

نسخة: 2025/02

صفحة 1 من 4

متطلبات المطبخ وصالة الطعام وغيرها لقطاع العاملين.

نشرة المعلومات هذه تهدف للإرشاد حول متطلبات المطبخ وصالة الطعام وغيرها لقطاع العاملين. تبقى الشركة المصنعة للمواد الغذائية ملتزمة تحت مراقبة شاملة وفحص وتقييم شامل مبني على القوانين والقواعد والتوجيهات المعيارية، والتي قد يضاف إليها متطلبات أخرى في بعض الحالات. تبقى الشركة المصنعة للمواد الغذائية مسؤولة عن تصنيع وتوفير المواد الغذائية الآمنة للسوق، وضمان الشروط الصحية المطلوبة.

نشرة المعلومات هذه تصف الظروف الصحية المناسبة التي يمكن من خلالها تصنيع وتوفير المواد الغذائية للسوق. يمكن قبول بعض عدم التطابق مع المتطلبات في حالات معينة بشرط أن لا تضر هذه بسلامة المنتج الغذائي.

يجب تصميم وعمل محلات التشغيل التي تتعامل مع المواد الغذائية بطريقة تسمح للعمليات الصحية بأن تتم دون عناء بحيث يتم تجنب حدوث تلوث أو مشاكل تؤثر سلباً على المواد الغذائية (مثلاً فصل المنطقة النظيفة أو المعقمة عن المنطقة غير النظيفة أو المعقمة، وكذلك توفير نظام مكافحة القوارض).

1. المطبخ

- 1.1. المساحة الأساسية لمسطح المطبخ يجب أن تكون مساحة كافية لأداء الغرض المطلوب.
- 2.1. الأرضية يجب أن تكون في حالة جيدة. يجب أن تكون الأرضية سهلة التنظيف والتعقيم وغير مسربة للماء، وكذلك أن تكون لا تمتص الماء ومقاومة للتآكل. كما يجب أن تكون الأرضية مانعة للزلق. بالإضافة إلى ذلك، يجب أن يتواجد نظام مناسب لتصريف للمياه.
- 3.1. يجب أن تكون الجدران وحتى علو مناسب حسب طريقة العمل ذات طبقة مانعة للتآكل وغير ماصة للماء وملساء (مثلاً بلاط، وليس الورق الجداري)، أو يكون بطلاء إسمنتي أملس أو ما شابهه. يجب أن يكون من السهل تنظيفها وتعقيمها.
- 4.1. يجب أن يتم إنشاء الأسقف وهياكل الأسقف والبطانة الداخلية من السطح بالشكل المناسب الذي يمنع تجمع الأوساخ وتكثف الرطوبة أو تشكل العفن أو سقوط أجزاء من المواد التي فوق.
- 5.1. يجب أن يتوفر نظام تهوية طبيعي أو صناعي مناسب وكافي. يجب تجنب أن ينتقل تيار الهواء المتولد من المناطق غير النظيفة إلى المناطق النظيفة. يجب توفر أجهزة تهوية كافية عند جميع أماكن الطبخ والشوي والقلي، لكي يتم تجنب أن ينتقل التلوث عبر الهواء.
- 6.1. يجب أن تكون الأسطح (الأبواب والنوافذ والمعدات وأسطح أماكن العمل، وغيرها) في الأماكن التي يتم التعامل فيها مع المواد الغذائية وخصوصاً الأسطح التي تلامس المواد الغذائية سهلة التنظيف والتعقيم. يجب أن تكون ملساء ومصنوعة من مادة مقاومة للتآكل وغير سامة. يجب أن يكون للنوافذ وفتحات التهوية مع المحيط الخارجي شبك ضد الحشرات يمكن إزالته بسهولة وذلك لأغراض التنظيف.
- 7.1. يجب أن يتم تخزين المواد التي يتطلب تخزينها درجة حرارة منخفضة للتبريد أو التجميد في ثلاجات ذات سعة كافية وتملك منظمات لدرجة الحرارة (البرودة). يجب أن يتم جمع قطرات الماء الخارجة من أجهزة التبريد في نظام مغلق يوصل مباشرة مع نظام صرف المياه الملوثة.
- 8.1. يجب أن تتوفر الأدوات والأغراض اللازمة لتنظيف وتعقيم الأجهزة المستعملة في العمل. يجب أن يتوفر لها تزويد بالماء الدافئ والماء البارد بجودة مياه الشرب.
- 9.1. يجب أن تتوفر أحواض غسل اليدين المستقلة في الأماكن المناسبة وبالعدد الكافي. يجب أن يتوفر فيها تزويد الماء الدافئ والماء البارد. وكذلك يجب توفر مواد لغسل اليدين صحياً ولتجفيف اليدين. معدات غسل المواد الغذائية (مثلاً أحواض الغسيل الإضافية) يجب أن تكون منفصلة عن أحواض غسل اليدين.
- 10.1. يجب توفر إضاءة طبيعية أو صناعية مناسبة.

