

نسخة: 2025/02

صفحة 1 من 3

متطلبات مكان بيع المواد الغذائية

نشرة المعلومات هذه تهدف للإرشاد حول المتطلبات التي يجب توفرها في مكان بيع المواد الغذائية. 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 بالدرجة الأولى عن تصنيع وتوفير المواد الغذائية الآمنة للسوق، وضمان الشروط الصحية المطلوبة.

نشرة المعلومات هذه تصف الظروف الصحية المناسبة التي يمكن من خلالها غالباً تصنيع وتوفير المواد الغذائية للسوق. عدم المطابقات مع المتطلبات قد يتم قبولها في حالات خاصة، إذا كانت سلامة المواد الغذائية لا تتضرر منها.

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 غير المعقمة، وكذلك توفر نظام مكافحة القوارض).

1 مكان بيع المواد الغذائية

- 1.1. المساحة الأساسية لمسطح مكان البيع 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. المساحات، مثل الأبواب والنوافذ يجب أن تكون مصنوعة من مادة ملساء مقاومة للتآكل وسهلة التنظيف. يجب أن يكون للنوافذ وفتحات التهوية مع المحيط الخارجي شبك ضد الحشرات يمكن إزالته بسهولة وذلك لأغراض التنظيف.
- 6.1. يجب توفر إضاءة طبيعية أو صناعية مناسبة.
- 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 يكون تصميم وبناء أنظمة الصرف الصحي بحيث يؤدي الغرض وهو منع خطر التلوث.
- 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 حماية للمواد الغذائية كي لا تتعرض لتأثيرات سلبية (مثلاً الحماية من البصاق أو السعال).

2 دورات المياه للعاملين

- 2.1 يجب توفر دورات مياه للعاملين تكون منفصلة. 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.
- 2.2 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.

3 الغرف المجاورة

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

4 التفتيش الذاتي

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

- 4.1 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.
- 4.2 على الأقل مرة واحدة يومياً القيام بمراقبة لدرجة الحرارة تكون مستمرة لجميع أجهزة التبريد والتجميد.
- 4.3 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).
- 4.4 وفي إطار مكافحة القوارض والسيطرة عليها يجب تسجيل إجراءات المكافحة 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.
- 4.5 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 الاتحاد الأوروبي رقم 2004/852 (مرة واحدة سنوياً)

➤ وخصوصاً ضرورة تعلم كيفية التعامل مع المواد الغذائية سهلة التلف وذلك وفقاً للفقرة § 4 من القوانين الصحية للمواد الغذائية.

- 4.6 يجب التأكد من توفر القدرة على تعقب بيانات المواد الغذائية ومكوناتها ومواد التغليف والتعبئة في جميع مراحل الإنتاج والمعالجة وبيع المنتجات.

5 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 تُنصَح بتجهيز وتحضير الوثائق التالية:

- مخطط يظهر رسم بناء الشركة الأساسي مع كتابة بيانات الغرف والصالات وتسمية وظائفها
 - قائمة المنتجات
 - قائمة بأسماء العاملين ومهامهم ومسؤولياتهم
 - خطة وبرنامح 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 الشغل في إطار تحليل المخاطر تحديد نقاط الفحص الحرجة.

يساعد في القيام بالعمل كما يجب من الناحية العملية الرجوع إلى قوانين الاتحاد الأوروبي رقم 2004/852 حول سلامة المواد الغذائية للرابطة الألمانية للتجارة المنفردة، وهي جمعية مسجلة (www.einzelhandel.de). تحتوي هذه على إرشادات عملية لضمان إنتاج جيد. معلومات حول الأشخاص المسؤولين الذين يمكن التحدث إليهم، ومعلومات حول التوجيهات وفقاً للمعايير الصناعية نون وعلو م المواد الغذائية (<https://www.lebensmittelverband.de/de/lebensmittel/sicherheit/hygiene>). الألمانية توفرها رابطة قا المعلومات السابق ذكرها تستند إلى قوانين الاتحاد الأوروبي رقم 2004/852 حول سلامة ونظافة المواد الغذائية سارية المفعول في الوقت الحالي. جميع القواعد القانونية المُحددة 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