
يوجد مزيد من المعلومات في موقع الإنترنت الخاص بمصلحة المواد الغذائية www.livsmedelsverket.se

إذا كانت لديك أية أسئلة فنرحب بإتصالك بمركز الإتصال ورقمه : ٠٢١-٣٩٠٠٠٠٠

المصدر : ادارة حماية البيئة والصحة في مدينة فستروس



VÄSTERÅS STAD

Miljö- och hälsoskyddsförvaltningen

www.vasteras.se

درجة الحرارة

ومن بين مسؤولياتك تخزين الأطعمة في درجة الحرارة الصحيحة . أما الأطعمة الجاهزة التي يجب حفظها تحت التبريد فلا بد من تبريدها بأسرع ما يمكن .

المعلومات الغذائية ووضع علامات التعريف

تقضي القاعدة الرئيسية بأن تكون جميع الأطعمة الجاهزة مزودة بعلامات التعريف الواضحة . وتعود أهمية هذه العلامات إلى أن الزبون يجب أن يعرف ما الذي يقوم بشرائه .



التخزين

يجب أن تأخذ في الاعتبار ضرورة وجود مساحات كافية لتخزين المواد الغذائية والمعدات . ويجب حفظ معدات النظافة لغرفة منفصلة حتى لا تكون مصدراً للتلوث . وبطبيعة الأمر يجب أن تكون هناك حاويات مخصصة للنفايات توضع في مكان منفصل وخاص بها .

غسيل الأواني والتنظيف

يجب أن تكون الأطباق المتسخة في منطقة منفصلة خاصة بها حتى لا تتلوث الأواني النظيفة .

اعمل على التخلص من الكائنات الضارة

يجب أن تصمم أماكن النشاط بحيث يتم التخلص من الكائنات الضارة . ومن وسائل الوقاية من الكائنات الضارة التدبير الجيد للتعامل مع النفايات .

هذه هو ما يسري على كافة الشركات في الأغذية

المسئوليات

إن كونك صاحب نشاط تجاري يجعلك مسئولاً عن المواد الغذائية التي تنتجها أو تنقلها أو تخزينها أو بيعها . ويتعلق الأمر على سبيل المثال بإتباع قواعد السلامة والنظافة الصحية ووضع علامات التعريف بالبضائع . وأنت المسئول عن كون أماكن ممارسة النشاط مصممة بحيث تناسب نشاطك .

راقب نشاطك التجاري

إن الرقابة التي تمارسها هي نظامك الخاص للتأكد من أن نشاطك يتفق مع الشروط التي يفرضها القانون وأن الأطعمة التي تقدمها آمنة . وينبغي أن تكون لديك روتينات أي خطوات ممنهجة وثابتة لما يجب عمله وطريقة تنفيذ هذه الأعمال .

المعارف الهامة

بصفتك صاحب نشاط تجاري في مجال المواد الغذائية فإنه من المهم جداً أن تمتلك المعلومات اللازمة عن المواد المُعدية وطرق انتقال العدوى ومسألة النظافة الشخصية والمواد المسببة للحساسية أي تلك التي تؤدي إلى ردود فعل الحساسية . وأهم أسباب وقوع حالات التسمم الغذائي هي نقص المعلومات عن الصحة الغذائية . وأنت بصفتك صاحب النشاط التجاري تتحمل المسؤولية عن امتلاكك أنت والعاملين معك للمعلومات الصحيحة . ولا توجد شروط محددة لنوع خاص من التعليم .



وقد يلزم أن تطلب الترخيص لك بأمر أخرى مثل :

- تقديم المشروبات الكحولية وبيع الجعة/البيرة
- بيع البضائع في الطرقات وتقديم الأطعمة والمشروبات خارج المباني
- التعامل في المواد المسببة لخطر الحريق ووسائل التبريد
- تصاريح البناء وتوصيل المياه والصرف الصحي
- فصل الشحوم وضبط التهوية وتنظيف المداخن
- نقل المخلفات المنزلية وتصنيف المخلفات في المصدر والتعامل مع النفايات الخطرة
- إعادة تدوير مواد التغليف



كيف تقوم بإنشاء شركة في مجال الأغذية

عندما ترغب في انشاء شركة في مجال الأغذية ، مثل مقهى ومتجر للمواد الغذائية أو مطعم للبيتزا ، يجب أن تقوم بإبلاغ إدارة وقاية الصحة والبيئة بذلك .

ويجوز لك أن تبدأ نشاطك بعد ١٤ يوماً من استلامنا لبلاغك . وسوف نأتي إليك في زيارة أولى بمجرد بدء نشاطك . وسوف يطلب منك دفع رسوم لإستلامنا لبلاغك وتسجيل نشاطك . وكذلك عليك دفع رسوم سنوية للرقابة التي نقوم بها على نشاطك .

وهناك إلى جانب التشريعات الخاصة بالمواد الغذائية عدة قوانين وعدة جهات رسمية تكلفك بمسئوليات تتعلق بإنشائك وإدارتك لشركة . وتوجد خدمة مشتركة بين مصلحة الضرائب ومصلحة الشركات تتيح لك تسجيل شركتك .

كيف تقوم بإنشاء شركة في مجال الأغذية

