



دليل التشغيل

لل عربات الغذائية المتنقلة

يناير 2019

المحتويات

3	المجال والتعاريف
3	المجال
3	التعاريف
5	الاشتراطات العامة
5	الموقع
5	التصميم والتجهيزات
6	الأمن والسلامة
7	الإشترطات الخاصة
7	المواد الأولية (الخام)
7	المواد الغذائية
8	نقل المواد الغذائية
8	إعداد الوجبات الغذائية
9	استخدام المواد الغذائية المجمدة
9	المواد المضافة
9	الشاورما
10	التخزين
11	النظافة العامة
12	الصيانة
12	الترخيص
12	العاملون
12	استخراج الشهادات الصحية
13	صلاحية الشهادة الصحية
13	الأمراض المعدية والإصابات
14	المظهر والسلوك الشخصي



المجال والتعاريف

المجال

تسري بنود هذا الدليل على العربات الغذائية المتنقلة التي تقدم خدماتها في مواقع ثابتة داخل المدن الصناعية.

التعاريف

العربات الغذائية المتنقلة:

عبارة عن سيارة مخصصة لمجهزة لتقديم الفطائر والوجبات الخفيفة والمشروبات الساخنة والباردة.

درجة الاستواء:

درجة الحرارة التي تستخدم لإنضاج المادة الغذائية أثناء الطهي والوصول بها إلى المرحلة التي تكون فيها صالحة ومقبولة للاستهلاك الآدمي.

الغذاء:

مجموع الأطعمة والمشروبات القابلة للأكل أو الشرب ولا تشمل الأدوية.

تداول الغذاء:

نقل المواد الغذائية أو استلامها أو تجهيزها أو تحضيرها أو تقديمها أو تخزينها أو عرضها بقصد البيع.

متداول الأغذية:

أي شخص يتعامل بشكل مباشر أو غير مباشر مع الأغذية المعبأة أو غير المعبأة أو مع المعدات أو الأدوات الغذائية أو مع الأسطح الملامسة للأغذية. وبذلك يكون مطالبًا بالامتثال لتطبيق شروط سلامة الغذاء.

الغذاء الآمن:

الغذاء الخالي من العيوب، وغير الملوث بالأحياء الدقيقة الممرضة أو سمومها التي تفرزها، والخالي من الحشرات أو أجزائها، والمحتفظ بجميع خواصه الحسية والظاهرية وبكامل قيمته الغذائية.

سلامة الغذاء:

ضمان ألا تتسبب الأغذية في الأضرار بالمستهلك عند إعدادها أو تناولها طبقاً للاستخدام المقصود منها.

صلاحية الغذاء:

ضمان أن تكون الأغذية مقبولة للاستخدام الآدمي طبقاً للاستخدام المقصود منها.

التسمم الغذائي:

حالة مرضية حادة تنشأ عن تناول طعام ملوث بأحد مسببات التسمم الغذائي (ميكروبات أو سمومها - عناصر معدنية سامة - مبيدات حشرية - ملوثات كيميائية).

الاشتراطات الصحية :

مجموعة من الضوابط الواجب توافرها في المحلات التي لها علاقة بتقديم الغذاء.

النظافة:

إزالة المواد غير المرغوب فيها مثل الأتربة وبقايا الأغذية والقاذورات والدهون وغيرها من المواد الكريهة.

التلوث:

تعرض الأغذية أو البيئة المحيطة بها للملوثات المختلفة.

الملوثات:

أي مواد غريبة عن الغذاء لا تضاف إليه عن قصد (حيوية أو كيميائية أو غير ذلك)، ولكنها تنتقل إليه من الوسط أو البيئة المحيطة وتضر بسلامة الغذاء أو صلاحيته.

التطهير:

خفض أعداد الكائنات الحية الدقيقة الموجودة في البيئة المحيطة بالغذاء إلى المستوى المأمون الذي لا يضر بسلامة الأغذية أو صلاحيتها، باستخدام المواد الكيميائية المصروح باستخدامها أو بالطرق الفيزيائية.