2. غرفة المخزن

- 2.1 الأرضية يجب أن لا تمتص الماء وأن تكون مانعة للتسريب وسهلة التنظيف والتعقيم بطبيعة الحال. يجب أن تكون الأرضية مقاومة للانزلاق.
- 2.2 الجدران يجب أن يكون طلاءها بمادة ملساء على أسمنت أملس أو بمادة مشابهة. يجب أن يكون من السهل تنظيفها وتعقيمها في نهاية المطاف.
- 2.3 يجب أن يتم إنشاء الأسقف و هيكل الأسقف والبطانة الداخلية من السطح بالشكل المناسب الذي يمنع تجمع الأوساخ وتكتف الرطوبة أو تشكل العفن أو سقوط أجزاء من المواد التي فوق.
- 2.4 يجب أن يكون للنوافذ وفتحات التهوية مع المحيط الخارجي شبك ضد الحشرات يمكن إزالته بسهولة وذلك لأغراض التنظيف.
- 2.5 المعدات، والأبواب والنوافذ يجب أن تكون مصنوعة من مادة ملساء مقاومة للتآكل وسهلة التنظيف.
- 2.6 أي مواد غذائية لا يجوز أن تسبب أثناء التخزين ضرراً لمواد غذائية أخرى، فمثلاً لا يجوز وضع الخضروات غير المغسولة وتخزينها مع اللحم الطازج المغلف في نفس المكان أو مع مواد غذائية أخرى غير مفتوحة. لا يجوز وضع أوعية وحوايات المواد الغذائية على الأرضية مباشرة.

3. منطقة بيع وتقديم المأكولات

- 3.1 يجب أن يتوفر في منطقة بيع وتقديم المأكولات حوض غسل يدين منفصل بالقرب من مكان العمل بحيث يسهل الوصول إليه، ويجب توفر تزويد الماء الدافئ والماء البارد من أجل الغسل الصحي لليدين وتوفر مواد تجفيف اليدين.
- 3.2 يجب توفر حماية للمواد الغذائية كي لا تتعرض لتأثيرات سلبية (مثلاً الحماية من البصاق أو السعال).

4. دورات المياه للعاملين

- 4.1 يجب توفر دورات مياه منفصلة للعاملين. يجب توفر تهوية طبيعية أو صناعية مناسبة لجميع المرافق الصحية. لا يجوز بأي حال من الأحوال أن تكون غرف دورات المياه مفتوحة مباشرة على غرف يتم فيها التعامل مع المواد الغذائية.
- 4.2 يجب أن يتوفر لدى دورات المياه والغرف المؤدية إليها حوض لغسل اليدين بالماء الجاري الدافئ والبارد بجودة مياه الشرب. بالإضافة إلى ذلك يجب أن تتوفر الأدوات الصحية المناسبة لغسل وتجفيف اليدين.

