

تأسیس واحد موادغذائی



این بروشور بشما در آغاز، تأسیس جدید یا نوسازی
یک واحد موادغذائی کمک می کند.

شما که دست اندر کار شرکت موادغذائی هستید - اول این مطلب را مطالعه کنید!

شما بعنوان دست اندر کار شرکت موادغذائی بایستی واجد شرایط قوانین مربوط به این حرفه باشید. در مورد فرم ساختمان، بهداشت، معلومات و کنترل توسط خود شرایطی وجود دارد. از اینرو لازم است شما قبلاً از مقررات ویژه مربوط به واحد خود اطلاع حاصل کنید.

اطلاعات کلی در مورد کار با موادغذائی و مقررات مربوطه در پایگاه اینترنتی کمون اومئو به آدرس www.umea.se/livsmedel وجود دارد.

قوانین و سایر موارد در پایگاه اینترنتی سازمان موادغذائی به آدرس www.slv.se وجود دارد. اگر عضو یک سازمان اتحادیه ای هستید می توانید از آنجا اطلاعات دریافت کنید.

ثبت و تأییدیه

اگر مایل به اداره کردن یک واحد موادغذائی هستید بایستی ابتدا واحد ثبت یا تأیید شود.

اغلب واحدها باید ثبت شوند که مراحل اداری آن از اخذ تأییدیه آسانتر است. یک برگ اعلامیه ثبت به واحد حفاظت محیط زیست و بهداشت تسلیم می کنید و سپس می توانید ۱۴ روز پس از واصل شدن برگ اعلامیه ثبت توسط ما کار خود را آغاز کنید، مگر آنکه ما بشما اطلاع دهیم که زودتر می توانید کار را شروع کنید. وقتی واحد ثبت شود نامه ای در این مورد دریافت خواهید کرد.

شما بعنوان صاحب شرکت باید طوری اقدام کنید که واحد در آغاز به کار واجد شرایط قانونی باشد. مدتی پس از شروع به کار یک کارمند مسئول برای بازدید و کنترل واجد شرایط قانونی بودن مکان و کار واحد مطابق شرایط ایمنی و دارا بودن یک سیستم موثر برای کنترل توسط خود، مراجعه خواهد کرد.

برخی واحدها باید بجای ثبت مورد تأیید قرار گیرند. این امر شامل واحدهای کار با فرآورده های حیوانی مانند تولید گوشت، ماهی و محصولات آردی است. اگر واحد به تأییدیه نیاز داشته باشد یک کارمند مسئول از واحد حفاظت محیط زیست و بهداشت به واحد مراجعه کرده و مطابقت واحد با کلیه مقررات را کنترل می کند. سپس کارمند مربوطه واحد را مورد تأیید قرار خواهد داد و ابتدا آنموقع واحد می تواند آغاز به کار کند.

فرم اعلامیه ثبت یا تقاضانامه تأییدیه

فرم های مربوط به اعلامیه ثبت یا تقاضانامه تأییدیه در پایگاه اینترنتی کمون اومئو موجود است. اگر به اینترنت دسترسی ندارید با واحد حفاظت محیط زیست و بهداشت تماس بگیرید تا ما فرم را برای شما ارسال کنیم.

www.umea.se/blanketter



هزینه

واحد حفاظت محیط زیست و بهداشت برای صدور تأییدیه و ثبت هزینه ای اخذ می کند. ما همچنین برای واحدهای دائمی یک هزینه کنترل سالانه نیز اخذ می کنیم

کنترل توسط خود

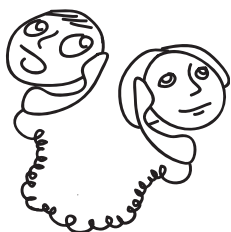
شما بعنوان صاحب شرکت موادغذائی مسئولیت دارید که محصولات از ایمنی برخوردار بوده و واجد شرایط مقررات جاری باشند. از اینرو بایستی یک سیستم برای کنترل توسط خود تنظیم کنید، یعنی یک روند روزمره برای کشف خطرات احتمالی در واحد خود تنظیم کنید. برخی از سازمانهای اتحادیه ای الگوهای مطلوبی برای سیستم کنترل توسط خود در اختیار دارند تا قادر باشند خود خطرات واحد فعالیت خود را کنترل کنند. نمونه برای برنامه کنترل توسط خود در پایگاه اینترنتی کمون اومئو وجود دارد.

آدرس: www.umea.se/livsmedel

طرح مکان

خوب است در مراحل آغازین کار مناسب بودن مکان را برای واحد موردنظر خود بررسی کنید. در اغلب موارد وسعت مکان برای استفاده از آن برای یک واحد بخصوص محدودیت ایجاد می کند. از اینرو مکانی را انتخاب کنید که دارای وسعت کافی برای فعالیت موردنظر شما باشد. با مالک ساختمان تماس بگیرید و جویا شوید آیا با طرح شما موافقت می کند و آیا مکان و تأسیسات برای فعالیت موردنظر شما مناسب هستند یا نه.