التجهيزات:

يقصد بها جميع الاحتياجات الضرورية للمنشأة لتتلائم مع طبيعة نشاطها، سواءً كانت هذه المنشأة غذائية أو لها علاقة بالصحة العامة.

الترخيص:

وثيقة خاصة بالنشاط تصدر عن إدارة المدينة الصناعية المختصة، تجيز تشغيل العمل (النشاط) ومزاولته في المنشأة الغذائية بعد استيفاء جميع الاشتراطات الصحية المطلوبة، وتسري صلاحية الترخيص لمدة سنة يلزم تجديده بعدها.

الشهادة الصحية:

وثيقة تخول حاملها العمل في المنشآت الغذائية الثابتة أو المتنقلة، وتسري صلاحيتها لمدة سنة.

الاشتراطات العامة

الموقع

1. الحصول على الموافقة من مدن على موقع الوقوف، ولا يسمح للعربة بالتنقل أو مزاولة النشاط في موقع غير مرخص.
2. ألا تسبب أي إزعاج أو ضرر للمجاورين.
3. ألا تسبب إرباكًا لحركة المرور والسير.
4. يمنع منعًا باتًا وقوف السيارة في الأماكن الترابية غير المرصوفة (غير المسفلتة).
5. يمنع منعًا باتًا وقوف السيارة بجوار حاويات النفايات والمخلفات.
6. يمنع تجول السيارة بين المصانع.

التصميم والتجهيزات

• التصميم

1. يكون تصميم السيارة بشكل مناسب تراعى فيه الناحية الجمالية.
2. يكون حجمها مناسبًا.
3. تكون فُحكمة الإغلاق لمنع تسرب الأتربة والملوثات الأخرى ودخول الحشرات والقوارض.

4. تكون جيدة التهوية والإضاءة.
5. تكسى الجدران الداخلية والأسقف والأرضية بمواد سهلة التنظيف أو بمعدن غير قابل للصدأ.
6. تجهز السيارة بنافذين للبيع مع إمكانية إحكام غلقهما بعد انتهاء العمل، على أن تكون من الألمنيوم والزجاج أو من معدن آخر غير قابل للصدأ.
7. يكون للسيارة باب جانبي (باب الخدمة) يصنع من الألمنيوم والزجاج أو من معدن آخر غير قابل للصدأ.

• التجهيزات

1. توفير مصدر كهرباء مناسبة لتغذية الأجهزة داخل السيارة.
2. تزود السيارة بثلاجة تبريد (4 م) وأخرى للتجميد (-18 م).
3. تزود بخزان علوي للمياه الصالحة للشرب والمطابقة للمواصفات السعودية، على أن يتم تنظيفه وتطهيره بصفة دورية.
4. تزود بخزان لتجميع مياه الصرف، على أن يتم تفريغه باستمرار.
5. تزود بحوض غسل من معدن غير قابل للصدأ مركب عليه صنوبر للمياه.
6. تزود بوعاء محكم الغلق لتجميع الفضلات والمخلفات يفتح ذاتيًا عبر الضغط بالقدم.
7. تزود بصاعق كهربائي للحشرات.

الأمّن والسلامة

1. يجب توفير طفايات الحريق بالعدد والحجم المناسبين حسب تعليمات قسم السلامة، على أن تثبت عليها بطاقة توضح تاريخ الصلاحية ومواعيد إجراء الاختبارات الدورية عليها، كما يجب تدريب العاملين على طريقة استخدامها.
2. يجب توفير صندوق إسعافات أولية، على أن يكون مزودًا بالمواد الضرورية مثل الأربطة الطبية والقطن والشاش والمواد المطهرة ومواد العناية بالجروح.
3. استخدام المنظم الخاص بإسطوانات الغاز الذي يضمن إغلاق الغاز في حال أي تسرب.

4. الصيانة الدورية للأفران الصغيرة وإسطوانة الغاز وأنباب التوصيل (إن وجدت).
5. توفير موقع مهياً لتخزين الزيوت والمواد القابلة للاشتعال.
6. توفير نظام إنذار من الدخان (Smoke detector).
7. تثبيت أضواء عاكسة على العربة لتنبيه السائقين ليلاً.
8. النظافة والترتيب بشكل مستمر داخل العربة، والتخلص من أي مواد غير مستخدمة وعدم تخزينها.

