

## تأسيس شركة في مجال المواد الغذائية



يساعدك هذا الكتيب في تأسيس نشاط تجاري في مجال  
المواد الغذائية وفي تشييد مبنى جديد أو إعادة بناء منشأة  
لبيع المواد الغذائية.

## إلى أصحاب شركات المواد الغذائية - اقرأ ما يلي أولاً!

بوصفك صاحب شركة للمواد الغذائية يجب عليك أن تستوفي الشروط الواردة في القانون الذي يسري على هذا العمل. تتعلق الشروط بتصميم المكان وبالنظافة وبالمعرفة والمراقبة الذاتية. لذلك يجب عليك أن تعرف مسبقاً ما هي القواعد السارية على عملك تحديداً.

تجد المعلومات العامة المتعلقة بكيفية التعامل مع المواد الغذائية وكذلك القوانين السارية على الموقع الإلكتروني لبلدية أوميو: [www.umea.se/livsmedel](http://www.umea.se/livsmedel).

تجد القوانين وغير ذلك في موقع مصلحة مراقبة المواد الغذائية: [www.slv.se](http://www.slv.se). إذا كنت عضواً في إحدى منظمات القطاعات التجارية، فيمكنك أن تبحث عن المعلومات لديها.

### التسجيل والموافقة

إذا كنت تريد تأسيس شركة تعمل في المواد الغذائية، فيجب عليك أولاً أن تسعى إلى تسجيل المنشأة أو الحصول على موافقة عليها.

يجب تسجيل معظم المنشآت، وهذا مجرد عملية تسجيل بسيطة أكثر منه موافقة. تقدم طلب التسجيل إلى قسم حماية البيئة والصحة، ثم يحق لك أن تبدأ بالعمل بعد 14 يوماً من استلام الطلب - ما لم يبلغك بأنه يحق لك أن تبدأ قبل ذلك. وبعد تسجيل العمل سوف تحصل على رسالة بهذا الشأن.

بوصفك صاحب شركة يجب عليك أن تتأكد من أن العمل يستوفي الشروط الواردة في القانون حينما تبدأ عملك. بعد مضي فترة على التأسيس، سيقوم أحد الموظفين المسؤولين بزيارتك والتدقيق على أن المكان يستوفي شروط القانون وأن العمل يجري بطريقة سليمة وفيه نظام فعال للمراقبة الذاتية.

يجب أن تتم الموافقة على بعض المنشآت بدلاً من تسجيلها. وهذا ينطبق على المنشآت الحيوانية، مثل التي تنتج منتجات اللحم والسمك والحليب. إذا كان العمل يشترط الموافقة، فسيقوم موظف مسؤول من قسم حماية البيئة والصحة بزيارة مقر العمل ويتأكد من استيفاء كل القواعد. ثم يتخذ الموظف المسؤول القرار بالموافقة، ولا يبدأ العمل إلا بعد الحصول على هذه الموافقة.

### استمارة التبليغ / الطلب

توجد على الموقع الإلكتروني لبلدية أوميو استمارات للتبليغ عن التسجيل وطلب الحصول على الموافقة. إذا كانت شبكة الإنترنت غير متوفرة لديك، فاتصل بنا في قسم حماية البيئة والصحة فزُسل لك الاستمارة.



[www.umea.se/blanketter](http://www.umea.se/blanketter)

### الرسوم

تتقاضى لجنة البيئة وحماية الصحة رسماً على الموافقة والتسجيل. وبالنسبة للنشاطات التجارية الدائمة تتقاضى أيضاً رسم التدقيق السنوي.

### المراقبة الذاتية

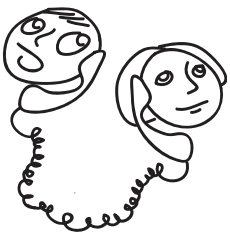
بوصفك صاحب شركة للمواد الغذائية فإنك أنت المسؤول عن كون منتجاتك آمنة وأن تلتزم بالشروط المعمول بها. لذلك يجب عليك أن تعمل وفق نظام للمراقبة الذاتية، أي أن تحدد أعمال روتينية كي تراقب بنفسك المخاطر الموجودة في عملك. بعض منظمات القطاعات التجارية لديها أمثلة جيدة عن أنظمة المراقبة الذاتية. وتجد بعض هذه الأمثلة في موقع بلدية أوميو على شبكة الإنترنت.

