

بدء مشروع تجاري في قطاع الأغذية دليل مفيد

لمساعدة من يخططون لفتح مشروع تجاري في قطاع الأغذية في كولومبوس أو ورثينغتون

مُعد بواسطة برنامج حماية الأغذية لدى إدارة Columbus Public Health



COLUMBUS
PUBLIC HEALTH

محدث في يناير 2023

تخطيط تيحت

نريد أن تنفذ مشروعًا ناجحًا! في حين أن إدارة (CPH) Columbus Public Health قد أعدت هذا الدليل، فلقد قدمنا لك أيضًا أرقام اتصال خاصة بالهيئات التي قد تحتاج إلى التواصل معها لضمان اتخاذ جميع الخطوات المناسبة واستلام التصاريح المطلوبة.

سيساعدك الاتصال بالهيئات الواردة أدناه على البقاء على المسار الصحيح وضمن الوقت المناسب. يجب الحصول على جميع التصاريح المطلوبة قبل أن تتاح إمكانية الحصول على ترخيص غذائي من إدارة CPH. للعمليات الخاصة بمدينة كولومبوس، اطلع على

www.bzs.columbus.gov.

المكتب	الخدمة	رقم الهاتف
Columbus Public Health Department	مراجعة الخطة وإجراء عمليات فحص	614-645-6191
City of Columbus Building Services	معلومات عامة (9 صباحًا - 4 مساءً)	614-645-7433
	خط الفحص المعني بالتدفئة والتهوية وتكييف الهواء/ التبريد (HVAC/REF)	614-645-8235
	خط الفحص المعني بالكهرباء	614-645-8265
	خط الفحص المعني بالسباكة	614-645-8355
	خط الفحص المعني بالهيكل	614-645-8235
	اعتر على مقاول مرخص	614-645-7314
	مراجعة الخطة	614-645-7562
City of Worthington Building Department	تصاريح المباني وعمليات الفحص لمدينة ورثينغتون	614-431-2424
Ohio Dept of Commerce/Division of Liquor Control	ترخيص الكحوليات	614-644-2360
Ohio Department of Taxation	ترخيص البائع - التقديم عبر الإنترنت	Tax.ohio.gov
	رقم المعرف الضريبي (رقم معرف صاحب العمل "EIN")	www.irs.gov
Ohio Department of Agriculture	تراخيص أعمال البيع بالجملة والمخابز المنزلية	614-728-6250 www.ohioagriculture.gov

من أين أبدأ؟

يجب أن تقدم كل منشأة جديدة أو كل منشأة تتعرض لتغيير كبير تقدم أو تباع أغذية أو مشروبات في كولومبوس أو ورثينغتون خططًا إلى إدارة CPH قبل أن تتاح إمكانية إصدار ترخيص. سيقوم اختصاصي صحي في برنامج سلامة الغذاء لدينا بمراجعة الخطط للتأكد من أن المعدات والمرافق والتصميم سيكونون مناسبين للأغذية المقدمة أو المباعية في المنشأة.

سيساعدك هذا الدليل في تحديد الوقت الذي تحتاج فيه إلى تقديم الخطط، والجهات التي تحتاج إلى التواصل معها، وما يمكن توقعه فيما يتعلق بالعملية والجدول الزمني.

يلبق تسمل اطي طختلا

ما المطلوب في منشأتي؟

كل مشروع تجاري يكون فريد من نوعه. فما سيكون مطلوبًا سيعتمد على قائمة الطعام الخاصة بك. لذلك، يجب عليك التأكد من أن لديك المساحة والمعدات اللازمة لتخزين هذه الأغذية وتحضيرها وتقديمها بأمان. لن تحتاج العديد من متاجر البيع بالتجزئة إلى الحد الذي يحتاج إليه المطعم من المرافق والمعدات، تمامًا مثلما قد لا تحتاج الأعمال الصغيرة إلى نفس عدد المعدات التي يتطلبها عمل أكبر.