الاشتراطات الخاصة

المواد الأولية (الخام)

يمنع منعاً باتاً استخدام مواد غذائية أولية تظهر عليها علامات التلف والفساد أو منتهية الصلاحية أو مجهولة المصدر، في تحضير الفطائر والوجبات الخفيفة والمشروبات حتى لا تتسبب في تسمم غذائي، حيث يجب أن تكون مطابقة للاشتراطات الصحية.

المواد الغذائية

1. يمنع منعاً باتاً تقديم مواد غذائية (أطعمة أو مشروبات) تظهر عليها علامات التلف والفساد أو غير صالحة للاستهلاك الآدمي، ويجب أن تكون هذه الأغذية مطابقة للمواصفات القياسية السعودية المقررة الخاصة بكل نوع.
2. تكون جميع أصناف المواد الغذائية التي تباع جاهزة للأكل مثل البسكويت والشوكولاتة والكيك... الخ، من إنتاج مصدر مرخص له بمزاولة هذا النشاط.
3. يمنع منعاً باتاً تقديم أي أغذية أو مشروبات مطهية من اليوم السابق، وأن يتم تحضير العصائر طازجة عند طلبها.
4. يمنع منعاً باتاً تقديم أي أطعمة سبق إعدادها في أماكن غير مرخص لها بذلك من الجهات الحكومية الأخرى (وزارة الشؤون البلدية والقروية وهيئة الغذاء والدواء).
5. تكون جميع أصناف المواد الغذائية غير معرضة للذباب والحشرات والقوارض ومصادر التلوث بالأتربة وغيرها.

6. لا تتعدى درجة حرارة ثلاجة حفظ الأغذية المبردة مثل اللحوم والدواجن والخضار والفواكه والسلطات والعصائر 4 م.
7. تحفظ جميع الأغذية المطهية عند درجة حرارة أعلى من 64 م باستعمال الحمامات المائية أو السخانات أو أي طريقة أخرى مماثلة، وأن تكون مغطاة باستمرار.
8. توفير جهاز مايكرويف لإعادة تسخين الوجبات الغذائية.
9. يمنع منعًا باتًا تلامس الأغذية المطهية مع أي مادة خام أو طازجة، كما لا يجوز استخدام أي أوعية استخدمت سابقًا في نقل أي غذاء طازج أو حفظه، بغية نقل الغذاء المطهي أو حفظه، إلا بعد غسلها أو تنظيفها وتطهيرها وتجفيفها جيدًا.
10. يمنع منعًا باتًا استخدام الماء الساخن الخارج من سخان المياه في إعداد الأغذية أو المشروبات.
11. يمنع منعًا باتًا تحضير سلطة المايونيز داخل العربة، ويقتصر على استعمال المايونيز المنتج من أحد المصانع المرخصة.
12. عند عرض الأيس كريم وبيعه، يجب أن تتم صناعته آليًا داخل العربة الغذائية المتنقلة وباستعمال مخاليط الأيس كريم الجاهزة والمعقمة والمعبأة، على أن تكون هذه المخاليط من إنتاج مصانع مرخصة. ويجب أن تكون عبوات الأيس كريم مطابقة للمواصفات القياسية المقررة.

نقل المواد الغذائية

استخدام وسيلة النقل المناسبة لكل نوع من أنواع المواد الغذائية الموردة إلى العربة حيث تستخدم وسيلة نقل مبردة للخضار والفواكه الطازجة والعصائر بحيث لا تزيد درجة الحرارة فيها عن 4 م، أو وسيلة نقل مجمدة للحوم و الدواجن والأسماك المجمدة لا تزيد درجة الحرارة فيها عن 18 م.

إعداد الوجبات الغذائية

يجب أن يتم طهي الطعام جيدًا بحيث لا تقل حرارة الأنسجة الداخلية عن 70 م للقضاء على مسببات المرض.

استخدام المواد الغذائية المجمدة

يجب إجراء عملية تسييح للمواد الغذائية المجمدة داخل الثلاجات عند درجة حرارة لا تزيد عن 4 م لمدة لا تقل عن 8 ساعات، و يمنع منعًا باتًا إعادة تجميدها أو إعادة تجميد أي جزء منها مرة أخرى.