[www.umea.se/livsmedel](http://www.umea.se/livsmedel)

### تخطيط مكان العمل

من المفيد أن تقوم في مرحلة مبكرة بالتأكد مما إذا كان المقر يتناسب مع العمل التي تنوي القيام به. مساحة المقر غالباً ما تحدّد العمل الذي يمكن أن يُستخدم له؛ لذلك اختر مقراً مساحة كافية للنشاط التجاري الذي تنوي تأسيسه. اتصل بمالك العقار لتعرف ما إذا كان يوافق على خططك وما إذا كان المقر والتجهيزات مناسبة للنشاط الذي ستعمل به.

تأكد من قسم تصاريح البناء في بلدية أوميو ما إذا كنت بحاجة لتصريح البناء أو تقديم طلب البناء. وقد تكون بحاجة أيضاً للاتصال بقسم السلامة والدفاع ضد الحريق في بلدية أوميو لكي تتأكد مما إذا كانت لديهم شروط على نشاطك. يمكن لشركة المياه والتصريف الصحي UMEVA أن تجيبك عما إذا كنت بحاجة لتكييف عازل للدهون. إذا كنت تخطط لتقديم المشروبات الكحولية، فعليك تقديم طلب بذلك لدى بلدية أوميو/ إدارة الخدمات الاجتماعية / قسم التصاريح.



لكي تتجنب المشاكل بعد البدء بالعمل، قد يكون من المفيد أيضاً أن تكون قد ناقشت المخطط والعمل مع قسم حماية البيئة والصحة قبل التسجيل.

## نصائح وإرشادات تفيدك عندما تخطط مقرّ المواد الغذائية

تتنوع الأعمال كثيراً في مجال التعامل مع المواد الغذائية، ولذلك قد تختلف الحلول أيضاً. الهدف هو أن تكون المواد الغذائية سليمة. تمعّن في قائمتك وتشكيلتك ثم قرر كيف ستوثق مقرّ عملك وتجهزه.

### سير العمل

تذكر بأن معالجة ما هو نظيف وما هو متسخ يجب ألا تكون في نفس المكان وألا يكون هناك تقاطع بينهما. على سبيل المثال، عدم نقل الصحون المتسخة عبر مطبخ التحضير أو عدم مرور العاملين في مطبخ التحضير قبل أن يستبدلوا ملابسهم ويرتدوا ملابس العمل.

### اختيار المواد

اختر المواد وقم بالبناء بطريقة تسهل تنظيف المكان والأثاث والتجهيزات وتمنع الحيوانات الضارة من الدخول إلى مكان العمل.

### المياه والصرف الصحي

خطط بحيث يوجد عدد كاف من الحنفيات وفتحات التصريف وأن تكون متيسرة وفي المتناول. يجب أن تتوفر مغاسل الأيدي بمياه باردة وحارة جارئة وكذلك الصابون والمناشف الورقية بجوار نقطة العمل التي تتطلب أن تكون الأيدي نظيفة.

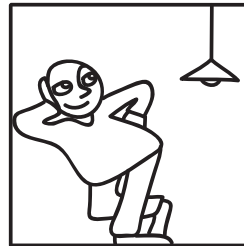


### جودة الهواء والتهوية

يجب أن تكون التهوية الميكانيكية والتهوية الطبيعية متناسبة مع طبيعة العمل. تأكد من ألا يكون جريان الهواء من المكان الملوّث إلى المكان النظيف، مثل جريان الهواء من التواليت إلى أمكنة التحضير. تأكد من أن نظام التهوية مصمم بحيث يكون من السهل تنظيفه وأن تستبدل الفلاتر أو الأجزاء الأخرى.

### الإضاءة

يجب أن تتوفر إضاءة كافية في أماكن العمل. تأكد من أن مصابيح النيون واللمبات تستوفي شروط السلامة أو أن تكون مزودة بأغطية واقية.



### استقبال البضائع

يجب أن يتوفر مكان كاف لاستقبال البضائع والتدقيق فيها ونزع أغلفتها.

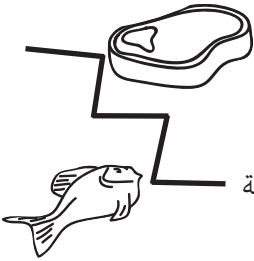
### أماكن الحفظ والتخزين

- البرادات - عدد كاف، يجب حفظ مجموعات البضائع المختلفة بشكل منفصل
- الثلاجات - عدد كاف، ثلاجات منفصلة حسب ما إذا كانت المواد الغذائية تحفظ بأغلفة خارجية أم لا
- مخزن جاف - للبهارات والأطعمة المعلبة والبضائع الجافة مثلاً
- مكان لتخزين الصحون والبياضات والمواد التي تستخدم مرة واحدة وعلب البييتزا مثلاً.

