
شما معلومات بیشتر را از صفحه اداره مواد غذایی دریافت کرده میتوانید. www.livsmedelsverket.se

آیا سوالی دارید پس میتوانید با خدمات مشتریان ما به تماس شوید, شماره تيلفون 021-39 00 00

ارسالی اداره حفظ محیط و صحت در شهر وستروس.



VÄSTERÅS STAD

Miljö- och hälsoskyddsförvaltningen

www.vasteras.se

درجه حرارت

این مسؤلیت شما است تا مواد غذایی در درجه بی حرارت درست نگهداری شوند. مواد غذایی پخته شده بی که ضرورت به سرد شدن دارند, باید هرچه سریع سرد شوند.

معلومات مواد غذایی و تاریخ زنی

قانون اصلی این است تا مواد غذایی آماده بسته بندی شده باید تاریخ زده شوند و ترکیبات آن بشکل واضح نوشته شده باشند. تاریخ زنی مهم است تا مشتریان بدانند که چی میخرند.



نگهداری

متوجه باشید تا مکان کافی برای نگهداری مواد غذایی و تجهیزات موجود باشد. وسایل تنظیف ضرورت به اتاق جداگانه بی دارند تا کثیف نشوند. این واضح است که زباله ها ظروف و مکان خود را ضرورت دارند.

ظرف و شستشوی

ظروف کثیف باید سطوح جدای خود را داشته باشند تا وسایل پاک را کثیف نسازند.

حیوانات مخرب را دور نگهدارید

ساحه کاری تان باید قسمی تنظیم شده باشند تا حیوانات مخرب دور نگهداری شوند. یک طریقه بی که حیوانات مخرب را میتوان با آن دور نگهداشت گذاشتن کثافات در محل لازم میباشد.

موضوعات ذیل قابل تطبیق بالای تمام شرکت های مواد غذایی میباشند

مسئولیت

به حیث دارنده شرکت شما مسئولیت آن مواد غذایی را دارید که تولید میکنید، انتقال میدهید، گدام میکنید و یا میفروشید باید قواعد ایمنی(حفظ الصحه) و درج تاریخ را تعقیب نمایید.
شما مسئولیت دارید تا تمام محلات منظم باشند تا جهت فعالیت شما آنها کارایی داشته باشند

فعالیت خود را خود تان کنترل نمایید

کنترل خودی شما سیستم یا طریقه بی خود تان میباشد که بالای اطمینان داشته باشید تا شرایط قانونی را تعقیب نماید و غذایی هاییکه شما سرو مینمایید اطمینانی باشند. برای اینکه کدام کار ها انجام شوند و چگونه انجام شوند شما باید روال ثابتی داشته باشید.

دانش مهم

شما به حیث دارنده شرکت مواد غذایی باید دانش مکروب های که باعث مرض میشوند، طریقه های سرایت، نظافت شخصی ، حساسیت ها و موادی که عکس العمل حساسیتی را میدهند را داشته باشید. یکی از دلایلی معمولی که باعث مسمومیت مواد غذایی میگردد کمبود دانش در مورد بهداشت مواد غذایی میباشد. این شما دارنده شرکت مواد غذایی هستید که مسئولیت دارید تا بدانید که شما و پرسونل تان دانش درستی را دارید. شرطی برای تعلیم خاصی موجود نیست.



شما حتی برای چیز های دیگر نیز ضرورت به اجازه دارید، مثلا:

- سرو کردن الکهول و فروش آب جو
- فروشنده گی روی سرک و سرو کردن در محیط بیرون
- اشیای خطرناک احتراقی، کولر ها (ماده پی که به حیث سرد کننده در یخچال ها و یا ایرکاندیشنر ها استفاده میشود)
- اجازه ساختمان، آب و اتصالات سیستم فاضلات آب
- سیستم جدا سازی چربی، کنترل تهویه هوا، پاککاری دودکش
- جمع آوری کثافات، مرتب سازی، مواد زاید خطرناک
- بازیابی یا ریسایکل بسته بندی ها



چگونه شرکت مواد غذایی را آغاز مینمایید

زمانیکه شما میخواهید یک شرکت مواد غذایی را براه می اندازید، مثلاً یک کافی شاپ، فروشگاه مواد غذایی و یا یک پیزا فروشی را پس شما آنرا باید در اداره محافظت از محیط و صحت ثبت نمایید.

شما فعالیت تان را 14 روز بعد از رسید درخواستی تان آغاز نمایید. ما اولین بازدید خویش را بعد از شروع فعالیت شما انجام خواهیم داد.

شما یک هزینه یی را برای ما جهت ثبت شرکت تان پرداخت مینمایید. شما همچنان یک هزینه یی سالانه را بخاطر کنترل فعالیت های تان برای ما پرداخت مینمایید.

به غیر از قانون مواد غذایی، قوانین و اداراتی متعددی دیگری هستند که بالای شما وقتی شرکت تان را فعال و آنرا به پیش میبرید شرایطی را قرار میدهند. اداره مالیات و اداره شرکت ها و وظیفه مشترکی دارند. شما شرکت تان را در آنجا ثبت مینمایید.

چگونه شرکت مواد غذایی را آغاز مینمایید