المواد المضافة

يجب أن تكون جميع المواد المضافة إلى لأغذية مثل التوابل والبهارات والملح وخلافه، مطابقة للمواصفات القياسية المقررة الخاصة بكل نوع، ومن مصادر معروفة.

الشاورما

1. تكون اللحوم والدواجن المستخدمة في تصنيعها مطابقة للمواصفات المقررة وصالحة للاستهلاك الآدمي.
2. أن تكون اللحوم المستخدمة مجهزة من نوع واحد من اللحوم.
3. يمنع منعًا باتًا استخدام الأحواض (البانيوهات) المتصلة بالصرف الصحي في صهر اللحوم المجمدة، وتصهر اللحوم داخل ثلاجات التبريد طبقًا لما هو وارد في فقرة «استخدام المواد الغذائية المجمدة».
4. يجب أن تحفظ أثناء التتبيل في درجة حرارة (-5 م).
5. الاحتفاظ بالشاورما المجهزة المعدة للتسوية مغطاة بثلاجات التبريد عند درجة حرارة لا تزيد عن 4 م.
6. يجب إنضاج الشاورما جيدًا باعتماد الحرارة الهادئة.
7. تكون معدات تسوية الشاورما مصنوعة من الصلب غير القابل للصدأ، وكذلك سيخ التحميل والتسوية، ويميلان لتسهيل التخلص من الزيوت الناتجة.
8. تستخدم الوحدات التي تعمل بالكهرباء أو الغاز أو الفحم فقط، ويمنع منعًا باتًا استخدام أي نوع آخر من الوقود.
9. يجب تقطيع الشاورما إلى شرائح رقيقة بعد إتمام النضج، ويمنع منعًا باتًا تقطيعها قبل وصولها إلى درجة الاستواء.
10. يجب أن تكون نسبة اللحم للمواد المسموح بإضافتها إلى السندويتش بحدود 50%.

11. يمنع منعًا باتًا إغلاق مصدر الحرارة عن الشواية لأي سبب من الأسباب.
12. يمنع منعًا باتًا تقطيع كميات من الشاورما تزيد عن الطلب.
13. يمنع منعًا باتًا الاحتفاظ بشاورما تم إنضاجها من يوم سابق.
14. استخدام الملاقط والملاعق عند وضع اللحم والإضافات في السندويتش، ويمنع استخدام الأيدي.
15. استخدام المناديل الورقية فقط لتنظيف الأسطح والمعدات، ويمنع استخدام مناشف القماش.
16. يسمح بإضافة المقبلات والسلطات الخضراء وشرائح الخضر المقلية طبقًا لظروف الإنتاج الجيد.
17. حفظ السلطات والمايونيز المستخدمة في إناء به ثلج مجروش للحفاظ على درجة الحرارة المناسبة.
18. إزالة الدهن الناتج عن طهي الشاورما أولاً بأول.
19. يمنع منعًا باتًا وضع الشواية خارج حدود العربة، على أن تزود بمدخنة وشفاف كهربائي للتخلص من الأدخنة.

التخزين

- عند حفظ المواد الغذائية الطازجة وتخزينها في ثلاجات التبريد والتجميد، يجب مراعاة الاشتراطات التالية:
1. ترتيب المواد الغذائية داخل الثلاجات لحمايتها من التلوث ومنعًا لإتلاف بعضها بعضًا، وحسب أقدمية تاريخ الانتاج.
 2. اتباع قاعدة ما يخزن أولاً يصرف أولاً.
 3. يمنع منعًا باتًا جمع الأغذية الطازجة مثل اللحوم والدواجن والأسماك الطازجة، مع الأغذية المطهية (أو المعدة للطهي) في ثلاجة واحدة منعًا للتلوث.
 4. عدم ترك الخضروات والفواكه مبللة أو مكشوفة على أرفف الثلاجة.
 5. فرز الخضر والفواكه الموجودة في الثلاجة يوميًا لاستبعاد التالف والمعيب.

