

إعلان Advertisement

شروط وأحكام إصدار تصاريح مركبات نقل الأغذية:

1. المستندات المطلوبة للتسجيل الجديد:

- رخصة المركبة.
- شهادة المعايرة.
- الرخصة التجارية لمالك المركبة.
- رخصة السائق.
- شهادة الصحة المهنية للسائق.
- شهادة اعتماد HACCP.
- شهادة تدريب في أساسيات أمن الغذاء لأحد أفراد الشركة.
- جدول الصيانة والنظافة للمركبة

2. المستندات المطلوبة للتجديد:

- تصريح البلدية القديم.
- رخصة المركبة.
- شهادة المعايرة.
- الرخصة التجارية لمالك المركبة.
- جدول الصيانة والنظافة للمركبة.

3. حدود درجة الحرارة المسموح بها لمركبات نقل الغذاء:

حدود درجة الحرارة المسموح بها لمركبات نقل الغذاء المبرد والمجمد والحار والجاف:

- Chiller ($\leq 5\text{ C}^\circ$).
- Freezer ($\leq -18\text{ C}^\circ$).
- Hot food ($\geq 60\text{ C}^\circ$).
- Dry food ($< 30\text{ C}^\circ$).

4. التزامات المركز:

يلتزم المركز التزاماً تاماً بإدارة وحفظ بيانات ومعلومات العملاء سواء نتائج التفتيش أو غير ذلك، ويلتزم المركز بعدم الإفصاح عن أي معلومات عن مستندات وبيانات وسجلات المركز إلا بالقدر الذي يسمح به نظام إدارة الجودة وبمعلومية العميل.

مدير المركز

نرحب بشكاكم أو التظلم من نتيجة الفحص
على رقم الهاتف: 048215111
أو البريد الإلكتروني: info@aygtc.ae



Vehicle Inspection & Registration Center

إعلان Advertisement

AY-07-01-102

Issue No: 1

Issue Date: 20/08/2023

Page Number: 1 / 1

Terms and Conditions for Issuing Food Transport Vehicle Permits

Terms and conditions for issuing permits for food transport vehicles:

1. Documents required for new registration:

- *Vehicle license.*
- *Calibration certificate.*
- *Vehicle owner's commercial license.*
- *Driver's license.*
- *Driver's occupational health certificate.*
- *HACCP certification.*
- *Food safety basics training certificate for a company employee.*
- *Vehicle maintenance and cleaning schedule.*

We welcome your complaints or grievances regarding the Inspection results by calling:

048215111

Or email: info@aygtc.ae

2. Documents required for renewal:

- *Old municipality permit.*
- *Vehicle license.*
- *Calibration certificate.*
- *Vehicle owner's commercial license.*
- *Vehicle maintenance and cleaning schedule.*

3. Permissible temperature limits for refrigerated, frozen, hot and dry food transport vehicles:

- *Chiller ($\leq 5\text{ C}^\circ$).*
- *Freezer ($\leq -18\text{ C}^\circ$).*
- *Hot food ($\geq 60\text{ C}^\circ$).*
- *Dry food ($< 30\text{ C}^\circ$).*

4. Center's obligations:

The Center is fully committed to managing and storing customer data and information, whether inspection results or otherwise. The Center is committed to not disclosing any information about the Center's documents, data, or records except to the extent permitted by the Quality Management System and with the customer's knowledge.

Center Manager