قرار إداري رقم (724) لسنة 2023

بشأن الاشتراطات والضوابط الخاصة بالمطاعم العائمة

رئيس مجلس الإدارة المدير العام:

– بعد الاطلاع على أحكام القانون رقم (112) لسنة 2013 بإنشاء الهيئة العامة للغذاء والتغذية، والمعدل بالقانون رقم (16) لسنة 2019، واللوائح المنفذة له،

– وعلى المرسوم بقانون رقم (116) لسنة 1992 بشأن التنظيم الإداري وتحديد الاختصاصات والتفويض فيها،

– وعلى المرسوم رقم (22) لسنة 2023 بشأن تشكيل أعضاء مجلس إدارة الهيئة العامة للغذاء والتغذية،

– وعلى قرار مجلس الوزراء رقم (1162) لسنة 2013 بتحديد الوزير المختص بالإشراف على الهيئة العامة للغذاء والتغذية،

– وعلى المادة رقم (5) من القرار الوزاري رقم (25) لسنة 2017 بشأن لائحة التراخيص الصحية للهيئة العامة للغذاء والتغذية،

– وعلى القرار الوزاري رقم (3) لسنة 2021 بشأن اعتماد الهيكل التنظيمي للهيئة العامة للغذاء والتغذية،

– وعلى القرار الوزاري رقم (5) لسنة 2023 بشأن تفويض رئيس مجلس الإدارة المدير العام ببعض الاختصاصات وتعديلاته،

– وعلى موافقة مجلس إدارة الهيئة العامة للغذاء والتغذية باجتماعه رقم 7/ 2023 المنعقد بتاريخ 2023/9/24م

– وبناء على مقتضيات مصلحة العمل.

قـــرر

مادة أولى

يحظر مزاولة نشاط المطاعم العائمة (الثابتة أو المتحركة) إلا بعد الحصول على ترخيص صحي أو موافقة من الهيئة العامة للغذاء والتغذية، وفقًا للاشتراطات والضوابط الواردة بهذا القرار.

مادة ثانية

لا يجوز إصدار الترخيص الصحي للمطاعم العائمة (الثابتة أو المتحركة) إلا بعد التأكد من الآتي:

1. استيفاء الاشتراطات والضوابط الواردة في هذا القرار.
2. الحصول على التراخيص والموافقات والمستندات اللازمة والتي يحددها قطاع التفتيش والرقابة في الهيئة.
3. تحديد موقع المطعم العائم، وأوقات رحلاته إذا كان متحركاً، وإخطار الهيئة في حال أي تغيير.

مادة ثالثة

بالإضافة إلى أي اشتراطات تقرر الهيئة إضافتها بعد صدور هذا القرار، يجب على المطاعم العائمة (الثابتة أو المتحركة) الالتزام بالاشتراطات التالية أثناء مدة سريان الترخيص:

1. توفير مصدر للمياه الصالحة للشرب مزود بمرشحات لتنقية المياه، في مناطق غسل الغذاء ومناطق غسل الأواني والمعدات ومناطق غسل الأيدي، وأن تكون خزانات المياه حديثة وغير ضارة ومحكمة الغلق.
2. توفير ثلاجات تبريد أو تجميد بحجم كاف لتخزين المواد الخام والغذاء ضمن درجات الحرارة المناسبة لكل مادة غذائية.
3. تكون خزائن حفظ الغذاء من مواد مناسبة ومحكمة الغلق ومرتفعة عن الأرض.
4. تكون الأرضية مستوية ومن مادة صمَّاء سهلة التنظيف وغير قابلة لتسريب السوائل.
5. توفير مرافق ملائمة لتنظيف وتطهير وتخزين أدوات ومعدات العمل بحيث تكون هذه المرافق سهلة التنظيف، ومصنوعة من مواد مقاومة للصدأ.
6. تكون المواد التي تتكون منها المنشأة الغذائية غير ضارة ومطابقة للمواصفات الفنية المعتمدة، وسهلة الصيانة والتنظيف.
7. توفير الإضاءة والتهوية المناسبتين في جميع مرفقات المنشأة.
8. وضع الفواصل أو الأبعاد المناسبة للمسافة للفصل بين العمليات التي قد تتسبب في التلوث التبادلي.
9. توفير قنوات للصرف الصحي ومصممة بشكل يضمن عدم تدفق الأوساخ من المنطقة الملوثة إلى المنطقة النظيفة.
10. توفير دورات مياه كافية ويجب ألا تفتح مباشرة على مناطق تداول الغذاء، وتكون ذات تهوية جيدة ومتصلة بنظام صرف صحي فعّال.
11. تكون آلية التخلص من النفايات والفضلات بطرق علمية وغير ضارة بالصحة.
12. توفير جميع الاشتراطات والظروف والأجهزة والأدوات التي تمنع تلف المواد الغذائية حسب المواصفات المعتمدة لكل مادة.
13. توفير اشتراطات الأمن والسلامة طبقًا للقوانين والقرارات المعمول بها في هذا الشأن.

مادة رابعة

يصدر الترخيص الصحي – وفقًا لأحكام هذا القرار – بناءً على طلب كتابي من صاحب الشأن يقدم للإدارة المختصة، مشفوعًا بالمستندات والبيانات التي يحددها قطاع التفتيش والرقابة.

مادة خامسة

يجب على المطاعم العائمة (الثابتة أو المتحركة)، الالتزام بالقانون رقم 112 لسنة 2013 وتعديلاته، واللوائح المنفذة له، وسائر القوانين واللوائح والقرارات السارية ذات الصلة.

مادة سادسة

يعمل بهذا القرار اعتبارًا من تاريخه، ويبلغ لمن يلزم لتنفيذه، وينشر في الجريدة الرسمية.

رئيس مجلس الإدارة المدير العام

صدر في: 17 أكتوبر 2023م

المحامي مسفر عايض
mesferlaw.com