6. عدم تراكم الثلج وصهره أولاً بأول للمحافظة على كفاءة التبريد في الثلجة.
7. إبعاد الثلجة عن أي مصدر حراري، ويمنع منعًا باتًا فصل التيار الكهربائي عنها لأي سبب من الأسباب طالما كانت محملة بالمواد الغذائية.
8. يمنع منعًا باتًا التخزين على أرضية الثلجة مباشرة .

النظافة العامة

1. يجب توفير حوضي غسيل مرتبطين بشبكة تصريف تنتهي إلى خزان تجميع يتم تفريغه بشكل يومي، على أن يخصص أحد الحوضين لغسيل الأيدي والآخر لغسيل الأواني.
2. استخدام المنظفات الصناعية المسموح باستخدامها في تنظيف الأواني والمعدات والأسطح الملامسة للغذاء، مع مراعاة تجفيفها بعد غسلها مباشرة وقبل تخزينها.
3. وضع الملصقات الإرشادية الخاصة باتباع قواعد النظافة العامة في أماكن استلام الأغذية وإعدادها و تجهيزها.
4. يمنع منعًا باتًا استعمال مناشف القماش في تنظيف الأسطح والمعدات والأواني وتجفيفها، وأن تستبدل بالمناشف الورقية عالية الامتصاص.
5. تكون المعدات والأدوات والأواني، وكذلك أسطح التشغيل ونوافذ العرض وثلاجات التبريد والأحواض مصنوعة من مواد سهلة التنظيف وغير قابلة للصدأ.
6. تنظيف الثلجات وصيانتها كل ثلاثة أشهر على الأقل بعد تفريغها من محتوياتها، وذلك بفصل التيار الكهربائي عنها وغسل الجدران والأسقف والأرضية بالماء الدافئ والمنظفات المناسبة.
7. يمنع منعًا باتًا استخدام الألواح والأدوات الخشبية.
8. وضع السكاكين والأدوات الأخرى المستعملة في تحضير الأطعمة، في محلول معقم، وذلك بعد كل استعمال وبعد غسلها جيدًا.
9. تجميع النفايات في أكياس بلاستيكية داخل حاويات محكمة الغلق من النوع الذي يفتح غطاؤه ذاتيًا عبر الضغط بالقدم، مع ربط الأكياس تمهيدًا للتخلص منها أولاً بأول في الأماكن المخصصة لذلك أو بواسطة المتعهد إن وجد.

الصيانة

1. تتم العناية بالصيانة الدورية للعربة كلما اقتضت الضرورة ذلك.
2. يتم تنظيف خزان المياه وتعقيمه بصورة دورية باستخدام محلول الكلور بتركيز 200 جزء في المليون لمدة 20 دقيقة، أو بتركيز 100 جزء في المليون لمدة 30 دقيقة.

الترخيص

1. يقتصر ترخيص العربات الغذائية المتنقلة على نشاط واحد فقط بحيث لا يجمع بين نشاطين كبيع المواد الغذائية المغلفة (كالبقالات) وبيع السندويشات والفتاير.
2. على صاحب العربة الاحتفاظ بالترخيص في مكان ظاهر.

العاملون (متداولو الأغذية)

استخراج الشهادات الصحية

لا يجوز العمل بتداول الأغذية إلا لمن كان حاصلًا على شهادة صحية تفيد خلوه من الأمراض المعدية التي تنتقل عن طريق الغذاء، وعدم حمله لجراثيمها. وتستخرج الشهادة الصحية بعد الحصول على تدريب على أساسيات سلامة الغذاء وإرفاق شهادة تثبت ذلك، وإجراء الفحوصات اللازمة على العامل وتحصينه ضد بعض الأمراض.

الفحوصات الطبية:

1. الكشف السريري (الكلينيكي) على العامل (صدر – بطن – أمراض جلدية).
2. الفحوصات المخبرية المطلوبة، وتشمل:
 - فحص البراز للطفيليات.
 - فحص الدم لكل من التيفود – الباراتيفود.
 - مزرعة براز للسالمونيلا والشيغلا وضمت الكوليرا.
 - مسحة من الأنف والحنجرة (الدفثيريا).
 - أشعة على الصدر.