المعدات التي ستحتاج إليها (والمواد الأخرى)

أحواض غسل الأيدي: يجب أن تحتوي جميع المنشآت على أحواض لغسل الأيدي، والتي توجد في كل محطة خدمية ومنطقة للطعام ومنطقة تحضير وبار ومنطقة غسل أطباق، وأن تكون مزودة بصابون ومناشف تستخدم لمرة واحدة أو مجففات أيدي. يجب أن يكون بهذه الأحواض لافتات تذكر الموظفين بغسل أيديهم. لن يفي حوض غسل الأيدي الموجود في دورة المياه بالمتطلبات الخاصة بأحواض غسل الأيدي. سينظر منسق مراجعة الخطة إلى كل منطقة/ محطة عمل عند تحديد عدد أحواض الأيدي المطلوبة في المنشأة. ويستثنى من ذلك ما يلي: في المنشآت التي لا تقدم سوى الأغذية المعبأة مسبقًا، لا يلزم استخدام حوض للأيدي إلا في دورة المياه.

نصيحة مفيدة: لا يمكن استخدام كل حوض موصوف في هذا القسم إلا للغرض المخصص له (غسل الأيدي، غسل الأطباق، تحضير الطعام، الحوض الخاص بأغراض المسح والتنظيف). يجب أن تحتوي جميع محطات النُّدْل التي تؤدي فيها مهام غَرْف التلج على حوض لغسل الأيدي. لا يُحدد عدد أحواض غسل الأيدي وأماكنها حسب المسافة فقط.

المعدات التجارية: يجب إدراج جميع المعدات المستخدمة في عمل لبيع الأغذية بالتجزئة على أنها معدات تجارية ويجب أن تكون معتمدة من قبل هيئة اختبار معترف بها (مثل NSF، ETL، شهادة الإصحاح الغذائي من UL). لا يسمح بأي معدات منزلية. يلزم استخدام عجلات للمعدات الكبيرة إذا لم تكن مثبتة بالفعل على أرجل أو مثبتة بشكل دائم (مجلطة) على الأرض مع توفير مساحة للتنظيف.

نصيحة مفيدة: تحقق من المالصق الموجود على المعدات أو اطلب ورقة مواصفات من البائع قبل شرائها. يجب تحصل المعدات على موافقة مراجع الخطة قبل شرائها لتجنب المرتجعات المكلفة. اطلب عجلات للقطع الأكبر، مثل المبردات، لتسهيل نقلها للتنظيف.

مساحة تخزين المواد الجافة: يجب تخطيط مساحة كافية لتخزين الأغذية والأطباق والمعدات. تأكد من وجود أماكن مخصصة للأغذية السائبة والعلب والمواد الأخرى. يجب تخزين جميع المواد الغذائية على مسافة تبعد 6 بوصات على الأقل عن الأرض، في كل من غرف التبريد أو التجميد، وعلى أرفف التخزين. لا يُسمح باستخدام أرفف الخشب الخام. ابحث عن أرفف سلكية والأرفف المخصصة للأغذية. يجب حماية المعدات و مواد الخدمة الفردية (مثل حاويات "الأغذية الجاهزة") من التعرض للتلوث وتخزينها على مسافة تبعد 6 بوصات على الأقل عن الأرض.

نصيحة مفيدة: يجب أن تكون حاويات المواد السائبة (مثل الأرز والدقيق) مصنوعة من مواد مخصصة للأغذية وأن تحمل علامات بنوع الأغذية بداخلها. لا يمكن استخدام صناديق القمامة والحاويات غير المخصصة للأغذية لتخزين المواد الغذائية السائبة. يجب توضيح السقائف/ أماكن التخزين الخارجية في الخطط وتتطلب الحصول على موافقة قبل استخدامها.

