Çawa fîrmayeke xwarinê bi destpêkirin didî

Çawa fîrmayeke xwarinê bi destpêkirin didî

Gava tu dixwazî dikaneke xwarinê vekî, wek nimûne qehwexaneyekê, dikaneke xwarinê yan jî pîzzeriyakê, hingê divê tu ji bo vê yekê, daxwaznameyek bidî miljö- och hälsoskydds-förvaltningen (Rêveberiya jîngeh û parastina tendurustiyê).

Tu dikarî 14 roj piştî ku te daxwaznameya xwe şandiye hundur, dest bi çalakiya xwe bikî. Gava te dest bi çalakiyên xwe kiribe, em cara yekê têne serdana te.

Divê tu xercekê bidî da ku em li daxwaznameya te dinerin û navê fîrmaya te li nik xwe dinivîsin. Her wisa jî, gerek e tu xerceke salana bidî, ji ber ku em çalakiya te kontrol dikin.

Gava tu dest bi fîrmaya xwe dikî û dixebitî, hingê ji bilî livsmedelslagstiftningen (qanûna xwarinê) gelek qanûn û daîreyên fermî li ser te hin şertan diyar dikin, ku gerek e tu li gor wan bixebitî. Skatteverket û Bolagsverket her du jî xwedî servîsekî taybetî yê hevpar in, ku tu li wir dikarî navê fîrmaya xwe binivîsî.

Her wisa dibe ku te pêwîstiya destûrê ji bo tiştên din gerek be, wek nimûne:

• servering av alkohol och försäljning av öl (servîskirina alkol û firotina bîra)
• gatuförsäljning och uteservering (firotina li ser rê û li derve)
• brandfarliga varor, köldmedier (alavên bi xetera şewatê, alavên cemidandî)
• bygglov, vatten och avloppsanslutning (destûra avadankirinê, boriya avê û tûnga leximê)
• fettavskiljning, ventilationskontroll, sotning (cihêkerê zeytê, kontrola ventîlasyonê, pakkirina tenî)
• sophämtning, källsortering, farligt avfall (avêtina ziblê, neqandina ziblê, bermayên xeter)
• återvinning av förpackningar (dîsan bikarhanîna qutiyan)

Ev merc ji bo hemû dikanên xwarinê derbas dibe:

Berpirsiyarî
Wek xwedîfîrma, ji wê xwarina ku tu derdixî, transport dikî, depo dikî yan jî difiroşî, tu berpirsiyar î. Ev tê wê wateyê, ku wek nimûne mirov karên derbareyê hîjien, ewletî û nîşankirinê, li gor qaîdeyên ku hene dike. Tu jê berpirsiyar î ku ciyê karê te tam li gor çalakiya te hatiye danîn û bêpirsgirêkek bi kar tê.

Çalakiya xwe bi xwe kontrol bike
Kontrola te bi xwe, sîstema te bi xwe ye. Ev ji bo vê yekê ye, ku tu xwe ewle bikî, daku çalakiya te, li gor daxwazên qanûnê bi rê ve dihere û ew xwarina tu servîs dikî, xwarineke pak û durust e. Gerek e te rutînên sabît û diyar hebin û tu bizanibî tu çi dikî û çawa dikî.

Zanebûnên girîng
Wek xwedî fîrmaya xurakê pir girîng, e derbareyê alavên ku dibin sebeba têgerîna wergirtina nexweşiyan, riya têgerîna nexweşiyan, hijyena şexsî û allergen (alavên ku jê alerjî çêdibin), tu derbareyê van hemû tiştan xwedî zanebûn bî. Sedemeke normal a jahrîbûna xurakî ev e, ku zanebûna mirov a derbareyê hîjyena xurakê nîn e. Tu wek xwedî fîrmaya xwarinê, ji vê berpirsiyar î ku tu û personelê te xwedî zanebûna rast a hîjiyena xurakî ne. Ji bo perwerdeya taybet daxwaz tune.

Depokirin
Ji bîr neke ku ji bo depokirina xwarin û techîzatê, gerek e têra xwe cih hebe li nav lokala te. Her wisa techîzata ji bo paqijiyê, gerek e li odeyeke cihê bihê danîn daku jê gemarî belav nebe. Bêguman odeya zibilê û ciyê zibilê jî gerek e cihê be.

Şûştina firaqan û paqijî
Firaqên neşûştî gerek e ku ciyê wan taybet û cihê be, ku gemarî li nav techîzata pak belav nebe.

Heywanên zirardar gerek e werin dûrxistin
Gerek e lokal wisa were rêxistin, ku tê de heywanên zirardar tunebin. Riyeke baş a dûrxistina heywanên zirardar ji lokalê ev e, pakijiyeke bi rêkûpêk bikî, sîstemeke baş daynî û baş li ser karê dûrxistina bermayan mijûl bî.

Temperatur
Berpirsiyariya te ye ku xwarina li nav sarincê li temperatureke durust were danîn.
Xwarina hazir li zûtirîn wext gerek e were cemidandin..

Agehiya li ser pakêta xwarinê û nîşankirina xwarinê
Qaîdeya sereke ev e ku dive naveroka pakêta xwarina hazir bi zelalî were nîşankirin. Heger tu xwarinek difiroşî ku ne pakêtkirî be, divê tu bikaribî bêjî ku ew xwarin têde çi heye. Ev agehî zêde girîng dibe gava ku alergen di xwarinê de hebin ku dikarin alerjî peyda bikin.

Tu dikarî agehiyên berfireh li ser malpera Livsmedelsverket'ê bixwînî: www.livsmedelsverket.se

Heger te pirs hebin, fermo telefon ji Kontaktcenter re veke: 021-39 00 00

VÄSTERÅS STAD

Miljö- och hälsoskyddsförvaltningen
www.vasteras.se

Produktion: Västerås stad, Servicepartner 838568 2016-12