



المملكة العربية السعودية
وزارة الشؤون البلدية والقروية
أمانة مدينة الرياض
وكالة الخدمات - صحة البيئة

ضوابط واشتراطات ترخيص عربات الأتعمة المتجولة Food Truck



المملكة العربية السعودية
وزارة الشؤون البلدية والقروية
أمانة مدينة الرياض
وكالة الخدمات - صحة البيئة

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 بالخدمات 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:

- آلية الترخيص تبدأ بدخول المستفيد على البوابة الإلكترونية لأمانة منطقة الرياض ثم اختيار النشاط الرئيسي، العربات المتجولة ثم النشاط الفرعي، عربية أطعمة.
- يقتصر الترخيص على بيع الأطعمة وإعداد وبيع الشطائر و الوجبات الخفيفة والمشروبات الباردة والساخنة فقط .
- يمنح الترخيص للمستثمرين الأفراد من السعوديين فقط .
- الالتزام بالأنظمة والتعليمات المدونة خلف الرخصة .
- استيفاء العربة لاشتراطات ومتطلبات السلامة وتوفير طفايات الحريق وصندوق الإسعافات الأولية وهي مسؤولية صاحب العربة عند الإخلال بها .
- الالتزام بأنظمة وتعليمات الإدارة العامة للمرور ..

ثالثاً : الموقع :

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



رابعاً : عربة الأظعمة .

١. تكون العربة سليمة من الناحية الفنية والتشغيلية غير متهاكة وحديثة الصنع لا تتجاوز عشر سنوات .
٢. وجود رخصة سير للعربات 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. تصميم الأرضيات والأسقف والجدران داخل العربة بمواد سهلة التنظيف وغير قابلة للصدى وعازلة للحرارة إن أمكن .
٦. تزود العربة بثلاجة للتبريد ((٤درجة مئوية)) وأخرى للتجميد ((-١٨درجة مئوية)) في حالة استخدام اللحوم في الأظعمة .
٧. تثبيت جميع المعدات والأدوات المستخدمة للعربة بشكل امن ومحكم .
٨. الفصل التام بين كبينة قيادة العربة والجزء المخصص لمزاولة النشاط .
٩. يمنع تظليل العربة بأي شكل من الأشكال خاصة في الجزء المخصص لتقديم الخدمة الغذائية .
١٠. توفير إضاءة ((داخلية وخارجية)) وتهوية كافية ووحدة تكييف مناسبة لحجم الجزء المخصص لمزاولة 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 الأظعمة المقدمة .
١٣. تزويد العربة بخزان مياه صالح للشرب ومزود بفلتر تقنية المياه مع توفير حوضي غسيل للجزء الخاص لإعداد الطعام وربطهما بشبكة تصريف تنتهي إلى خزان تجميع يتم تفريره بشكل يومي ويخصص احد الحوضين لغسيل اليدين والأخر لغسيل الأواني .



١٤. توفير مصدر كهرباء مناسب لتغذية الأجهزة وتقديم الخدمة داخل العربة
ويمنع استخدام مصدر اللهب في عربات الأتعمة إلا بعد موافقة الدفاع المدني
والإدارة العامة لصحة البيئة .
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 مجهول المصدر ((لاتحمل بيانات)) .
٢. خلو المادة الغذائية من علامات فساد ظاهرية أو تغيير في خواصها ((اللون
والطعم والرائحة والقوام)) أو وجود صدى أو انتفاخ أو تنسيم في الأغذية
المعلبة .
٣. في حال 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 لارتباط هذه الممارسة الخاطئة بحوادث التسمم الغذائي .
٤. الطهي الجيد للطعام والتأكد من تمام النضج ((يمكن استخدام الثيرمو متر
للتأكد انه لأتقل 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 .
٧. يمنع تجهيز المايونيز أو الكتشب في العربة والبديل عن ذلك استخدام عبوات
معبأة تجارياً أو المغلفات الصغيرة التي تستخدم لمرة واحدة.
٨. تجنب استخدام أي أدوات أو أي أواني مصنوعة من النحاس أو أي معادن يدخل في
تركيبه احد المعادن الثقيلة أو السامة .
٩. عدم استخدام السكاكين ذات المقابض الخشبية وتستبدل بالمقابض المصنوعة من
اللدائن المضغوطة .



١٠. خزان الأغذية المبردة في ثلاجات التبريد والمجمدة في ثلاجات التجميد بينما التي لا تحتاج إلى تبريد أو تجميد في مخزن جيد التهوية .
١١. عدم تخزين الخضروات الورقية التي ستؤكل طازجة مع اللحوم النية أو القيام بتكديس الأطعمة في الثلاجات .
١٢. تنظيف وتطهير الأدوات المستخدمة في التحضير ويفضل استعمال مواد التعبئة والتغليف التي تستخدم لمرة واحدة فقط .
١٣. يمنع استعمال مناشف القماش في تنظيف وتجفيف الأسطح والمعدات والأواني والأدوات وتستبدل بالمناشف الورقية عالية الامتصاص ،
١٤. يتم إعداد الطعام بكميات وفق الاحتياجات اليومية المقدرة ويرعى التخلص من الفائض المتبقي بنهاية يوم العمل .
١٥. توفير أوعية نفايات ذات أغطية مزودة بأكياس بلاستيكية باستمرار وتنظف بشكل يومي .
١٦. النظافة المستمرة للعربة والموقع والتخلص من النفايات السائلة والصلبة في نهاية العمل بطريقة آمنة وسليمة .

سادساً : الأيدي العاملة

١. عدم تشغيل أي عاملة غير سعودية في العربة نهائياً
٢. الحصول على شهادات صحية سارية المفعول تشير إلى خلو العاملين من الأمراض المعدية
٣. التأكد من عدم ظهور أعراض مرضية ظاهرية على العاملين من بثور وقروح أو جروح ملتهبة أو دمامل على أيديهم وغيرها ويجب على صاحب العربة إيقافهم عن العمل لحين التأكد من شفائهم وسلامتهم .
٤. ارتداء العاملين لباس فاتح اللون مع غطاء للرأس أثناء ممارسة العمل .
٥. مراعاة النظافة الشخصية وحسن المظهر للعاملين .
٦. 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 .



المملكة العربية السعودية
وزارة الشؤون البلدية والقروية
أمانة مدينة الرياض
وكالة الخدمات - صحة البيئة

٧. عدم لمس الغذاء المطهي باليدين ويستعمل بدلاً عنه الأدوات الخاصة كالملاقط والشوك وغيرها وتستعمل قفازات الأيدي النظيفة التي تستبدل كل ما اتسخت .
٨. 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 ،،،