يجب أن توضح أي شروط خاصة بالتخزين.

8. رقم دفعة الإنتاج (التشغيلية)

توضح على كل عبوة البيانات الدالة على رقم دفعة الإنتاج (التشغيلية).

9. في حالة الأغذية المعالجة بالإشعاع يجب توضيح ذلك بالكتابة بالقرب من اسم المادة الغذائية وكذلك فإن استخدام الرمز الدولي الذي يدل على معاملة الأغذية بالإشعاع يعتبر إلزامياً.

اشتراطات عامة:

1. أن توضع بطاقات البيانات على الأغذية المعبأة بطريقة لا تسمح بفصلها عن العبوات.
2. أن تكون البيانات واضحة وبارزة وغير قابلة للإزالة، كما تكون سهلة القراءة على المستهلك في الظروف العادية للشراء والاستخدام.
3. عندما تكون العبوة مغطاة بغلاف، يجب أن يحمل هذا الغلاف المعلومات اللازمة، أو أن يكون من السهل قراءة بطاقة البيانات من خلاله ولا يسمح له بطمسها.
4. أن يظهر اسم الغذاء وصافي المحتويات بطريقة واضحة وفي نفس مجال الرؤية.
5. ألا تستعمل أية مسميات أو رموز أو علامات أو صور محظورة شرعاً أو ممنوعة نظاماً.
6. إذا كانت البطاقة ملامسة للمادة الغذائية فيجب ألا تحتوي على أية مواد كيميائية أو خلافه، كما يجب أن يكون الحبر المستعمل فيها غير قابل للارتشاح.

اللغة:

أن تكون بطاقات المواد الغذائية والبيانات الإيضاحية المصاحبة لها باللغة العربية وعند استعمال لغة أخرى أو أكثر إلى جانب اللغة العربية، يجب أن تكون جميع البيانات باللغات الأخرى مطابقة للبيانات المكتوبة باللغة العربية.

ملاحظة:

قد يكون هناك اشتراطات أخرى يتوجب توافرها بناء على نوع المادة الغذائية.

مكان تقديم الخدمة:

قسم رقابة الأغذية في منطقة الناصرية.

إصدار موافقة على إجراء حملات ترويجية للمواد الغذائية

المستندات المطلوبة:

1. نموذج طلب حملة ترويجية، معبأ فيه كامل البيانات المطلوبة طباعةً باللغة العربية.
2. نسخة عن الرخصة التجارية أو الصناعية للمنشأة.
3. نسخ عن مستندات الإفراج للمنتجات المراد القيام بحملة ترويجية لها و الصادرة عن سلطة الرقابة الغذائية (في حالة المنتجات المستوردة).
4. نسخة عن شهادة تطبيق الهاسب HACCP (للمنتجات المصنعة في الدولة).
5. صورة من شهادة المطابقة الصادرة عن هيئة الإمارات للمواصفات والمقاييس (للمنتجات التي تتطلب ذلك).
6. في حال الحملات التذوقية، يجب توفير شهادة عدم ممانعة من الجهة التي ستقام لديها الحملة، بالإضافة لصورة عن بطاقات الصحة المهنية للأشخاص العاملين في الحملة.
7. بالإضافة إلى توفير عينات من الأصناف الغذائية المعبأة المراد القيام بحملة ترويجية لها.

الإجراءات:

1. تدقيق المستندات والتحقق من مطابقة المنتجات الغذائية للمواصفات واللوائح المعمول بها.
2. في حال كانت المستندات مستوفاة والمنتجات الغذائية مطابقة، يتم تحصيل الرسوم المستحقة وإدخال بيانات الحملة الترويجية في النظام المخصص.
3. إصدار الموافقة على إجراء الحملة الترويجية.

مكان تقديم الخدمة:

قسم رقابة الأغذية في منطقة الناصرية.

الإفراج عن إرساليات المواد الغذائية المستوردة

يُسمح باستيراد الأغذية ذات الاستخدام التجاري عبر منافذ إمارة الشارقة وفقاً للشروط التالية:

