



دليل المراقبة الذاتية في المحلات الغذائية

SALUT PÚBLICA

عرض تقديمي

من بين الشروط التي تنص عليها القوانين الصحية، تجدر الإشارة إلى ضرورة أن يكون لدى جميع المحلات الغذائية نظام المراقبة الذاتية كوسيلة وقائية لتجنب المخاطر الصحية المتعلقة باستهلاك المنتجات الغذائية.

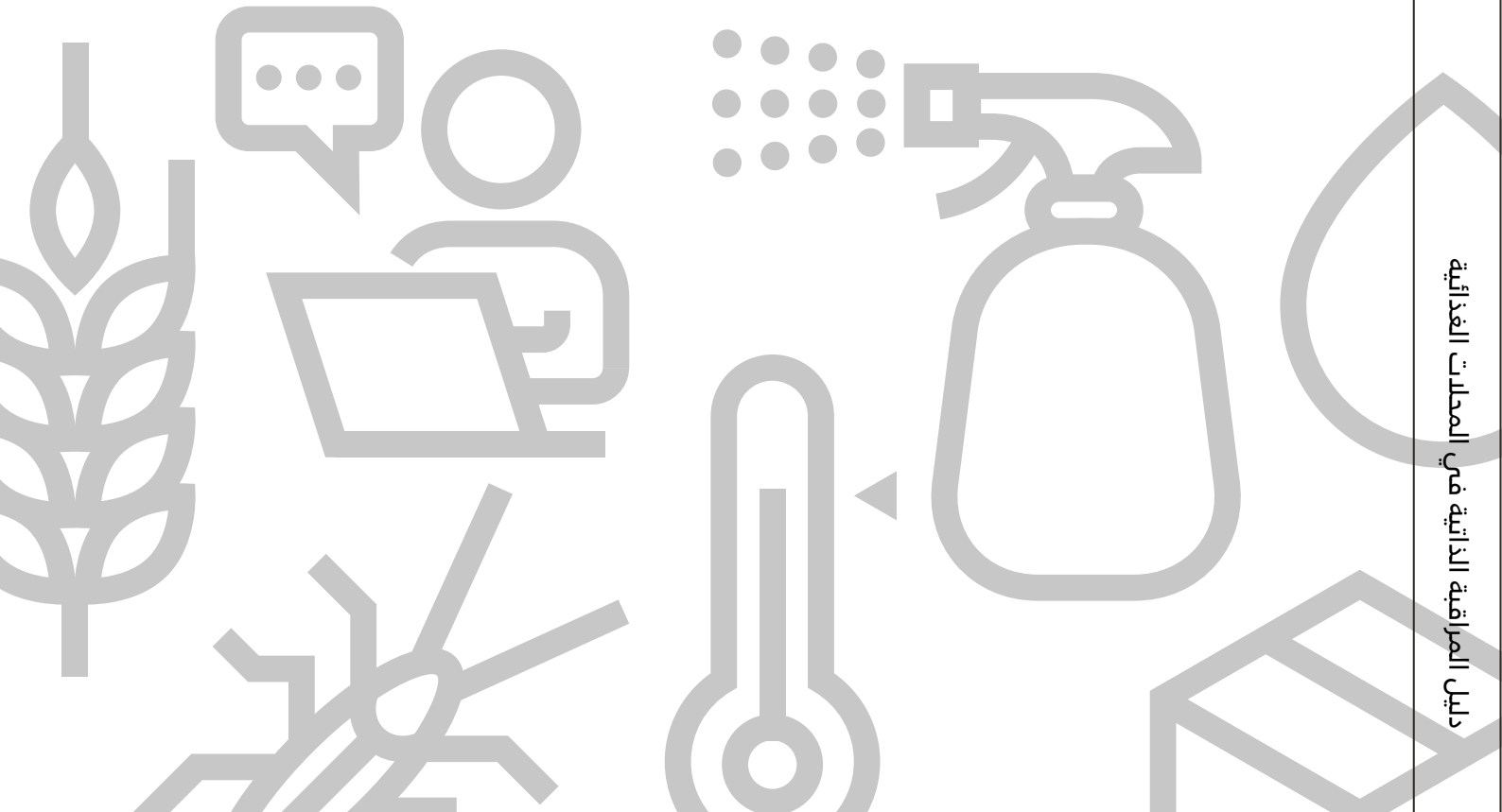
وإدراكاً منها للصعوبات التي تواجه المحلات الغذائية الصغيرة في تطوير أنظمة للمراقبة الذاتية بسبب نقص الموارد والتدريب التقني، فقد نشرت وكالة حماية الصحة في نوفمبر 2010 وثيقة تبسيط الشروط الأساسية في بعض المحلات الغذائية بهدف تبسيط المعايير وتقليل شروط المراقبة الذاتية، في المحلات الغذائية والمطاعم.

اتخذت بلدية سانتا كولوما دي جرامينيت «دليل تطبيق المراقبة الذاتية في المحلات الغذائية» الخاص بمقاطعة برشلونة، كدليل مرجعي وقامت بتكييفه مع احتياجات محلات المدينة.

تذكير!

LA GUIA S'HA D'OMPLIR EN CATALÀ O CASTELLÀ

يجب ملء الدليل باللغة الكاتالونية أو الإسبانية



ما هي المراقبة الذاتية؟ لماذا يجب إجراؤها؟

المراقبة الذاتية عبارة عن سلسلة من الأنشطة الضرورية لمنع المخاطر الصحية ومراقبتها للتمكن من إثبات استيفاء جميع الشروط التي تضمن السلامة الغذائية.

يجب على أصحاب محلات الأغذية تصميم إجراءات المراقبة الذاتية وتطبيقها وصيانتها وفقًا للقانون الأوروبي رقم 2004/852 (CE) الصادر بتاريخ 29 أبريل 2004، فيما يتعلق بنظافة المنتجات والأغذية.