تخزين المواد الكيميائية: يجب تخزين المواد الكيميائية أسفل المواد الغذائية والمعدات والأواني و/ أو بعيدًا عنها لمنع تعرض هذه المواد للتلوث. لا يمكن تخزين المواد الكيميائية فوق حوض غسل الأطباق أو على الأرض.

منطقة الموظفين: يجب توفير خزائن أو أرفف أو منطقة مخصصة لمتعلقات الموظفين فقط. لا يمكن حفظ المتعلقات الشخصية مثل المعاطف والمحافظ والسجائر والهواتف في مناطق الأغذية. تُعد منطقة الموظفين أيضًا مكانًا ممتازًا لتخزين أكواب المشروبات الخاصة بالموظفين أو طعامهم.

حوض المرافق: يُطلق عليه أيضًا اسم الحوض الخاص بأغراض المسح والتنظيف أو حوض الخدمة، ويلزم أن يكون لدى جميع المنشآت حوض مخصص لتنظيف المماسح وأدوات التنظيف، وللتخلص من مياه المسح. يجب أن يشتمل حوض المرافق على صنوبر وبالوعة صرف. يجب أن يحتوي هذا الحوض على خطافات أو وسائل أخرى للسماح للمماسح بأن تجف في الهواء.

نصيحة مفيدة: يوفر الحوض المغلق وسيلة أسهل لتفريغ مياه الممسحة، ويعد مكانًا جيدًا لتخزين دلو الممسحة أثناء فترة عدم استخدامه. يجب وضع الحوض (الأحواض) الخاص بأغراض المسح والتنظيف في مكان مناسب ليسهل الوصول إليها. قد يتطلب حجم وتخطيط المنشأة أكثر من حوض واحد خاص بأغراض المسح والتنظيف.

الإضاءة الكافية: يجب أن تكون الإضاءة كافية في مساحات إعداد الطعام والمساحات الأخرى للسماح بظروف عمل آمنة وتسهيل عملية التنظيف. فيما يلي دليل لمتطلبات قوة الإضاءة العامة.

- 50 قدم شمعة: مناطق الطهي، مناطق تحضير الطعام، مناطق خدمة الطعام
 - 20 قدم شمعة: الخدمة الذاتية للعملاء، داخل المعدات (مثل المبرد سهل الوصول إليه)، ومساحات غسل الأيدي، وغسل الأطباق، وتخزين الأواني، ودورات المياه
 - 10 أقدام شمعة: غرف التبريد والتجميد، التخزين الجاف، ومناطق أخرى
- نصيحة مفيدة:** عند تقديم خطة إضاءة لمراجعة الخطة، يجب أن تتضمن (1) نوع التركيبات، و(2) موقع التركيبات، و(3) ما إذا كانت تُستخدم أغشية بلاستيكية أو واقيات أو لمبات مقاومة للكسر لحماية الطعام والمعدات.

الأسطح الملساء والقابلة للتنظيف: يجب أن تكون جميع الأرضيات والجدران والأسقف في مناطق الطعام (الخدمة أو التخزين أو التحضير) ملساء وسهلة التنظيف. يُسمح بفرش السجاد فقط في مناطق تخزين الطعام المعبأ. الأسطح المعتمدة الشائع استخدامها...

- الأرضيات: بلاط المحجر، بلاط السيراميك، الخرسانة المانعة للتسريب، الإيبوكسي المصبوب
- الجدران: الفولاذ المقاوم للصدأ، البوليمر المقوى بالألياف الزجاجية، الجدران الجافة المطلية اللامعة، الكتلة الخرسانية المطلية
- الأسقف: بلاط الأسقف الصوتي المغطى بالفينيل (سقف معلق)، الجدران الجافة المطلية اللامعة
- قاعدة مجوفة: البلاط، المطاط

بناءً على قائمتك والمعدات المستخدمة، ستحتاج العديد من المنشآت أيضًا...