1. أن تكون الأغذية المستوردة مطابقة للوائح والمواصفات المعتمدة في دولة الإمارات العربية المتحدة.
 2. أن ترفق الأغذية المستوردة بالمستندات التالية:
 - بيان جمركي / بوليصة الشحن.
 - قائمة التعبئة/ قائمة المحتويات.
 - شهادة صحية أصلية صادرة عن الجهات المختصة في بلد المنشأ أو بلد التصدير.
 - شهادة ذبح حلال للحوم ومنتجاتها غير المصنعة صادرة من جهات اصدار شهادات الحلال المعتمدة لدى دولة الإمارات العربية المتحدة، بينما ترفق منتجات اللحوم المصنعة بشهادات حلال.
 - نسخة عن شهادة المنشأ.
 - أي وثائق أو افادات إضافية قد تطلب في حالات محددة حسب القرارات والتعاميم الوزارية.
- التفتيش على شحنات المواد الغذائية المستوردة:
- تخضع جميع شحنات المواد لغذائية المستوردة للتفتيش من قبل مفتشي قسم رقابة الأغذية، حيث يقوم المفتش المختص بما يلي:
- تدقيق ومراجعة الوثائق المطلوبة الخاصة بكل شحنة.
 - اجراء الفحص الظاهري للإرسالية والتحقق من مطابقة بياناتها مع ما هو مذكور في الوثائق واستيفائها لمتطلبات الاستيراد وللوائح والمواصفات المعتمدة في الدولة.

تسجيل المنتجات الغذائية

المستندات المطلوبة:

1. طلب تسجيل منتج غذائي مطبوع باللغة العربية.
2. نسخة عن الرخصة التجارية أو الصناعية للمنشأة.
3. نسخة عن شهادة الهاسب (للمنتجات المصنعة في الدولة).
4. نسخة عن شهادة اعتماد البطاقة الغذائية للمنتج.
5. بالإضافة إلى توفير عينات كافية من المنتج الغذائي للفحص المخبري (في العادة 5 عينات).

الإجراءات:

- إدخال بيانات العينات في النظام المخصص.
- طباعة نموذج العينات وإرساله مع العينات للفحص المخبري.
- في حال كانت النتيجة مطابقة يتم تحصيل الرسوم المستحقة.
- إصدار شهادة تسجيل منتج غذائي.

ملاحظة:

يجب أن تكون جميع المنتجات الغذائية مسجلة في برنامج تسجيل الأغذية الإلكتروني (زاد).

- جمع العينات لإخضاعها للتحاليل المخبرية إذا لزم الأمر.
- الإفراج النهائي عن الشحنة في حال استيفائها لكافة المتطلبات.

ملاحظة:

1. يجب أن تكون جميع المنتجات الغذائية المستوردة مسجلة في برنامج تسجيل الأغذية الإلكتروني (زاد).
2. يجب توفير صورة من شهادة المطابقة الصادرة عن هيئة الإمارات للمواصفات والمقاييس (للمنتجات التي تتطلب ذلك).

مكان تقديم الخدمة:

جميع مكاتب قسم رقابة الأغذية بمنافذ الدخول في مدينة الشارقة.

الأغذية المستوردة لغايات غير تجارية

(وفقاً للقرار الوزاري رقم (14) لسنة 2016 بشأن الرقابة على الأغذية المستوردة لغايات غير تجارية)

الأغذية ذات الاستخدام الشخصي

يسمح بدخول الأغذية ذات الاستخدام الشخصي عبر منافذ الشارقة وفقاً لما يلي:

1. الالتزام بأنواع وكميات الأغذية الشخصية المذكورة في الجدول أدناه.
2. أن تكون العبوات موسومة باسم صاحب/أصحاب العلاقة بشكل واضح وغير قابل للإزالة باستثناء الأغذية التي برفقة المسافرين.
3. أن تكون الأغذية مطابقة ظاهرياً ومرفقة بمستندات صادرة عن الجهة الناقلة في بلد المنشأ تتضمن بيانات الأغذية وأنواعها وكمياتها وتواريخ صلاحيتها وكذلك بيانات عن صاحب/أصحاب العلاقة المرسل إليه/إليهم باستثناء الأغذية التي برفقة المسافرين.

المادة	الكمية
الألبان	20 كغم
الزيوت بما فيها زيت الزيتون	50 لتر
التلج	20 لتر
الفواكه والخضروات بما فيها عالية الخطورة والمجففة والمخللات	10 كغم
التمور	100 كغم
منتجات المخازن والحلويات	10 كغم
الحبوب والغلل	30 كغم
اللحوم الحمراء	30 كغم
لحوم الطيور والدواجن	20 كغم
الأسماك والمنتجات البحرية بما فيها المالح ما عدا الكافيار	10 كغم
الكافيار	500 غم
البيض	10 كغم
العسل والمنتجات السكرية	20 كغم
الأعشاب والتوابل بما فيها الخل وماء الزهر وماء الورد	5 كغم / لتر
الزعفران	500 غم
الأغذية ذات الاستعمالات الخاصة بما فيها أغذية الأطفال	10 كغم
المشروبات والعصائر بما فيها المياه	20 لتر
مركزات العصائر	5 كغم
الأغذية الحامضية المعلبة	25 كغم