ويتعين إجراء هذه الفحوصات والتحاليل في الوحدات والمراكز الصحية والمستشفيات التابعة لوزارة الصحة أو في العيادات والمستوصفات أو المستشفيات الخاصة المصرح لها بذلك من قبل وزارة الصحة.

التحصينات:

تتم في المراكز الصحية أو المستشفيات التابعة لوزارة الصحة فقط، وتشمل:

1. التحصين ضد الحمى الشوكية مرة كل سنتين.
2. التحصين ضد التيفوئيد، جرعتان بينهما أسبوع على الأقل كل سنتين.

صلاحية الشهادة الصحية

مدة صلاحية الشهادة الصحية سنة واحدة تجدد فور انتهائها، ويتم اتباع نفس الخطوات السابقة للحصول على شهادة أخرى.

الأمراض المعدية و الإصابات

الأمراض المعدية

عدم السماح لأي شخص يشتبه في أنه يعاني من أو يحمل أي مرض معد ينتقل عن طريق الغذاء، أو يكون مصابًا بجروح ملتهبة أو بالتهابات جلدية أو تقرحات أو إسهال، بالعمل في تداول الأغذية أو القيام بأي عمل له صلة مباشرة بالغذاء. وإذا كان هذا الشخص من العاملين في العربة، يجب إبعاده عن العمل ومراجعته لأقرب مستشفى أو مركز صحي حتى يتم علاجه وشفائه من المرض أو الإصابة. و في حال تعذر علاجه يستبعد نهائيًا عن العمل.

الإصابات

إذا إصيب عامل أثناء العمل بجرح، يجب استبعاده فورًا عن العمل حتى تتم حماية موضع الإصابة بشكل تام بواسطة شريط طبي لاصق مقاوم للماء ذي لون مميز ومثبت بشكل محكم، مع توفير الإسعافات الأولية لهذا الغرض. و لا يسمح للعامل بالعودة إلى العمل إلا بعد استخدام قفاز يغطي موقع الإصابة أو شفاؤه من الإصابة.

المظهر والسلوك الشخصي

1. اتباع قاعدة «نظف حيثما كنت»، وتتمثل في تكرار غسل اليدين مباشرة بطريقة سليمة عند بداية العمل وبعد التعامل مع الأغذية الطازجة أو أي مواد ملوثة وبعد كل عملية من عمليات إعداد الغذاء أو تجهيزه وبعد كل توقف وبعد الخروج من دورة المياه وبعد الأكل وبعد لمس أي جزء من أجزاء الجسم مثل الشعر أو الفم أو الأنف وبعد العطس والتمخط وبعد العودة إلى العربة إذا اضطر العامل إلى الخروج لأي سبب من الأسباب.
2. أن يكونوا حسني المظهر مع العناية التامة بنظافة أبدانهم وغسل أيديهم بالمطهرات غير الضارة قبل الدخول إلى إماكن العمل، وخصوصًا بعد الخروج من دورات المياه.
3. ارتداء زي موحد نظيف وقت العمل (يفضل أن يكون الزبي أبيض اللون).
4. ارتداء ملابس واقية وأغطية رأس نظيفة وأحذية خاصة حسب مقتضى الحاجة أثناء العمل.
5. العناية بتقليم ونظافة الأظافر.
6. ارتداء قفازات صحية من النوع الذي يستخدم مرة واحدة وكمامة لتغطية الأنف والفم عند العمل في تحضير الوجبات الغذائية والسلطات.
7. يمنع منعاً باتاً لمس الشعر أو الأنف أو الفم أو الأذن، ويجب الامتناع تمامًا عن البصق أو التمثخ في مكان العمل.
8. يمنع منعاً باتاً ارتداء المتعلقات الشخصية مثل الحلي والخواتم والساعات والدبابيس خلال إعداد الطعام، أو إحضارها إلى أماكن إعداد الطعام.
9. عدم تناول المكولات والمشروبات، والامتناع عن التدخين داخل أماكن إعداد الطعام وملحقاتها.
10. الامتناع نهائيًا عن النوم داخل العربة.