5. الغرف المجاورة

- 5.1 للعاملين يجب أن تتوفر الإمكانية لحفظ ملابس العمل والملابس الشخصية التي تستخدم خارج العمل.
- 5.2 يجب حفظ مواد التنظيف والتعقيم وكذلك أجهزة التنظيف في مخازن خاصة.
- 5.3 إن استدعت الضرورة، فإنه يجب توفر غرف تبديل الملابس للعاملين.

6. التفتيش الذاتي

يجب تدوين وكتابة النواحي التالية للتفتيش الذاتي وفقاً لتوجيهات الاتحاد الأوروبي رقم 2004/852. يجب الاحتفاظ بالسجلات على مدى فترة زمنية مناسبة. يُنصح بأن يتم حفظ هذه السجلات لمدة تعتمد على المنتج المصنوع وقد تختلف من منتج لآخر بحيث لا تقل في جميع الأحوال عن 12 شهراً.

- 6.1 في إطار مراقبة البضائع الداخلة، يتم التأكد من الحالة (مثلاً التاريخ والجودة والنظافة ووجود العلامة وتاريخ الاستهلاك) ودرجة الحرارة للبضائع التي يتم مراقبتها. يجب تدوين الإجراءات التي يتم اتخاذها عند وجود حالات عدم مطابقة مع المواصفات والمعايير. في حالات جلب البضاعة الذاتية، يجب عمل مراقبة على درجة الحرارة عند تنزيل البضاعة.
- 6.2 يجب القيام بالمراقبات التالية لدرجة الحرارة:
- على الأقل مرة واحدة يومياً القيام بمراقبة مستمرة لدرجة الحرارة لجميع أجهزة التبريد والتجميد.
 - عند تسخين لحم الطيور أو اللحم المفرومة أو غيرها من المواد الغذائية التي يسهل تلفها أثناء تحضير ما يسمى بالمطبخ الدافئ، فهنا يجب القيام بالتأكد من درجة الحرارة الداخلية للمواد الغذائية. يمكن أيضاً القيام بالتأكد من إتمام التسخين الكامل بصرياً (من خلال القطع).
 - عند تقديم المأكولات يجب أن تكون درجة حرارة المأكولات الساخنة لا تقل عن 65 °C، ويجب مراقبة و تسجيل وتدوين درجات الحرارة تلك يومياً. في حالة نقصان درجات الحرارة عن الحد المطلوب، يجب إجراء إعادة للتسخين.
 - يجب مراقبة درجة الحرارة لتبريد الطبقات المضافة والصلصات والحلويات والسلطات وكذلك المواد الغذائية التي قد تتلف بسهولة.
- 6.3 يجب فحص دهن القلي يومياً من خلال فحص جودة بمجسات قياس (فحص الرائحة واللون) أو من خلال نظام قياس مناسب. يجب تسجيل الوقت الذي يتم فيه التبديل.
- 6.4 يجب إنشاء خطة توضح طريقة التنظيف والتعقيم. ويجب أن توضح هذه الخطة التفاصيل من (تسمية المسؤول) والماهية والتوقيت والتكرار والكيفية والأدوات المستعملة للقيام بذلك كما يجب أن يكون وكما تم بالفعل (وضع إشارات تدل على الإنجاز).
- 6.5 وفي إطار مكافحة القوارض والسيطرة عليها يجب تسجيل إجراءات مكافحة والتفتيش الذاتية التي تم القيام بها (يكون ذلك كافياً وعلى ما يرام إذا تم إثبات عدم حدوث أي دخول للقوارض) أو عرض الوثائق الخاصة بالشركة الخارجية الموكل عليها مكافحة القوارض للتأكد من فاعلية المكافحة، ويجب الاحتفاظ بهذه الوثائق.
- 6.6 في إطار تدريب العاملين يجب الانتباه للتعليمات التالية:
- دورة تعليم كل عامين إثنين وفقاً للمادة § 43 من قانون الحماية ضد العدوى.
 - التدريب حول النواحي الصحية
- وفقاً للقواعد التوجيهات في 2004/852 (مرة واحدة سنوياً)
- وخصوصاً ضرورة تعلم كيفية التعامل مع المواد الغذائية سهلة التلف وذلك وفقاً § 4 من القوانين الصحية للمواد الغذائية.
- 6.7 يجب التأكد من توفر القدرة من تعقب بيانات المواد الغذائية ومكوناتها ومواد التغليف والتعبئة في جميع مستويات الإنتاج والمعالجة ومبيعات المنتجات.
- 6.8 يجب التقيد والالتزام بمتطلبات توجيهات الاتحاد الأوروبي رقم 2005/2073 حول العوامل البيولوجية الدقيقة المتعلقة بالمواد الغذائية.

