



Ref.:

00000103

2018/04/10م

المرجع:

Date:

التاريخ:

الإشتراطات الصحية لتصاريح شهر رمضان

- 1- أن يكون النشاط المرخص في المكان المخصص له ، والمحافضة على النظافة العامة و نظافة المكان المخصص .
- 2- يجب على المشاركين و الباعة توفير كافة الإحتياجات قبل يومين من حلول شهر رمضان ، من أواني ومعدات مخصصة لحفظ الطعام ، وطاولات عرض زجاجية مغطاة من الأمام والجوانب لحماية الطعام المعروض من الغبار و الحشرات الطائرة ، وإدخال الطاولات بعد الانتهاء .
- 3- توفير اسطوانات الغاز في المكان المحدد خارج محلات السوق الرمضاني ، ويجب توفير اسطوانة اطفاء الحريق في كل محل كإجراء احترازي للأمن و السلامة .
- 4- يتم تحضير المواد الغذائية في نفس اليوم ، واستخدام الزيوت لمرة واحدة فقط ، مع إزالة آثار الزيت لكل استعمال ، ولا يخزن بقايا الطعام لليوم التالي .
- 5- يجب الإلتزام بالشروط الصحية و المحافظة على النظافة الشخصية (غسل الأيدي و تعقيمها ، قص الشعر و الأظافر) ، و الإلتزام بالزي (ملابس نظيفة ، غطاء الرأس ، قفازات الأيدي) ، و وجود بطاقة صحية سارية المفعول للعاملين بالمنشأة .
- 6- تصريف النفايات و المخلفات أول بأول ، و تنظيف أماكن الإعداد و العرض و الساحة الخارجية .
- 7- استخدام أوعية زجاجية أو بلاستيكية نظيفة ومعقمة في حال عرض العصائر و الألبان أو السمن البلدي .
- 8- التعاون مع مفتشي قسم الصحة العامة ، وتسهيل مهام عملهم .
- 9- الإلتزام بتوقيت العمل ابتداء من الساعة 3:30م .

الاستاذة / فاطمة مكسح

رئيس قسم الصحة العامة



Ref: 00000103

Date: 10/04/2018

المرجع:

التاريخ:

Health requirements for permits for the Holy Month of Ramadan

- 1- The licensed activity is to be practiced in its allocated space, and to maintain the cleanliness and hygiene of the allocated place.
- 2- Participants shall provide all needs 2 days before Ramadan. Sellers and displays shall provide all their needs of utensils and equipment for food preservation. They shall provide display tables of glass covered from the front and sides to protect the displayed food against dust and flying insects, and returns the tables inside after finishing.
- 3- They shall also provide gas cylinders, in the specified place outside shops of the Ramadan market, as well as provide fire extinguisher in every shop as a precautionary measure for safety and security.
- 4- Food shall be prepared on the same day, cooking oils shall be used once only and its stains shall be removed at each use, and no leftovers shall be kept for the next day.
- 5- Health requirements shall be adhered and personal hygiene shall be preserved (such as, washing hands and sterilizing them, cutting hair and nail, etc.) Wearing uniform (clean clothes, head cover and gloves) shall be adhered, and there shall be a valid health card for workers in the facility.
- 6- Wastes shall be disposed straight away and regularly. Food preparation and display places as well as outside areas shall be cleaned.
- 7- Deep clean and sterilized glass or plastic containers shall be used in case of displaying juices, dairies or local ghee.
- 8- Must cooperate with the Public Health section inspectors, and facilitate their work.
- 9- Commitment to work time starting at 3:30 pm.

Fatima Abdullah Mokassah

Head of the Public Health Section