من ناحية أخرى، فإن تطبيقها يمنح الأمان للمحل نفسه ويتأكد أنه يعمل بشكل صحيح، وبالتالي يتجنب المخاطر الصحية ويضمن سلامة الأغذية التي تصل في النهاية إلى المستهلكين. من ناحية أخرى، تقدم المراقبة المعلومات إلى السلطات الصحية حول إجراءات العمل التي تتم في المحل.

هذه المراقبة الذاتية مطلوبة من قبل السلطات الصحية، إما في عمليات التفتيش المعنية التي قد يتم إجراؤها أو في حالة وجود مشكلة صحية قد تنشأ في المحل. يجب أن نتذكر أن المراقبة الذاتية، كما ذكرنا سابقًا، إلزامية على النحو المنصوص عليه في التشريع الحالي.

الغرض من هذا الدليل هو تقديم إرشادات للمحلات الغذائية حول كيفية تطبيق المراقبة الذاتية. إنها مراقبة ذاتية مبسطة للغاية، وبالتالي فهي الحد الأدنى من الشروط التي يجب أن تطبقها جميع المحلات في البلدية.

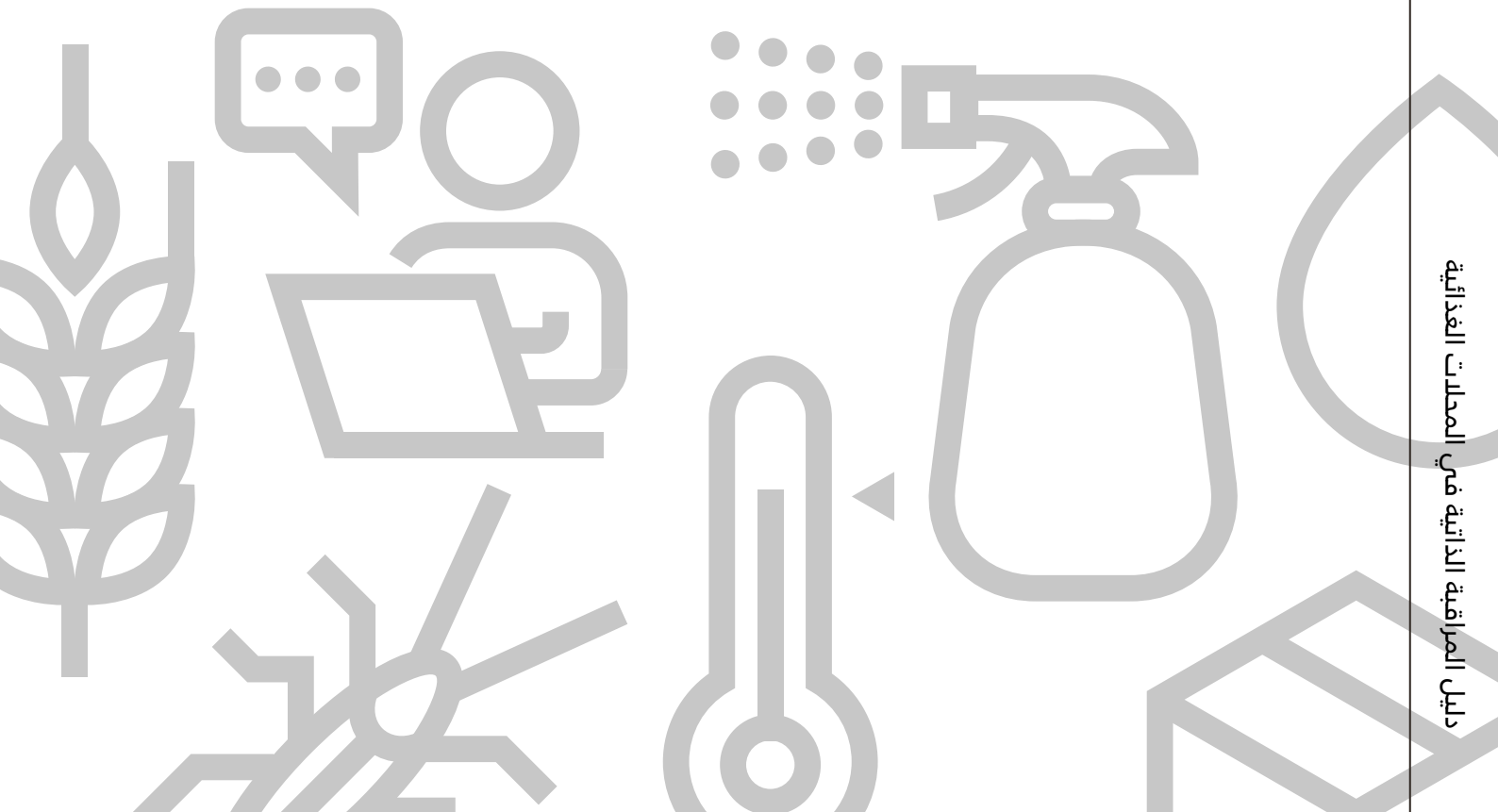
خطط المراقبة الذاتية الموضحة في هذا الدليل هي:

1. خطة مراقبة المياه 
2. خطة التنظيف والتطهير 
3. خطة مكافحة الآفات وغيرها من الحيوانات غير المرغوب فيها 
4. خطة لتدريب وتأهيل العاملين حول السلامة الغذائية 
5. خطة مراقبة الموردين والتتبع 
6. خطة مراقبة درجة الحرارة 
7. خطة مراقبة المكونات المسببة للحساسية 

يتم إرفاق سجل الحوادث في نهاية الدليل، حيث يمكن تسجيل جميع الحوادث التي قد تنطوي على مخاطر صحية، على سبيل المثال: تعطل المعدات الساخنة أو الباردة، والحوادث مع الموردين، ووجود الآفات في المحل، وما إلى ذلك.