عينات الأغذية الخاصة بإجراء الدراسات والبحوث العلمية

يسمح بإدخال عينات الأغذية لغايات إجراء الدراسات والبحوث العلمية، وفقاً لما يلي:

1. الحصول على إذن من السلطات المختصة من خلال إرفاق وثيقة صادرة من الجهة المرسله في بلد المنشأ تتضمن بيانات العينات وأنواعها وكمياتها وكذلك بيانات وعنوان الجهة المرسل إليها هذه العينات مع خطاب من الجهة المرسل إليها توضح أسباب طلب العينات.
2. أن تكون العبوات موسومة بعبارة "عينة بحث علمي" باللغة العربية أو الانجليزية.

عينات الأغذية للعرض والدراسات التسويقية ولغايات متطلبات المطابقة

يسمح بإدخال عينات الأغذية للعرض أو الدراسات التسويقية أو لغايات متطلبات المطابقة، وفقاً لما يلي:

1. الحصول على إذن من قسم رقابة الأغذية بالسماح بإدخال عينات الأغذية من خلال إرفاق ما يلي:
 - صورة عن الرخصة التجارية للجهة المرسل لها هذه العينات، باستثناء عينات الأغذية الخاصة بمتطلبات المطابقة.
 - وثيقة صادرة عن الجهة المرسله في بلد المنشأ تتضمن بيانات العينات وأنواعها وكمياتها وكذلك بيانات وعنوان الجهة المرسل لها هذه العينات.
 - وثيقة صادرة عن الجهة المرسل لها هذه العينات تبين الهدف من استيرادها.
2. أن تكون العبوات موسومة بعبارة "عينة مجانية" باللغة العربية أو الانجليزية.
3. أن تكون مرفقة بوثيقة صحية صادرة عن الجهة الرقابية المختصة في بلد المنشأ تثبت مطابقة المادة الغذائية لمتطلبات اللوائح الفنية السارية في ذلك الشأن، وتستنثى العينات المخصصة لغايات المطابقة

الأغذية المستخدمة في المعارض والمهرجانات غير المخصصة للبيع

يسمح بإدخال الأغذية المستخدمة في المعارض والمهرجانات - غير المخصصة للبيع، وفقاً لما يلي:

1. الحصول على وثيقة صادرة عن الجهة المنظمة في الدولة تبين تفاصيل عن الجهة المشاركة في فعاليات المعرض ومدة وموقع المعرض.
2. أن تكون غير مخالفة لأحكام الشريعة الإسلامية، ما لم يتم الحصول على إذن مسبق من الجهات ذات العلاقة بالنسبة للأغذية المخالفة.
3. أن تستخدم خلال فترة المعرض أو الفعالية فقط.
4. التعهدات اللازمة من الجهة المشاركة أو المنظمة للفعالية أو المعرض.

ملاحظات:

1. يحظر استيراد الأغذية لغايات غير تجارية إذا كانت مشمولة بحظر دخولها إلى الدولة بقرارات صادرة من وزارة التغير المناخي والبيئة.
2. لقسم رقابة الأغذية التأكد من مطابقة الأغذية لغايات غير تجارية (ظاهرياً و/أو مخبرياً) للوائح الفنية النافذة في الدولة.

إصدار شهادة صلاحية تصدير مواد غذائية

الإجراءات:

تكون إجراءات إصدار شهادة صلاحية تصدير للمواد الغذائية حسب نشاط المنشأة الغذائية، على النحو التالي:-

أولاً: إصدار شهادات صلاحية تصدير مواد غذائية للمنشآت الصناعية:

1. تعبئة استمارة طلب شهادة صلاحية تصدير مواد غذائية، وإيداعها لدى قسم الاستقبال لإعتمادها وتسجيلها.
2. دفع رسوم إصدار شهادة صلاحية تصدير للمواد الغذائية.
3. إدخال عينات من جميع المنتجات الغذائية المزمع تصديرها ضمن برنامج سحب العينات الدورية المسبقة

للتحليل والمطابقة بمختبر الأغذية ببلدية مدينة الشارقة.

4. في حالة التصدير لدول مجلس التعاون الخليجي؛ يجب اعتماد البطاقة الغذائية لتلك المنتجات الغذائية من قبل قسم رقابة الأغذية ببلدية مدينة الشارقة.
5. إصدار شهادة صلاحية تصدير للمنتجات الغذائية المطابقة.