از واحد مجوز ساختمان کمون اومئو سوال کنید آیا مجوز ساختمان یا اعلامیه ساختمان لازم است یا نه. ممکن است لازم باشد با واحد آتش نشانی کمون اومئو نیز تماس بگیرید و سوال کنید آیا آن واحد شرایطی برای واحد فعالیت شما دارد یا نه. با سازمان آب و فاضلاب اومئو (UMEVA) تماس بگیرید و در مورد لزوم نصب یک سیستم تفکیک چربی سوال کنید. اگر قصد دارید مشروبات الکلی سرو کنید بایستی از واحد مجوز اداره خدمات اجتماعی کمون اومئو درخواست مجوز کنید.



برای پیشگیری از مشکلات در آغاز به کار واحد همچنین خوب است که قبل از ثبت واحد نقشه آنرا را با واحد حفاظت محیط زیست و بهداشت در میان گذاشته باشید.

توصیه ها و راهنمایی در رابطه با طراحی یک واحد موادغذائی

بسیاری از واحدهای فعال در بخش موادغذائی متفاوت هستند و از اینرو راهکارهای مربوطه نیز می توانند مختلف باشند. هدف ارائه موادغذائی توأم با ایمنی است. منوی غذا یا فهرست فرآورده های خود را مرور کنید و تشخیص دهید که مکان مربوطه چگونه باید تجهیز و معماری داخلی شود.

جریان کار

در نظر داشته باشید که کار با مواد تمپز و آلوده نبایستی در یک مکان صورت گیرد یا باهم تلاقی کنند. مثلاً ظروف کثیف نبایستی از طریق آشپزخانه مواد به مکان ظرفشویی حمل شود یا کارکنان قبل از تعویض لباس و بتن کردن لباس کار از آشپزخانه مواد عبور نکنند.

انتخاب مصالح

مواد و مصالح ساختمانی را طوری انتخاب کنید که در نظافت، معماری داخلی و تجهیز کردن مکان تسهیل ایجاد کرده و از ورود جانوران مضر به مکان جلوگیری کند.

آب و فاضلاب

طوری برنامه ریزی کنید که جاهای شستشوی بسیاری با فاضلاب در دسترس باشند. کاسه دستشویی دارای آب لوله کشی سرد و گرم و همچنین صابون و دستمال کاغذی باید در مجاورت وظایف کاری مستلزم دستهای پاکیزه وجود داشته باشد.

کیفیت هوا و تهویه

تهویه مکانیکی یا طبیعی بایستی برای فعالیت مورد نظر مناسب باشند. کنترل کنید که جریان هوا از یک مکان آلوده به یک مکان پاکیزه وجود نداشته باشد، بطور مثال جریان هوا از توالت به اماکن تهیه و تدارک مواد وجود نداشته باشد. سیستم تهویه را طوری طراحی کنید که تمیز کردن و تعویض فیلتر و سایر قسمت های آن آسان باشد.

روشنائی

در اماکن باید روشنائی کافی وجود داشته باشد. کنترل کنید که مهتابی ها یا لامپها نشکن باشند یا حباب داشته باشند.

دریافت مواد و کالاها

برای دریافت مواد و کالاها، کنترل و باز کردن بسته بندیها بایستی جا به اندازه کافی وجود داشته باشد.

مکان برای نگهداری و انبار

- یخچال - به تعداد کافی، مواد مختلف باید کاملاً جداگانه نگهداری شوند
- فریزر - به تعداد کافی، فریزرهای جداگانه در رابطه با اینکه موادغذائی باید با بسته بندی نگهداری شوند یا بدون بسته بندی
- انبار خشک - مثلاً برای ادویه ها، کنسروها و مواد خشک
- جا برای نگهداری ظروف چینی، منسوجات، مواد یکبار مصرف و کارتن پیتزا

مکان فرآوری/آماده سازی مواد

باتوجه به نوع تولید، موارد زیر را در نظر بگیرید:

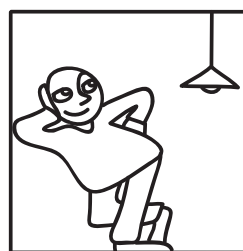
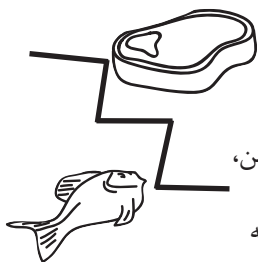
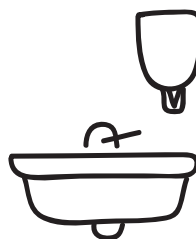
- تأسیسات گرمائی با حباب ضدبخار، اجاق خوراکیزی، محفظه روغن داغ (fritös)، دیگ پخت، گرم کننده، تنورها
- میز کار دارای کاسه ظرفشویی و آب - جهت فیله کردن گوشت و مرغ
- میز کار دارای کاسه ظرفشویی و آب - جهت فیله کردن ماهی
- میز کار دارای کاسه ظرفشویی و آب - جهت سبزیجات و میوه
- جا برای کنار گذاردن اشیاء، قفسه، تخته برش، ابزار
- جا برای قرار دادن مثلاً دستگاه مخلوط کن، ماشین برش، کنسرو بازکن، پلوپز
- برای برخی از مراحل کاری ممکن است به یک فضای مجزا نیاز باشد، مثلاً هنگام فلس کنی ماهی یا فرآورده های گل آلود.

نان و شیرینی پزی - اطاق خمیر

- میز کار، احتمالاً مجهز به کاسه ظرفشویی و آب
- خمیرمخلوط کن
- مکان نگهداری آرد

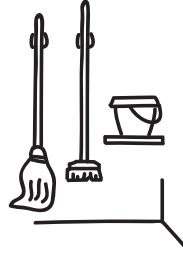
اطاق ظرفشویی (جدا از سایر قسمت های کاری)

- ظرفشویی با کاسه بزرگ و دوش تفنگی
- ماشین ظرفشویی با حباب ضدبخار
- جا برای ظروف تمیز و کثیف (نه انبار)
- واگن یا مشابه آن برای سبدهای ظرف
- جا و تجهیزات برای دفع زباله آشپزخانه و سایر آشغالها



اطاق نظافت

- محفظه/اطاق دربسته دارای آب و کاسه شستشو و همچنین هواکش خروجی
- تجهیزات آویختن و قفسه هائی برای نگهداری وسائل نظافت/موادپاک کننده

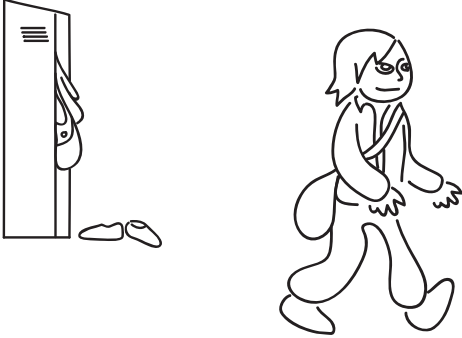


مکان برای کارکنان

- اطاق رختکن با جای جداگانه برای نگهداری لباس شخصی و لباس کار
- جا برای نگهداری لباسهای کثیف و تمیز
- توالت مخصوص کارکنان مجهز به کاسه دستشوئی و دارای صابون مایع و دستمال کاغذی و همچنین هواکش خروجی. اگر توالت به مکان فرآوری مواد باز می شود باید دارای یک فضای ورودی باشد.

اطاق و دفع زباله

- مکان دارای وردی از بیرون و مجهز به امکان شستشو با شلنگ و دارای چاه فاضلاب
- سطل زباله



سایر مکانها

- دفتر/ مکان نگارش
- انبار مخصوص آبجو، شراب و مشروبات الکلی
- بار/ مکان سرو مشروب - جا برای چینی آلات، لیوانها، قاشق و چنگال، دستمال سفره، صندوق، دستگاه قهوه، دستگاه یخساز، نظافت محلی، کاسه دستشوئی
- جا برای کار با نوشیدنی، لیوانهای خالی، دستگاه گاز کربنیک، شیرهای آب
- جا برای بازگرداندن کارتنهای بسته بندی، واگنها، جعبه های نوشابه، قوطیها و بطریهای بازیافتنی

اطلاعات بیشتر

کمون اومئو Umeå kommun

مجوز ساختمان Bygglov, 090-16 13 61
واحد آتش نشانی و ایمنی، 090-16 22 00
اداره خدمات اجتماعی، واحد صدور مجوز، 090-16 10 00 (تلفنخانه)

سازمان آب و فاضلاب کمون اومئو UMEVA.

090-16 19 00 (تلفنخانه)

آدرس اینترنتی: www.umeva.se

سازمان موادغذائی کشور، 018-17 55 00 (تلفنخانه)

آدرس اینترنتی: www.slv.se

کمون اومئو / Umeå kommun

دفتر ساختارهای اجتماعی

واحد حفاظت محیط زیست و بهداشت

Gårdsannexet vid Stadshuset

901 84 Umeå

090-16 16 97

090-14 04 80

mhn@umea.se

آدرس مراجعه

آدرس پستی

تلفن

فاکس

پست الکترونیکی

www.umea.se/livsmedel

آوریل ۲۰۱۰