تعليمات الاستخدام

- يجب تطبيق جميع خطط المراقبة الذاتية وتحديثها باستمرار.
- يسمح ذلك بالحصول على وصف لخصائص المحل والإجراءات التي يتم تنفيذها لمراقبة المخاطر التي يمكن أن تعرض السلامة الغذائية للخطر.
- من الضروري لمستخدم الدليل أن يميز المربعات بعلامة إكس عند الاقتضاء وأن يقدم البيانات المطلوبة في الجداول والفراغات المختلفة التي تشير إليها.
- يتوفر سجل واحد للحوادث والإجراءات التصحيحية لوصف جميع الحوادث التي قد تنشأ فيما يتعلق بأي من الخطط، والذي يمكن العثور عليه في نهاية الدليل.
- تحتوي بعض الخطط أيضًا على سجلات محددة. يجب نسخ جداول التسجيل للسماح بتسجيل أنشطة المراقبة ذات الصلة بمرور الوقت وبالوتيرة المطلوبة.
- عندما يظهر مربع به علامة تعجب، فهذا يشير إلى أن هذه مشكلة مهمة يجب الإبلاغ عنها أو تمييزها أو الإشعار بها. يوجد في جميع المخططات قسم "الوثائق المطلوب إرفاقها"، حيث يتم سرد المستندات التي يجب إرفاقها بالخطة لإكمالها.
- سيكون من الضروري الاحتفاظ بالسجلات وبقية الوثائق التي تشير إلى خطط المراقبة في المحل، والاحتفاظ، على الأقل، بتلك التي تم إكمالها خلال العام السابق. كل هذه الوثائق يجب أن تكون متاحة للسلطة الصحية.



FITXA IDENTIFICACIÓ
ESTABLIMENT/TITULAR

وثيقة تعريف المحل / صاحب المحل

بيانات المحل وصاحب المحل
DADES DE L'ESTABLIMENT I TITULAR

اسم المحل

NOM DE L'ESTABLIMENT

الاسم الشخصي والعائلي أو اسم الشركة

NOM I COGNOMS O RAÓ SOCIAL

DNI أو NIF أو CIF

DNI/NIF/CIF

العنوان

ADREÇA

الهاتف

TELÈFON

عنوان البريد الإلكتروني

CORREU ELECTRÒNIC

توقيت العمل (شهور، أيام، ساعات)

HORARI D'OBERTURA AL PÚBLIC (MESOS, DIES, HORES)

عدد العمال

Nº TREBALLADORS

أنواع النشاط

TIPUS ACTIVITAT

رقم التعداد البلدي

NÚMERO DE CENS MUNICIPAL

لا

NO

نعم

SI

هل تتوفر على تصريح من البلدية؟

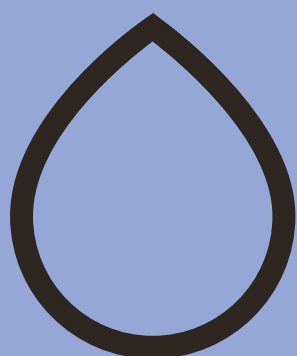
DISPOSA DE DECLARACIÓ RESPONSABLE DE L'AJUNTAMENT

توقيع المسؤول عن المحل

SIGNATURA RESPONSABLE ESTABLIMENT

01.

خطة مراقبة المياه



لماذا يجب مراقبة المياه في المحل؟

يُستخدم الماء في العديد من العمليات التي تتم في المحل مثل تنظيف اليدين وتنظيف الأسطح وتنظيف الطعام والشرب وإعداد الطعام وما إلى ذلك... لذلك يجب أن يكون الماء في حالة جيدة لتجنب المشاكل الصحية المحتملة.

يمكن أن يحتوي الماء مخاطر فيزيائية (وجود جزيئات غريبة) أو مخاطر كيميائية (وجود الصدا والنترات وما إلى ذلك) أو مخاطر ميكروبيولوجية (وجود البكتيريا والفيروسات وما إلى ذلك) التي تجعله غير صالح للشرب. من الضروري التأكد من أن المياه صالحة للاستهلاك الآدمي وأنها تلبى شروط المرسوم الملكي 2003/140 بشأن جودة المياه للاستهلاك الآدمي.

تتكون هذه الخطة من جزء وصفي حيث من المهم أن تشير إلى مصدر الماء في المحل، وما إذا كانت هناك تركيبات وسيطة وفيما تستخدم المياه.

تذكير!

- يجب أن تحتوي جميع صناديق المياه في المحل على مياه ساخنة وباردة، بما في ذلك المراحيض.
- يجب عدم تشغيل صناديق المياه المخصصة للتنظيف اليدوي باليد (لا يتم فتحها أو إغلاقها باليد).

خطة مراقبة المياه.
ورقة وصفية

تاريخ التحديث

DATA ACTUALITZACIÓ

الشخص المسؤول

PERSONA RESPONSABLE

1. من أين تأتي المياه إلى المحل؟

1. DES D'ON ARRIBA L'AIGUA A LA INSTAL·LACIÓ?

شبكة المياه العمومية البئر المنجم الخزان مصدر آخر

ALTRES / CISTERNA / MINA / POU / XARXA PÚBLICA

2. هل هناك تركيبات وسيطة؟

لا

نعم*

ES DISPOSA D'INSTAL·LACIONS INTERMÈDIES?

SI*

NO

آلة إزالة الملح أو الكلور آلة تصفية معدات الأشعة فوق البنفسجية آلة الكلور معدات أخرى

ALTRES / CLORADOR / EQUIP RAJOS ULTRAVIOLATS / OSMOSIS / DESCALCIFICADOR GENERAL

* في حالة وجود معدات وسيطة، يجب أن يكون لديك عقد صيانة ساري المفعول.

*En cas de disposar d'alguna instal·lació intermèdia anterior, cal tenir vigent un contracte de manteniment

3. هل يوجد بالمحل خزانات مياه؟ إذا كان الأمر كذلك، حدد السعة.

L'ESTABLIMENT DISPOSA DE DIPÒSITS D'AIGUA? EN CAS AFIRMATIU, INDICAR LA CAPACITAT.