ثانياً: إصدار شهادات صلاحية تصدير مواد غذائية للمنشآت التجارية:

1. تعبئة استمارة طلب شهادة صلاحية تصدير مواد غذائية، وإيداعها لدى قسم الاستقبال لإتمامها وتسجيلها.
2. دفع رسوم إصدار شهادة صلاحية تصدير للمواد الغذائية.
3. في حال كانت المنتجات الغذائية المزمع تصديرها مستوردة، يجب توفير المستندات التالية:
 - نسخة عن تقارير الإفراج للمنتجات الغذائية.
 - نسخة عن قائمة المنتجات الغذائية المرفقة مع الشحنة من بلد المنشأ.
4. في حال كانت المنتجات الغذائية المزمع تصديرها مشتراة من السوق المحلي، يجب توفير نسخة عن فواتير الشراء.
5. يجب توفير عينات من المنتجات المزمع تصديرها للكشف الحسي والمطابقة.
6. إصدار شهادة صلاحية تصدير للمنتجات الغذائية المطابقة.

ملاحظات:

1. في حال طلب المنشأة بيانات إضافية عن البيانات الموجودة في نموذج شهادة صلاحية تصدير المواد الغذائية، يتم إصدار شهادة لمن يهمله الأمر متضمنة البيانات المطلوب إضافتها.
2. يخضع إصدار شهادة صلاحية تصدير مواد غذائية لمتطلبات الدول المستوردة.

مكان تقديم الخدمة:

قسم رقابة الأغذية في منطقة الناصرية.

إصدار شهادة تسويق محلي

يتم إصدار شهادات التسويق المحلي للمنشآت الغذائية الصناعية العاملة في المناطق الحرة بالشارقة الراغبة بتسويق منتجاتها الغذائية في أسواق الدولة.

الإجراءات:

1. تعبئة وتقديم إدارة المنشأة الغذائية استمارة طلب شهادة تسويق محلي بالإضافة لنموذج طلب إدخال عينات للفحص المخبري، مرفقة بالمستندات المطلوبة.
2. تدقيق الطلب من قبل المفتش المختص.
3. تسليم عينات من المنتجات التي ترغب الشركة بتسويقها في أسواق الدولة لمختبر الأغذية ببلدية مدينة الشارقة من قبل ممثلي المنشأة.
4. في حال كانت نتيجة الفحص المخبري مطابقة للمواصفات واللوائح الفنية المعتمدة يتم تحصيل الرسوم المستحقة وإصدار الشهادة من قبل المفتش المختص.

المستندات المطلوبة:

- نسخ عن شهادات تسجيل المنتجات الغذائية التي ترغب الشركة بتسويقها داخل الدولة.
- شهادة التسويق المحلي القديمة في حال التجديد.

ملاحظات:

- صلاحية شهادة التسويق المحلي عام كامل، على أن يتم الإلتزام بجدول العينات الدورية المعتمد من القسم.
- يجب أن تكون جميع المنتجات الغذائية مسجلة في برنامج تسجيل الأغذية الإلكتروني (زاد) قبل تداولها في

الدولة، سواء كانت هذه الأغذية مستوردة أو مصنعة محلياً.

- يجب توفير صورة من شهادة المطابقة الصادرة عن هيئة الإمارات للمواصفات والمقاييس (للمنتجات التي تتطلب ذلك).

إصدار شهادة تطبيق الممارسات الصحية الجيدة

يجب على جميع المنشآت الغذائية العاملة في مدينة الشارقة تطبيق برنامج الشارقة لسلامة الغذاء مع التوثيق والإلتزام بتنفيذه.

الإجراءات:

1. تدريب كافة العاملين في المنشأة الغذائية، وبحد أدنى مديرين اثنين على برنامج الممارسات الصحية الجيدة لدى إحدى شركات التدريب المعتمدة من بلدية مدينة الشارقة.
2. بعد إتمام عملية التدريب يخضع المتدربون لاختبار بمركز امتحانات برنامج الشارقة لسلامة الغذاء في بلدية مدينة الشارقة.
3. في حال اجتياز الإختبار يتم إصدار شهادة التدريب على الممارسات الصحية الجيدة للعاملين في المنشأة ومديري البرنامج.
4. يتم تطبيق نظام الممارسات الصحية الجيدة في المنشأة من قبل مدير البرنامج بدعم من مفتشي قسم رقابة الأغذية.
5. إجراء التدقيق المبدئي من قبل مفتشي قسم رقابة الأغذية، وفي حال اجتياز التدقيق المبدئي يتم رفع تقرير لوحدة التدقيق بقسم رقابة الأغذية.
6. تحديد موعد لاجراء التدقيق النهائي من قبل وحدة التدقيق بالتنسيق مع مدير البرنامج لدى المنشأة الغذائية.
7. التوجه إلى المنشأة حسب الموعد المحدد لاجراء عملية التدقيق النهائي، حيث يتم خلالها ما يلي:-
 - مراجعة الوثائق والسجلات الخاصة بالمنشأة والبرنامج والتحقق من مطابقتها.
 - التدقيق على موقع التحضير للتحقق من مدى التزامه بتطبيق الممارسات الصحية الجيدة.
 - في حالة اجتياز التدقيق يتم منح المنشأة ملصق "مطبق لنظام الممارسات الصحية الجيدة".
 - يتم تحرير اشعار دفع لإصدار شهادة تطبيق الممارسات الصحية الجيدة الخاصة بالمنشأة.

الوثائق المطلوب توافرها أثناء عملية التدقيق:

- رخصة المنشأة.
- دفتر الإرشادات الصحية للمنشأة.
- ملف الممارسات التشغيلية القياسيه (SOPs) لبرنامج الممارسات الصحية الجيدة.
- بطاقات الصحة المهنية للعاملين في المنشأة.
- عقد مكافحة الحشرات المصدق من قبل بلدية مدينة الشارقة.
- المخطط الإنشائي للموقع المعتمد من قبل قسم رقابة الأغذية.
- قائمة الموردين.
- شهادات تدريب مدراء البرنامج والعاملين بالمنشأة على برنامج الممارسات الصحية الجيدة.
- السجلات الخاصة ببرنامج الممارسات الصحية الجيدة.

إصدار شهادة لمن يهمله الأمر – تحت الإشراف الصحي

الإجراءات:

1. يتقدم المعنوبون في المنشأة الغذائية بطلب إصدار شهادة لمن يهمله الأمر – تحت الإشراف الصحي مرفقة بصورة عن الرخصة المهنية / الصناعية للمنشأة الغذائية.

2. تحويل الطلب من قبل سكرتاريا القسم إلى الشعبة المعنية للتحقق من مدى التزام المنشأة بالإشتراطات الصحية.
3. في حال الإلتزام يتم تحصيل الرسوم المستحقة وإصدار الشهادة.

مكان تقديم الخدمة:

قسم رقابة الأغذية في منطقة الناصرية.

إتلاف المواد الغذائية وإصدار شهادة الإتلاف

الإجراءات:

1. التقدم برسالة طلب إتلاف مواد غذائية موضح بها نوع المواد الغذائية المراد إتلافها وكميتها وسبب الإتلاف.
2. معاينة المواد الغذائية المراد إتلافها من قبل المفتش المختص ومطابقتها مع المستندات.
3. تعبئة استمارة طلب الإتلاف واستمارة نقل النفايات والتقدم بها لقسم رقابة الأغذية مرفقاً بها المستندات المطلوبة.
4. دفع رسوم خدمات الإتلاف المستحقة.
5. تحديد موعد ومكان الإتلاف مع صاحب العلاقة.
6. مطابقة المواد الغذائية مع أستمارة طلب الإتلاف في مكان الإتلاف.
7. وزن المركبات المحملة بالمواد الغذائية قبل الإتلاف وبعده للحصول على الوزن الفعلي للمواد الغذائية التي تم إتلافها.
8. إتمام عملية الإتلاف.
9. دفع رسوم الإتلاف المستحقة الخاصة بمركز بيئة لتدوير النفايات.
10. في حال وجود وزن زائد، يتم مراجعة قسم رقابة الأغذية لدفع رسوم خدمات الإتلاف عن الكمية الزائدة.
11. كتابة تقرير الإتلاف، ومن ثم إدخال بيانات الإتلاف في النظام المخصص.
12. في حال طلب صاحب العلاقة شهادة إتلاف، يتم تحصيل رسوم الشهادة وإصدارها من القسم.

المستندات المطلوبة:

- صورة عن الرخصة التجارية.
- تقرير حجز (في حال الشحنات الغذائية المستوردة)
- محضر تحفظ (في حال قرار إتلاف من القسم).
- أي مستندات أخرى تطلب في حالات محددة.
- في حال طلب شهادة إتلاف يجب توفير فاتورة شراء من المصدر.

مكان تقديم الخدمة:

- قسم رقابة الأغذية بمنطقة الناصرية.
- مركز بيئة لتدوير النفايات في منطقة الصجعة.