أحواض غسل الأطباق: مطلوب حوض مكون من 3 حجيرات مخصص لغسيل الأطباق في أي عمل يبيع أو يقدم الطعام غير المعبأ. يجب أن يكون للحوض حواف داخلية مقوسة وثلاثة (3) حجيرات على الأقل للغسيل والشطف والتعقيم. يجب أن يحتوي الحوض أيضًا على لوحين (2) تصريف، أحدهما لتجميع الأطباق المتسخة والآخر للتجفيف في الهواء. راجع المثال في الصفحة 8. تعتبر غسلات الأطباق اختيارية، ولكن يلزم وجود حوض مكون من 3 حجيرات في المنشأة التي تبيع أو تقدم الأطعمة غير المعبأة. يجب أن تكون كل حجرة في الحوض كبيرة بما يكفي لغمر أكبر قطعة من المعدات لديك (على سبيل المثال، لن يكون حوض البار الصغير مقبولاً لغسل الأواني والمقالي الكبيرة). عيّمج بلطتس،ةيلوحكلا تابورشمل او،رئاصعل او،ةوقل) رابلا قمدخ قطانمول لافطالاً ةياعر زكارموغير ذلك) حوض غسل مكون من 3 حجيرات مع ألواح تصريف.

نصيحة مفيدة: جرب حوضًا مكونًا من 4 حجيرات للسماح بالنقع المسبق!

حوض تجهيز الطعام (حوض الخضروات): لا تسمح إدارة CPH بتجهيز الطعام في حوض غسل اليدين أو حوض غسل الأطباق. مطلوب حوض منفصل لتجهيز المنتجات والأطعمة الأخرى. يمكن أن يشمل التجهيز الغسل والنقع والإذابة واستخدام حمامات الثلج للتبريد. في حالة عدم توفر حوض لتجهيز الطعام، ستقتصر المنشأة على استخدام المنتجات المغسولة مسبقًا فقط.

يجب أن يحتوي حوض تجهيز الطعام على تصريف غير مباشر لمنع التدفق العكسي من نظام الصرف الصحي إلى المعدات التي يتم وضع الطعام فيها.

نصيحة مفيدة: سيوفر لك تركيب حوض للطعام بلوح تصريف مدمج سطحًا لتجهيز الطعام للعناصر التي يتم غسلها في الحوض. لا يُسمح بالتخلص من القمامة في أحواض التجهيز.

أغطية الشفط: مطلوب غطاء شفط في خط الشواء، أو في مكان وجود معدات طهي أخرى وآلات الأطباق ذات درجة الحرارة العالية، لمنع تراكم الشحوم والحرارة والتكثيف والدخان والأبخرة.

يتطلب تركيب غطاء شفط الحصول على تصريح وإجراء عمليات فحص. اتصل بخدمات المباني [Building Services] (أرقام الهواتف في الصفحة 2) لطرح أسئلة حول متطلبات أجهزة الشفط أو تصاريح التركيب.

نظام إخماد الحرائق: إذا كان غطاء الشفط مطلوبًا بسبب استخدام معدات منتجة للشحوم (مقالي، شوايات، غير ذلك)، يلزم وجود غطاء من النوع الأول مزود بنظام إخماد للحرائق. يعمل نظام إخماد الحرائق كطفاية حريق في حالة وجود شحم أو حريق طبخ.

إذا كان غطاء الشفط مطلوبًا للتدفئة أو التكثيف أو الغاز فقط، فقد يُسمح بغطاء شفط من النوع الثاني. تحقق من نوع غطاء الشفط المطلوب من خلال خدمات المباني [Building Services] (بيانات الاتصال في الصفحة 2).

حاجز الشحوم (مصيدة الشحوم): مصيدة الشحوم عبارة عن جهاز يتم توصيله بالأحواض و/أو المصارف لتجميع الدهون والزيوت والشحوم لمنع التراكم في نظام الصرف الصحي لدينا. يتم توصيل مصائد الشحوم بأحواض غسيل الأطباق وبعض المصارف الأرضية (على سبيل المثال في خطوط المقالي) وبعض غسالات الأطباق.