السعة (لتر):

نعم

لا

CAPACITAT (LITRES)

SI

NO

4. استخدامات الماء

USOS DE L'AIGUA

تنظيف المرافق والمعدات والأواني

NETEJA D'INSTAL·LACIONS, EQUIPS I ESTRIS

النظافة الشخصية

HIGIENE PERSONAL

تنظيف ملابس العمل

ROBA DE TREBALL

تحضير الطعام أو للشرب

EN PREPARACIONS ALIMENTÀRIES O PER BEURE

صنع الثلج

ELABORACIÓ DE GEL

استخدامات أخرى. حدد ما هي

ALTRES. INDICAR QUINS

02.

خطة التنظيف والتطهير





ما أهمية التنظيف والتطهير في المحل؟

يجب التأكد من أن المرافق والمعدات والأواني ليست مصدر تلوث للأغذية التي يتم تحضيرها.
من المهم فهم الفرق بين التنظيف والتطهير. التنظيف ليس مثل التطهير.

التنظيف

هو إزالة الأوساخ التي يمكن رؤيتها بالعين المجردة على الأسطح والأواني. مع التنظيف، يتم أيضًا التخلص من جزء من الكائنات الحية الدقيقة الموجودة عن طريق التأثير الميكانيكي.

التطهير

هو القضاء على جميع الكائنات الحية الدقيقة المسببة للأمراض ومعظم الكائنات غير المسببة للأمراض الموجودة على الأسطح والأواني. المطهر لا يعمل بشكل صحيح بدون تنظيف مسبق جيد.

01

02

تذكير!

- من المهم أن تكون منتجات التنظيف والتطهير مناسبة للاستخدام في محلات الأغذية.
- يجب أن يتوفر المحل على مطهر جيد بمفعول مبيد للفيروسات.
- يجب فصل منتجات التنظيف والتطهير عن الطعام.
- يجب تحديد منتجات التنظيف والتطهير جيدًا (مثل وضع ملصق) حتى لو تم نقلها إلى حاوية أخرى.
- يجب أن تتوفر حاوية القمامة على غطاء ودواسة.

PLA DE NETEJA I DESINFECCIÓ.
FITXA DESCRIPTIVA

خطة التنظيف والتطهير. ورقة وصفية

الشخص المسؤول

PERSONA RESPONSABLE

تاريخ التحديث

DATA ACTUALITZACIÓ

الأدوات

ESTRIS

الإسفنجيات والمناشف

FREGALLS I BAIETES

المكانس

ESCOMBRES

سطل وعمود تنظيف الأرضية

CUBELLS I PALS DE FREGAR

أدوات أخرى

ALTRES

معدات التنظيف

EQUIPS DE NETEJA

نفق غسل الأواني

TÚNEL DE RENTAT

التنظيف بالبخر

NETEJA A VAPOR

غسالة أطباق أوتوماتيكية

RENTAIXELLES AUTOMÀTIC

منظف الكؤوس

RENTA GOTS

معدات الضغط العالي

EQUIPS LATA PRESSIÓ

معدات أخرى

ALTRES

خطة التنظيف والتطهير. قائمة المنتجات

اسم المحل

تاریخ التحدیث

[illegible]

03.

خطة مكافحة الآفات





لماذا مكافحة الآفات هو أمر مهم؟

يمكن أن تكون الحيوانات والحشرات والقوارض، مصدرًا رئيسيًا للتلوث عند ملامستها للطعام.

للوفاية من الآفات، من المهم جدًا:

- الحفاظ على المحل في حالة جيدة بواسطة النظافة والتطهير
- إجراء صيانة جيدة للبنية التحتية مثل الجدران والأسقف والأرضيات. سد الثقوب والشقوق هو مهم أيضا لمنع دخول وخروج الحيوانات غير المرغوب فيها.
- وضع الحواجز الضرورية، مثل شباك منع دخول الحشرات والأبواب وأغطية وشفافات في مصارف المياه...
- إذا كان العلاج ضروريًا، فمن الضروري الاستعانة بشركة متخصصة لمكافحة الآفات. يجب أن تكون الشركة مسجلة في السجل الرسمي لمؤسسات وخدمات المبيدات (ROESP).

تتكون هذه الخطة من ورقة وصفية تحتوي على الإجراءات الوقائية والتنظيفية المطبقة في المحل لمنع وجود الآفات فيه.

تذكير!

- لا يمكنك استخدام منتجات مكافحة الآفات بمفردك. من الضروري أن يتم استخدامها من قبل شركة مرخصة.

PLA DE CONTROL DE PLAGUES.
FITXA DESCRIPTIVA

خطة مكافحة الآفات. ورقة وصفية

تاريخ التحديث

DATA ACTUALITZACIÓ

الشخص المسؤول

PERSONA RESPONSABLE

نعم*

SI

لا

NO

هل لديك عقد مع شركة خارجية لمكافحة الآفات؟

ES DISPOSA DE CONTRACTE AMB UNA EMPRESA EXTERNA PER AL CONTROL DE PLAGUES?

رقم ROESP

NÚM. ROESP

اسم الشركة

NOM DE L'EMPRESA

* إذا كان لديك عقد مع شركة مكافحة الآفات، فمن الضروري أن يكون لديك الوثائق التالية: عقد ساري مع شركة لمكافحة الآفات، مخطط للمرافق مع الإشارة إلى نقاط المراقبة، بطاقة معالجة الطعام (مستخدمي منتجات مكافحة الآفات)، أوراق البيانات التقنية والأمنية لمنتجات مكافحة الآفات التي يتم استخدامها، تقارير عن الإجراءات التي أنجزتها بنفسك في المحل من أجل محاربة الآفات. من الضروري أن يتم استخدامها من قبل شركة مرخصة.

* En cas afirmatiu, cal disposar de la següent documentació: Contracte en vigor amb empresa de control de plagues, Plànol instal·lació amb indicació de punts de control, Carnet manipuladors (aplicadors de productes), Fitxes tècniques i de seguretat dels productes que s'apliquen, Informes de les actuacions realitzades a la instal·lació.