### مكان التحضير

حسب التشكيلة، تذكر ما يلي:

- وحدات التسخين المزودة بأغطية للبخار، الفرن، طاولة القلي، المقلاة، طنجرة السلق، أجهزة التسخين، موقد الطهي
- تجهيزات التفتير/التبريد من أجل تفتير/تبريد الطعام المطهو
- طاولة عمل مع حاوية وماء - تقطيع شرائح السمك واللحم/الدجاج
- طاولة عمل مع حاوية وماء - تقطيع شرائح السمك
- طاولة عمل مع حاوية وماء - الخضار / الفواكه
- مساحات التنظيم، رفوف، ألواح التقطيع، أدوات
- طاولات لوضع مكنة الخلط عليها مثلاً أو مكنة التقطيع أو فتاحة العلب أو مكنة سلق الرز.
- قد تكون هناك حاجة لمكان خاص للقيام ببعض مهمات العمل، مثل إزالة حراشف السمك أو معالجة المنتجات الترابية.



### الخَبز - غرفة العجين

- طاولة عمل، مع حاوية وماء إن احتاج الأمر
- خلاطة عجينة
- مكان لحفظ الطحين
- غرفة جلي (منفصلة عن معالجة الأمور الأخرى)
- طاولة عمل، مع حاوية كبيرة ومقبض دوش
- جلالية للأواني مع غطاء للبخار
- مكان للأواني المتسخة وآخر للأواني النظيفة (ليس للحفظ)
- عربات أو ما شابه لسلال الأواني
- مكان ومعدات لبقايا اللحوم والقمامة الأخرى

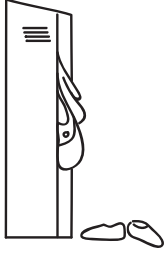
## غرفة التنظيف

- مكان مغلق / غرفة مزودة بالوعة لتصريف المياه وبالماء ومخرج للهواء
- تجهيزات التعليق ورفوف لتجهيزات التنظيف / مواد التنظيف



## مكان للعاملين

- غرفة لاستبدال الملابس مع مكان حفظ الملابس الخاصة وملابس العمل بشكل منفصل
- مكان لمعالجة الملابس المتسخة والملابس النظيفة
- تواليت خاصة للعاملين مزودة بمغسلة للأيدي وصابون سائل ومناشف ورقية ومخرج للهواء. يجب أن تتوفر غرفة أخرى مؤدية إلى التواليت إذا كان مدخل التواليت باتجاه غرفة التحضير.



## غرفة القمامة / معالجة النفايات

- مكان له مدخل من الخارج مع إمكانية شطفه ووجود بالوعة
- حاوية للقمامة

## أماكن أخرى

- مكتب / مكان للكتابة
- مخزن للبيرة والنبيد والمشروبات الكحولية
- بار/ مكان لتقديم المشروبات - مكان للأواني والكؤوس وأدوات المائدة (الملاعق والشوكات والسكاكين)، المناديل الورقية، صندوق الدفع، مكنة تحضير القهوة، مكنة تصنيع الثلج، مكان صغير لأدوات التنظيف
- مكان لمعالجة المشروبات، كؤوس فارغة، مكنة حامض الكربونيك، حنفيات ضغط
- مكان للأغلفة القابلة للاسترداد، عربات، زجاجات الشراب الفارغة، العلب / الزجاجات القابلة للاسترداد

## المزيد من المعلومات

### بلدية أوميو

قسم تصاريح البناء، 090-16 13 61  
قسم السلامة والدفاع ضد الحريق، 090-16 22 00  
إدارة الخدمات الاجتماعية / قسم التصاريح، 090-16 10 00 (المقسم)

شركة المياه والتصريف الصحي UMEVA، 090-16 19 00 (المقسم)  
الموقع على شبكة الإنترنت: [www.umeva.se](http://www.umeva.se)

مصلحة مراقبة المواد الغذائية، 018-17 55 00 (المقسم)  
الموقع على شبكة الإنترنت: [www.slv.se](http://www.slv.se)

## Umeå kommun / بلدية أوميو

مكتب التخطيط في المدينة  
حماية البيئة والصحة

عنوان الزيارة  
العنوان البريدي  
رقم الهاتف  
فاكس  
البريد الإلكتروني

مبنى إدارة البلدية، ملحق الحديقة (Gårdsannexet)  
901 84 Umeå  
090-16 16 97  
090-14 04 80  
mhn@umea.se

[www.umea.se/livsmedel](http://www.umea.se/livsmedel) ◀

أبريل / نيسان 2010