لا تعد مصائد الشحوم من متطلبات إدارة Columbus Public Health، ولكن إذا تم تركيبها، يجب أن يكون من السهل الوصول إليها للتنظيف. اتصل بإدارة City of Columbus Department of Sewers and Drains لطرح أسئلة تتعلق بتركيب مصائد الشحوم في الأماكن الخارجية مقابل الداخلية.

نصيحة مفيدة: يمكن أن تمثل مصيدة الشحوم عملية تركيب مكلفة، وعادةً ما تكون مطلوبة عند استخدام حوض غسيل الأطباق. تأكد من البحث والميزانية لهذا العنصر في مراحل التخطيط الخاصة بك. في حالة عدم الإشارة إلى مصيدة الشحوم في المخططات، يجب تقديم نموذج تحديد مكان مصيدة الشحوم موقعًا من قبل الإدارة المعنية بالمباني.

نصيحة مفيدة: يجب تنظيف مصائد الشحوم بشكل دوري لاستمرار عملها بشكل صحيح. قد يلزم تنظيف مصيدة الشحوم الداخلية شهريًا/ربع سنويًا، بينما قد تحتاج الوحدة الخارجية الأكبر حجمًا إلى التنظيف مرة أو مرتين سنويًا.

حوض التفريغ: نظرًا لأنه لا يجوز استخدام أحواض غسل اليدين لأغراض أخرى غير غسل اليدين، ويجب توفير أحواض ذات 3 حجيرات في جميع الأوقات لغسل الأدوات، يلزم وجود حوض تفريغ للتخلص من المواد السائلة من الأكواب وأدوات المائدة وغيرها من المعدات.

يراجت لك عورشم قرادإ (مع مراعاة سلامة الغذاء)

فيما يلي بعض الأسئلة المهمة حول كيفية تحضير الطعام بأمان لعملك والتي يجب أن تبدأ في التفكير فيها. يمكن أيضًا طرح هذه الأسئلة أثناء عمليات الفحص المستقبلية:

تدريب الموظفين...

- كيف ستدرب موظفيك على سلامة الأغذية؟
- ما هي ممارسات سلامة الأغذية التي ستتم تغطيتها أثناء توجيه الموظفين؟
- ما هي السياسة الصحية لموظفيك؟ ماذا تفعل حيال وجود عامل مريض؟ كيف ستشارك هذه السياسة مع الموظفين؟

الخدمات...

- من الذي سيوفر لك خدمة جمع النفايات؟
- كيف ستتعامل مع نفايات الشحوم وتنظيف حاجز الشحوم الخاص بك؟
- هل لديك مشغل معتمد لمكافحة الآفات؟
- من سيقوم بتنظيف نظام غطاء الشفط و/أو نظام إخماد الحرائق؟
- من الذي سيقدم الدعم والصيانة لغسالة الأطباق الخاصة بك؟
- هل منشأتك آمنة، وهل إمداداتك الغذائية آمنة؟ هل تتأكد من استخدام موردين معتمدين؟ هل يأتي طعامك من مصادر معتمدة؟

المرافق...

- هل لديك سعة كافية من الماء الساخن لأكثر أوقات اليوم ازدحاماً؟
- هل لديك مساحة التخزين اللازمة للبضائع الجافة؟
- هل تخطط لتوسيع العمل وهل لديك المساحة؟
- هل الأرضيات والجدران والأسقف مبنية بمواد قابلة للتنظيف؟

المعدات...

- هل لديك مساحة كافية في المبردات والمجمدات؟ هل يمكنك منع التكديس في التخزين والتأكد من السماح بتدوير الهواء؟
- كيف ستحافظ على حرارة الأطعمة الساخنة؟
- كيف ستحافظ على برودة الأطعمة الباردة؟
- هل اشترت موازين حرارة لجميع المبردات؟ هل لديك موازين حرارة لقياس درجة حرارة الطعام؟
- هل لديك معقمات وشرائط اختبار معقمات؟

خطة عملية تنظيف سهلة...