الإجراءات الوقائية لتلافي دخول الآفات واستمرارها

MESURES PREVENTIVES PER EVITAR L'ENTRADA I PERMANÈNCIA DE PLAGUES

حواجز ميكانيكية

BARRERES MECÀNIQUES

حواجز ملموسة

BARRERES FÍSQUES

طعم (فخ به طعام)

ESQUERS ("CEBO", TRAMPÀ AMB MENJAR)

شباك صد الحشرات: سليمة وبدون تمزقات

MOSQUITERES: INTACTES I SENSE RUPTURES

الفخاخ الميكانيكية

TRAMPES MECÀNIQUES

أبواب

PORTES

الحواجز البيولوجية

BARRERES BIOLÒGIQUES

أجهزة مكافحة الحشرات

APARELLS EXTERMINADORS INSECTES

مصائد الفرمون

TRAMPES AMB FEROMONES

«أداة القضاء على الحشرات» بالصعق الكهربائي

"INSECTOCUTORS" PER ELECTROCUCIÓ

«أداة القضاء على الحشرات» بورقة لاصقة

"INSECTOCUTORS" AMB LÀMINA ADHESIVA

مصارف المياه بشبكة وغطاء

DESGUASSOS AMB SIFONS I TAPES

الأرضية والجدران والأسقف بحالة جيدة (بدون تشققات أو ثقوب)

TERRA, PARETS I SOSTRES EN BON ESTAT (SENSE ESQUERDES NI FORATS)

الإجراءات الصحية

MESURES HIGIÈNIQUES

حماية المنتجات الغذائية وخزانات المياه بشكل صحيح

PRODUCTES ALIMENTARIS, DIPÒSITS O CISTERNES D'AIGUA CORRECTAMENT PROTEGITS

التخلص من القمامة بشكل صحيح

RETIRADA D'ESCOMBRARIES CORRECTA

عدم تراكم السوائل في الأرض

ABSÈNCIA D'ACUMULACIÓ DE LÍQUIDS ALS TERRES

الترتيب الصحيح للأغذية في المستودعات والغرف ومناطق الاستخدام

ESTIBA CORRECTE DELS ALIMENTS ALS MAGATZEMS, CAMBRES I ZONES DE MANIPULACIÓ

.04

خطة التدريب





لماذا التدريب هو مهم؟

من الضروري أن يتلقى جميع العاملين الذين يتعاملون مع الطعام تدريباً على نظافة الأغذية حتى يتمكنوا من أداء عملهم بشكل صحيح وتجنب المخاطر الصحية.

توصي البلدية بإجراء التدريب على الأقل:

- للعامل الذين يتعاملون مع الأطعمة العالية المخاطر: كل 3 سنوات
- للعامل الذين يتعاملون مع الأطعمة المنخفضة المخاطر: كل 5 سنوات

يعتمد تصنيف العمال الذين يتعاملون مع الأطعمة المرتفعة أو المنخفضة المخاطر على نوع الطعام الذي يتم التعامل معه ونوع الاستخدام الذي يتم إجراؤه.

على سبيل المثال، تعتبر اللحوم النيئة واللحوم المفرومة والأسماك والمحار والحليب الخام والأطباق المحضرة والمعجنات بالكريمات و / أو الكريمات والبيض ومنتجات البيض من الأطعمة عالية المخاطر. والأطعمة منخفضة المخاطر هي مثل منتجات اللحوم المعالجة، والأسماك المملحة، والحبوب، والمعكرونة المجففة، والبسكويت، والعسل والسكر، والزيت والدهون، والشوكولاتة، إلخ.

بالإشارة إلى نوع الاستخدام، فإن التعامل المباشر مع الطعام لا ينطوي على نفس المخاطر الصحية مثل المهام الأخرى التي لا تتطلب استخدام الأطعمة. لذلك، يجب أن تؤخذ العوامل المختلفة في الاعتبار في كل حالة لتقييم نوع الاستخدام.

بعد الفحص الصحي، إذا تبين أنه لم يتم الحصول على المعرفة بشكل صحيح وأن تدابير النظافة الصحيحة لم يتم تطبيقها في مكان العمل، يُطلب من الشخص المسؤول عن المحل إجراء دورات تدريبية جديدة حول الصحة الغذائية.

من المهم أن نتذكر أنه تقع على عاتق مالك المحل مسؤولية التأكد من حصول مستخدمي الطعام على تدريب كافٍ في مجال النظافة وسلامة الأغذية، بما يتلاءم مع نشاط عملهم وأن ظروف العمل مناسبة للتمكن من تطبيق المعرفة بشكل صحيح.

تذكير!

يجب أن تكون شهادات التدريب لجميع العاملين مع البيانات التالية متاحة في الموقع:

- اسم الشركة / المدرب
- تاريخ التدريب
- اسم ومكان عمل الشخص الذي تلقى التدريب
- محتوى التدريب

05.

خطة مراقبة الموردين والمتتبع





لماذا من الضروري مراقبة الموردين؟

الهدف من مراقبة الموردين هو منع المواد الخام والمنتجات الغذائية الأخرى التي يقدمها المحل من التسبب في مخاطر على سلامة الأغذية.

من المهم إجراء مراقبة جيدة عند استلام المواد الخام، لأنه إذا تم قبولها، فسيحمل صاحب المحل مسؤولية عمل جميع أولئك الذين تعاملوا معها سابقاً. لهذا السبب، من المهم إجراء المراقبة في نفس لحظة استلام المنتج، حتى تتمكن من رفضه في حالة عدم الموافقة عليه.

يجب على الشخص المسؤول عن استلام البضائع:

- مقابلة مُورد البضائع.
- إجراء الفحوصات المرئية وقياس درجة الحرارة اللازمة للتحقق من استيفاء المواصفات:
- مراقبة الوثائق. يجب أن تكون البضاعة مصحوبة بإشعار التسليم الذي يحتوي على بيانات المُورد ورقم وثيقة التسليم وتاريخ تسليم البضاعة وقائمة المنتجات وكميات كل منها. قد تظهر بيانات أخرى حسب المُورد (رقم العميل، رقم دفعة المنتج، إلخ...)