7. أمور أخرى

- يجب على الشركة الصانعة للمواد الغذائية أن تحتفظ بالوثائق التي تثبت قيامها بدورات تعليمية أولية ولاحقة والاحتفاظ بالشهادات الصحية، وذلك وفقاً لقانون الحماية ضد العدوى.
- اعتماداً على حجم الشركة واحتمالية وجود إلزام ترخيص، فإن الشركة الصانعة للمواد الغذائية تُنصح بتجهيز وتحضير الوثائق التالية:

- مخطط يظهر رسم بناء الشركة الأساسي مع كتابة بيانات الغرف والصالات وتسمية وظائفها
- حجم الإنتاج (عدد المأكولات)
- قائمة المنتجات

- قائمة بأسماء العاملين ومهامهم ومسؤولياتهم
- خطة وبرنامج التخلص من البقايا الحيوانية الناتجة (مثلاً بواقي المأكولات، دهون القلي، المهملات من اللحم ومن عمليات إنتاج اللحم) بما فيها إثبات تكليف شركة التخلص من هذه الفضلات.
- إرشادات العمل حول كيفية التعامل مع المواد الغذائية والحرص على الناحية الصحية
- أوراق بخصوص ملابس العمل (التجهيزات وفترات تبديل الملابس، إلخ)

ومن المهم أيضاً في عمليات العمل الشغل في إطار تحليل المخاطر تحديد نقاط الفحص الحرجة.

يساعد في ذلك

- «توجيهات السلامة الصحية الجيدة من الناحية العملية في قطاع المطاعم» لرابطة المطاعم والفنادق في ولاية هيسين وهي جمعية مسجلة (www.dehoga.de)
- «توجيهات السلامة الصحية الجيدة من الناحية العملية في المؤسسات الاجتماعية» لرابطة كاريتاس الألمانية وهي جمعية مسجلة (www.caritas.de).

تحتوي هذه على إرشادات عملية لضمان إنتاج جيد. معلومات حول الأشخاص المسؤولين الذين يمكن التحدث إليهم، ومعلومات حول التوجيهات وفقاً للمعايير الصناعية الألمانية توفرها رابطة قانون وعلوم المواد الغذائية (<https://www.lebensmittelverband.de/de/lebensmittel/sicherheit/hygiene>).

المعلومات السابقة تستند إلى قوانين وتوجيهات الاتحاد الأوروبي رقم 2004/852 في الصحة الغذائية وإلى توجيهات الاتحاد الأوروبي رقم 2005/2073 حول العوامل البيولوجية الدقيقة للمواد الغذائية والتي هي سارية المفعول حالياً. جميع القواعد القانونية المحددة بالاتفاق والإجماع حول الصحة الغذائية تجدها على الوصلة <https://www.bmel.de/DE/themen/verbraucherschutz/lebensmittel-hygiene/rechtsgrundlagen-lebensmittelhygiene.html>

Stadt Frankfurt am Main - Ordnungsamt
Abteilung Veterinärwesen
Kleyerstraße 86
63026 Frankfurt am Main
Tel. 069/212-47099
E-Mail: veterinaerwesen@stadt-frankfurt.de