هناك العديد من الأشياء التي يمكنك القيام بها لمنع مرات الصيانة المستقبلية اللازمة لمنشأتك وتوفير سهولة التنظيف.

- امل وحو موحش ل ةجت ن مل ا ت اد عمل ا فل خو ، ةي او ش ل ا ط خ دن ع ن ا ر د ج ل ا ي ل ع ا د ص ل ل م و ا ق م ل ا ذ ا ل و ف ل ا ي ف ت ر ك ف ل ه
- هل قمت بوضع المعدات الثقيلة على عجلات بحيث يمكن تحريكها بسهولة؟ يجب أن تكون كل قطعة أخرى من المعدات، خاصةً عند خط الشواية، على عجلات. يجعل هذا من السهل التنظيف خلف المعدات وبينها.
- هل يمكنك تجنب لصق المعدات والأحواض في الجدران، وبدلاً من ذلك يمكنك وضع وتركيب المعدات بعيداً عن الجدران وغيرها من المعدات؟ هذا يجعل من السهل تنظيف ما وراء الأحواض ذات الـ 3 حجيرات، وغسالات أطباق، وما إلى ذلك.

المعدات الثابتة...

- هل تم تركيب جميع المعدات الثابتة (لأنها ليست سهلة النقل) بما يسمح بالتنظيف السهل؟ هذا يعني أنه يجب وضعها على بُعد مسافات من المعدات القريبة أو لصقها بالجدران أو المعدات.
- هل معدات المثبتة على طاولة التي لا يمكن تحريكها بسهولة على أرجل أو ملصقة على منضدة؟
- هل جميع المعدات المثبتة على الأرض (في مناطق المطبخ) والتي لا يمكن تحريكها بسهولة ملصقة على الأرض أو مرفوعة على أرجل مقاس 6 بوصات؟

العمليات...

- ما هي عمليتك الخاصة بوضع علامة على تاريخ المنتجات الغذائية الجاهزة للأكل؟
- كيف ستضمن استخدام نظام "الوارد أولاً يُصرف أولاً" للأطعمة؟
- كيف ستتم إذابة الأطعمة بشكل صحيح؟ هل لديك مساحة كافية بالمبرد للسماح بإذابة الثلج على مدار الليل؟
- هل يمكن تبريد كميات كبيرة من بقايا الطعام بشكل صحيح؟ هل لديك أحواض ضحلة، أو عصى ثلجية، أو أدوات أخرى ضرورية؟
- هل ستحتفظ بسجلات درجات الحرارة؟ من سيكون المسؤول؟ متى ستقيس درجات الحرارة؟
- كيف ستجنب ملامسة الأيدي العارية للأطعمة الجاهزة للأكل؟ هل ستستخدم القفازات أو الملقط أو الأواني أو ورق الأطعمة الجاهزة أو غيرها من الأدوات؟

التوعية بسلامة الأغذية

تُعد توعية موظفيك جزءًا مهمًا من التخطيط لعمل ناجح في قطاع الأغذية. يتطلب قانون أوهايو الموحد للأغذية أن يكون الشخص المسؤول (PIC) حاضرًا خلال جميع ساعات عمل أي مشروع تجاري في قطاع الأغذية.

يجب أن يفهم الشخص المسؤول المفاهيم الأساسية لسلامة الأغذية، وستحتاج إلى إظهار المعرفة من خلال الامتثال لقانون الأغذية. يجب أن يتأكد هذا الشخص من اتباع ممارسات التعامل الآمن مع الطعام لتقليل مخاطر الإصابة بالأمراض المنقولة عن طريق الأغذية.