تذكير!

- من المهم الاحتفاظ بوثائق التسليم في المحل ويتم ذكر الدفعة أو على الأقل مرجع المنتجات المشتراة.
- إذا وقع أي حادث أثناء استلام المنتجات، فيجب تدوينه في سجل الحوادث.

شروط الاستلام والتخزين

مواصفات الشراء حسب المنتج

درجات حرارة المنتجات المستلمة		
المنتجات	درجة الحرارة عند الاستلام	المواصفات الأخرى
اللحم	+7 درجة مئوية أو أقل	مظهر عادي من حيث اللون والرائحة
أحشاء الذبابة	+ 3 درجة مئوية أو أقل	مظهر عادي من حيث اللون والرائحة
منتجات اللحوم (النقانق)	حسب درجة الحرارة الموضحة على الملصق	مظهر عادي من حيث اللون والرائحة
الدواجن والأرانب ولحوم الطرائد الصغيرة	+ 4 درجة مئوية أو أقل	مظهر عادي من حيث اللون والرائحة
لحمة الطرائد الكبيرة	+ 7 درجة مئوية أو أقل	مظهر عادي من حيث اللون والرائحة
اللحم المفروم	+ 2 درجة مئوية أو أقل	مظهر عادي من حيث اللون والرائحة
مستحضرات اللحوم التي يتم الحصول عليها من اللحم المفروم	+ 4 درجة مئوية أو أقل	مظهر عادي من حيث اللون والرائحة
منتجات البيض المبردة	+ 4 درجة مئوية أو أقل	حاوية سليمة. تاريخ الصلاحية
منتجات الأسماك المبردة	بالثلج و / أو في المخازن المبردة ودائمًا عند درجة حرارة ذوبان الجليد	مظهر عادي من حيث اللون والرائحة.
منتجات الأسماك المبردة	بالثلج و / أو في المخازن المبردة ودائمًا عند درجة حرارة ذوبان الجليد	مظهر عادي من حيث اللون والرائحة.
الحليب المبستر ومنتجات الألبان	0-8 درجة مئوية	حاوية سليمة. تاريخ الصلاحية
فواكه وخضراوات	لا تتطلب النقل عند درجة حرارة منظمة	مظهر عادي وطازجة. لا وجود للعفن أو الحشرات.
الفواكه والخضار المقطعة	+ 4 درجة مئوية أو أقل	مظهر عادي وطازجة. لا وجود للعفن أو الحشرات.
وجبات جاهزة	أقل من 24 ساعة: 8 درجة مئوية أو أقل أكثر من 24 ساعة: 4 درجة مئوية أو أقل	حاوية سليمة.
وجبات ساخنة جاهزة	65 درجة مئوية أو أكثر	حاوية سليمة، مغطاة جيدًا
المنتجات المجمدة	18 درجة مئوية أو أقل	حاوية سليمة. تاريخ الصلاحية

يمكن أن تختلف درجات حرارة الاستلام عن +3 درجة مئوية.

الحاويات: يجب أن تكون الحاويات سليمة وخالية من التلف ونظيفة.
تاريخ الصلاحية: إذا كان تاريخ الصلاحية قريبًا، يجب عليك تقييم ما إذا كان يمكن استخدام المنتج على الفور.
وثائق التسليم: يجب أن تكون جميع البضائع مصحوبة بوثيقة تسليم تجارية. يجب أن تحتوي وثيقة التسليم على تعريف المنتج أو هوية المورد أو الوزن أو كمية المنتج أو رقم التسجيل الصحي.
الملصقات: يجب تسمية المنتجات المعبأة. يجب أن يتضمن الملصق اسم المنتج والمكونات وتاريخ التعبئة وتاريخ انتهاء الصلاحية وطريقة الحفظ ورقم التسجيل أو رقم تعريف الشركة المصنعة. يجب أيضًا ذكر المواد المسببة للحساسية أو يجب أن تظهر بوضوح في قائمة المكونات.
وسيلة النقل: يجب أن تكون وسيلة النقل في ظروف صحية جيدة وفي درجة حرارة مناسبة وفقًا لنوع الطعام الذي يتم نقله.
الشخص الناقل: يجب أن يتبع الشخص الناقل معايير النظافة الصحيحة. يجب أن تكون غرفة تغيير الملابس نظيفة ويجب أن يتعامل مع المنتجات بشكل صحيح.

تذكير!

يجب إيلاء اهتمام خاص للمنتجات التالية:

يجب نقلها في شاحنات مبردة أو متساوية الحرارة من المؤسسات المذكورة في قائمة الموردين المعتمدين. يجب أن تكون درجات حرارة النقل: • اللحوم: + 7 درجة مئوية • أحشاء الذبيحة: + 3 درجة مئوية • اللحم المفروم: + 2 درجة مئوية يجب أن تحمل اللحوم الطازجة والأحشاء واللحوم المفرومة علامة الصحة. يجب فحص الأختام والوثائق. لا يمكن أن تتلامس اللحوم مختلفة الأنواع مع بعضها البعض أو مع منتجات اللحوم المحضرة. يجب مراقبة نضارة اللحم الطازج: تأكد من أن له مظهر جيد ولون أحمر كثيف وملمس ناعم ولامع عند تقطيعه ورائحته جيدة وبدون إفرازات. يجب نزع أحشاء الحيوان وتركه ينزف دون إحداث وذمة أو كدمات.	اللحوم ومشتقاتها
يجب أن يكون مغطى بالثلج وله مظهر طازج، وعيون مشرقة، وتناسق ناعم، وقشور ملتصقة بالجلد، وخياشيم حمراء زاهية، بدون طفيليات ولا نتوءات.	السماك
يجب أن تكون القشرة سليمة ونظيفة، وأن يحمل طابع أو تحديد الهوية.	البيض
يجب أن تصل دائماً في حاويات مغلقة وعليها العلامة الصحية. يجب أن تكون على قيد الحياة عند الشراء. يجب الاحتفاظ بعلامة الصحة أو إشعار التسليم للشراء لمدة ستين يوماً على الأقل.	الرخويات والقشريات الصدفية
يجب أن يتم نقلها في مركبات لها درجة حرارة منظمة، مع مراعاة درجة الحرارة المثلى من 18- درجة مئوية (لا تقل عن 15- درجة مئوية). يجب احترام سلسلة التبريد في جميع الأوقات وتجنب تقلبات درجات الحرارة. يجب إجراء فحص بصري لاكتشاف ما إذا كانت المنتجات قد خضعت لتغيرات كبيرة في درجة الحرارة (عدم وجود صقيع، عدم وجود ألوان غير طبيعية، أن العبوات ليست رطبة أو ناعمة، وأن المنتج ليس لين تحت ضغط الإصبع، إلخ.).	المنتجات المجمدة
يجب اختيار البضائع في وقت الاستلام. يجب إزالة الأجزاء الأكثر اتساخاً والأكثر تضرراً. يمكن إعادةتها، إذا لزم الأمر. من الضروري تغيير الصناديق المبللة أو المتسخة أو الصناديق الخشبية. يجب التخلص من المنتجات التي تظهر فيها حشرات. يمكن إعادةتها، إذا لزم الأمر.	الفواكه والخضروات

ما هو التتبع؟

يتيح التتبع، في أي وقت ومن خلال نظام تحديد الهوية، تحديد موقع منتج غذائي وتتبعه خلال عملية الإنتاج والتسويق. يعد التتبع مهمًا للتحقيق في أصل مشكلة محتملة ولإثباتها. في حالة تحضير الأطعمة في محلّك، مثل الكروكيت، يجب أن يحتوي كل إنتاج على ورقة تفصيلية توضح المكونات المستخدمة والعلامة التجارية / مورّد المكونات ورقم الدفعة.



PRODUCTE ELABORAT

QUANTITAT ELABORADA

DATA ELABORACIÓ / LOT FINAL

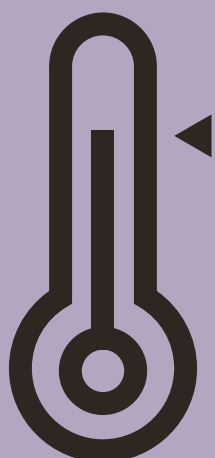
DATA CADUCITAT / CONSUM PREFERENT

DATA DE CONGELACIÓ

Ajuntament
de Santa Coloma
de Gramenet

06.

خطة التدريب





لماذا من الضروري مراقبة درجة حرارة الأجهزة؟

الهدف من خطة مراقبة درجة الحرارة هو ضمان وجود درجة الحرارة المناسبة لكل منتج من أجل ضمان الجودة والحفظ الأمثل لجميع مراحل الإنتاج: الاستلام والتخزين والتحضير والحفظ والنقل. يجب أن تصف هذه الخطة كلاً من أجهزة التخزين الباردة والساخنة الموجودة في المحل، فضلاً عن سجل شهري أو سجل خاص بكل جهاز (اعتماداً على ما يناسب محلك) يسجل درجات حرارة الأجهزة التي لها درجة حرارة منظمة.

تذكير!

الميكروبات تنمو في درجة حرارة بين 4 درجات مئوية و65 درجة مئوية. لهذا السبب، من المهم تخزين الأطعمة الباردة في أقل من 4 درجات مئوية وتخزين الأطعمة الساخنة في أكثر من 65 درجة مئوية.

أجهزة التبريد

لا يجب تجاوز سعة ملء الأجهزة لتسهيل دوران الهواء بين المنتجات، مع ترك فاصل بينها. من المهم فصل الطعام النيء عن الطعام المطبوخ لتجنب التلوث.

احترم درجة حرارة التخزين لكل منتج وافتح الأبواب بأقل قدر ممكن للحفاظ على سلسلة التبريد. إذا كانت هناك منتجات لها ظروف

REGISTRE CONTROL DE TEMPERATURES EQUIPS FRED

السنة
AÑO

يجب أن تكون درجة حرارة الثلجات بين 4°C و 2°C أو أقل
يجب أن تكون درجة حرارة المجمدات بين -18 و +2 أو أقل

[illegible]

07.

خطة مراقبة المواد المسببة للحساسية





لماذا من الضروري إجراء مراقبة للمواد المسببة للحساسية؟

هناك أشخاص لديهم حساسية و / أو لا يتحملون بعض الأطعمة. يمكن أن تكون الحساسيات خفيفة أو شديدة للغاية ويمكن أن تؤدي إلى وفاة الشخص المصاب بالحساسية إذا تم تناول الطعام الذي يحتوي على المادة المسببة للحساسية عن طريق الخطأ.

موجب قانونية الاتحاد الأوروبي رقم 2011/1169 الصادر عن البرلمان الأوروبي بشأن المعلومات المقدمة إلى المستهلك، وموجب المرسوم الملكي 2015/126 الصادر في 27 فبراير، من الضروري أن يكون لدى أي محل غذائي معلومات عن المواد المسببة للحساسية الموجودة في المنتجات التي يبيعها و / أو يقدمها.

ما هي المعلومات التي يجب تقديمها للمستهلك؟

يجب أن يكون لدى المحل معلومات مكتوبة وحديثة عن المواد المسببة للحساسية الموجودة في المنتجات. ستجد نموذج للافطة على الموقع www.diba.cat/web/consum/al-lergens

يمكن تقديم المعلومات شفهيًا، ولكن يجب أن تكون دائمًا متاحة في شكل كتابي أو إلكتروني في نفس المحل.

يجب أن تكون المعلومات متاحة لعمال المحل والمستهلكين الذين يطلبونها وكذلك لسلطات المراقبة الرسمية.