توفر إدارة Columbus Public Health فصولاً عن سلامة الأغذية ستساعد في توعية موظفيك. نحن نقدم صف الشخص المسؤول (4 ساعات) والتي تستعرض أساسيات سلامة الأغذية ومتطلبات قانون أوهايو الموحد للأغذية. نقدم أيضًا دورة ServSafe® المعترف بها على المستوى الوطني (16 ساعة).

الجدول الحالي ونموذج التسجيل موجود على الرابط

<https://www.columbus.gov/publichealth/programs/Food-Protection-Program/>

خطوات فتح مشروعك التجاري

تقوم إدارة Columbus Public Health بمراجعة خطط المنشأة للتأكد من أن التصميم والمعدات في المنشأة مناسبة لتخزين وإعداد وخدمة الأطعمة في القائمة المقترحة أو قائمة الطعام.

الخطوة 1: مراجعة الخطة

من يجب أن يقدم الخطة؟

- المنشآت الجديدة: إنشاءات ومنشآت جديدة لم يتم ترخيصها من قبل كعمل في قطاع الأغذية في الماضي.
- المنشآت المعاد تشكيلها أو المعدلة: التغييرات أو التعديلات الكبيرة مثل تركيب مبرد كبير أو غطاء شطف، أو توسيع المطبخ.
- تغيير نوع المشروع التجاري أو تغيير المالك: التغييرات في التخطيط أو المعدات (مثال: مالك جديد يحول مخبرًا إلى مطعم متكامل الخدمات، وأضيفت شوايات وأفران إلى المطبخ)؛ مالك جديد يتولى منشأة.

*إذا لم تكن متأكدًا مما إذا كانت مراجعة الخطة مطلوبة، فيرجى الاتصال بإدارة Columbus Public Health على الرقم 645-7005.

ما هي العملية؟

بعد أن تتلقى مجموعة الخطط وتقديم طلب والدفع لمراجعة الخطة، ستبدأ إدارة CPH في مراجعة الخطط في غضون 30 يومًا من الدفع. يتوفر خيار معجل مقابل رسوم إضافية.

إذا كانت هناك أي أسئلة حول الخطط أو التغييرات التي يجب مناقشتها، فسنقوم بالاتصال بك (بشكل عام عن طريق البريد الإلكتروني).

عند الموافقة على الخطط، سنخاطبك (بشكل عام عن طريق البريد الإلكتروني). سيتبع ذلك خطاب موافقة رسمي، وسيتم إرساله عبر البريد الإلكتروني إلى جهة اتصال مراجعة الخطة المذكورة في الطلب.

الخطوة 2: الترخيص

الفحص الافتتاحي: بعد الموافقة على الخطط واكتمال جميع الأعمال، ستحتاج إلى الاتصال بإدارة CPH لإجراء فحص افتتاحي. يمكن إجراء الفحص الافتتاحي بمجرد حصولك على جميع "الموافقات" المطلوبة من إدارات المدينة المناسبة. (ستحتاج المنشآت حديثة التشييد إلى الحصول على الموافقة النهائية من خدمات المباني [Building Services] قبل إصدار الترخيص.)

ستطلب المرافق الصحية، أثناء الفحص الافتتاحي، بعض المعلومات حول صاحب الترخيص (المالك) والمنشأة. من المفيد أن تتوفر لديك معلومات عن المشروع التجاري، بما في ذلك معرف الضريبة الفيدرالية وبيانات الاتصال بالمالك.

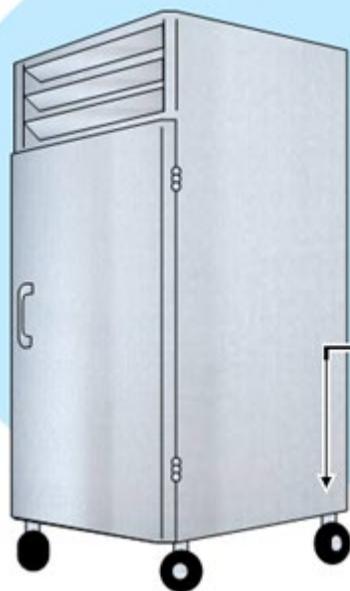
إصدار التراخيص: إذا لم تكن هناك مشكلات معلقة، فسيتم تحصيل المدفوعات مقابل الترخيص، وسيتم منح ورقة فحص توضيح الإذن بالعمل. في هذه المرحلة، يتم ترخيص العمل والموافقة عليه للبدء فيه. سيتم إرسال الترخيص المطبوع إليك عبر البريد.

يتم تجديد الترخيص مرة واحدة في العام، ويجب استلام رسوم التراخيص بحلول الأول من مارس من كل عام. تصاف الرسوم المتأخرة بعد 1 مارس.

تاد عمل اى ل ع قل ثم أ

حوض غسيل اليدين

الثلاجة سهلة الوصول إليها



مزودة بعجلات
ليسهل نقلها
وتنظيفها في
الأتحاء



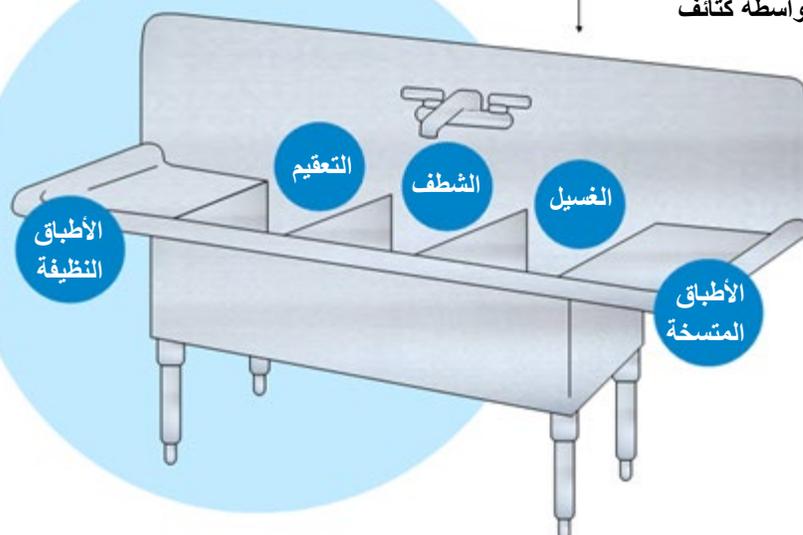
موزع
الصابون

منشفة
الأيدي

حوض
غسيل
اليدين

حوض نو 3 حجيرات

مثبت على مسافة تبعد
4 بوصات من الحائط
بواسطة كتائف



التعقيم

الشطف

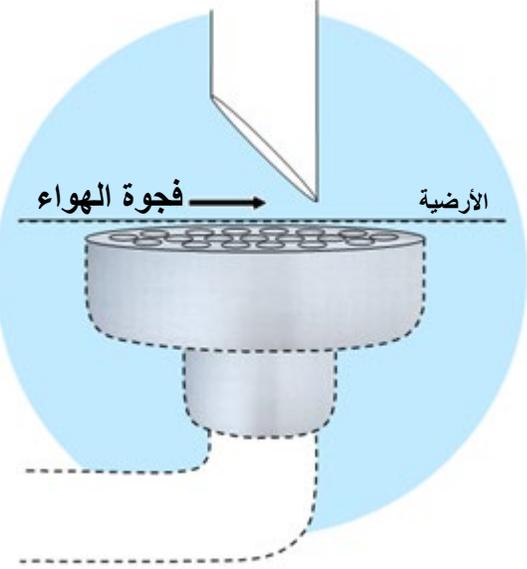
الغسيل

الأطباق
النظيفة

الأطباق
المتسخة

تاد عمل اى ل ع قل ثم المعدات

اتصال غير مباشر



حوض تجهيز الطعام



يلزم توفير فجوة
تسمح بمرور الهواء
عند خط الصرف

غسالة أطباق لأغراض تجارية