يمكن أن تكون هذه المعلومات في شكل ورقة إنتاج لكل منتج، أو قائمة بالأطباق المحضرة مع ذكر المواد المسببة للحساسية التي تحتوي عليها (حسب أوراق الإنتاج)، اعتمادًا على نوع الإنتاج أو على اختلاف مكونات المنتجات.

يجب أن يكون للمحل لافطة واضحة تشير إلى:

«هذا المحل لديه معلومات عن المواد المسببة للحساسية الموجودة في منتجاته» قانون الاتحاد الأوروبي رقم 2011/1169.

المواد المسببة للحساسية الإجباري ذكرها هي:

الحبوب التي تحتوي على الغلوتين: القمح والجاودار والشوفان والحنطة والكاموت أو أصنافها الهجينة ومنتجاتها المشتقة	
القشريات والمنتجات المحضرة من القشريات	
البيض والمنتجات المحضرة بالبيض	
الأسمك والمنتجات السمكية	
الفاول السوداني والمنتجات المحضرة بالفاول السوداني	
الصوجا والمنتجات المحضرة بالصويا	
الحليب ومشتقاته (بما في ذلك الحليب الخالي من اللاكتوز)	
الفواكه الجافة: اللوز، البندق، الجوز، الكاجو، البقان، المكسرات البرازيلية، الفستق الحلبي، المكاديميا ومشتقاتها	
الكرفس ومشتقاته	
الخردل والمنتجات المشتقة	
السسم والمنتجات المحضرة بالسسم	
ثاني أكسيد الكبريت والكبريتات بتركيزات أكبر من 10 مجم / كجم أو 10 مجم / لتر معبر عنها بـ SO ₂	
الترمس والمنتجات المحضرة من الترمس	
الرخويات والمنتجات المحضرة من الرخويات	

ورقة الإنتاج
FITXA DE PRODUCCIÓ

المراجعة
REVISIÓN

اسم الطبق
NOM DEL PLAT

المكونات	العلامة	الكمية	الوحدات
INGREDIENT	MARCA	QUANTITAT	UNITATS

وصف كيفية التحضير
DESCRIPCIÓ DE COM S'ELABORA

بيان المكونات المسببة للحساسية
DECLARACIÓ AL·LÈRGENS

الخبوب التي تحتوي على الغلوتين: القمح والجاودار والشوفان والحنطة والكاموت أو أصنافها الهجينة ومنتجاتها المشتقة CEREALS QUE CONTINGUIN GLUTEN: BLAT, SÈGOL, ORDI, CIVADA, ESPELTA, KAMUT O LES SEVES VARIETATS HÍBRIDES I PRODUCTES DERIVATS	الفواكه الجافة: اللوز، البندق، الجوز، الكاجو، البقان، المكسرات البرازيلية، الفستق الحلبي، المكاديميا ومشتقاته FRUITA DE CLOFOLLA: AMETLLES, AVELLANES, NOUS, ANACARDS, PACANES, NOUS DEL BRASIL, FESTUCS, MACADÀMIES I PRODUCTES DERIVATS
القشريات والمنتجات المحضرة من القشريات CRUSTACIS I PRODUCTES A BASE DE CRUSTACIS	الكرفس ومشتقاته API I PRODUCTES DERIVATS
البيض والمنتجات المحضرة بالبيض OUS I PRODUCTES A BASE D'OU	الزبدل والمنتجات المشتقة MOSTASSA I PRODUCTES DERIVATS
الأسماك والمنتجات السمكية PEIX I PRODUCTES A BASE DE PEIX	السمسم والمنتجات المحضرة بالسمسم SÈSAM I PRODUCTES A BASE DE SÈSAM
الفول السوداني والمنتجات المحضرة بالفول السوداني CACAUETS I PRODUCTES A BASE DE CACAUETS	ثاني أكسيد الكبريت والكبريتات بتركيزات أكبر من 10 مجم / كجم أو 10 ملجم / لتر معبر عنها بـ SO ₂ ANHÍDRID SULFURÓS I SULFITS EN CONCENTRACIONS SUPERIORS A 10 MG/KG O 10 MG/L EXPRESSAT COM A SO ₂
الصويا والمنتجات المحضرة بالصويا SOJA I PRODUCTES A BASE DE SOJA	الترمس والمنتجات المحضرة من الترمس TRAMUSSOS I PRODUCTES A BASE DE TRAMUSSOS
الحليب ومشتقاته (بما في ذلك الحليب الخالي من اللاكتوز) LLET I ELS SEUS DERIVATS (INCLOSA LA LACTOSA)	الرخويات والمنتجات المحضرة من الرخويات MOL·LUSCS I PRODUCTES A BASE DE MOL·LUSCS



كيفية ملء ورقة الإنتاج

يمكن أن تكون ورقة الإنتاج «ثابتة» إذا لم تكن هناك اختلافات في التحضير، أو يجب إجراؤها في كل مرة يتم فيها التحضير إذا كانت هناك تغييرات في المكونات، إما بسبب إضافة عنصر أو إزالته أو تغيير العلامة التجارية، لأن تغيير العلامة التجارية يمكن أن يؤدي إلى اختلاف في المكونات المسببة للحساسية.

يجب الإشارة إلى

- اسم الطبق / المنتج المحضر
- تاريخ المراجعة: إذا كانت ورقة الإنتاج ثابتة وكان هناك أي تغيير، أو كنت تريد ببساطة التحقق من صحة كل شيء، فيمكنك ذكر تاريخ المراجعة.
- تاريخ التحضير: إذا لم تكن ورقة الإنتاج ثابتة بل ورقات يتم إنشاؤها لكل تحضير، فيجب ذكر التاريخ.
- عدد الحصص: حدد عدد الحصص المخصصة لكل ورقة إنتاج.
- قائمة المكونات:
 - يجب ذكر جميع المكونات والتوابل والبهارات.
 - يجب ذكر العلامة التجارية
 - الكمية (حسب الحصص المذكورة سابقاً)
 - الوحدات (غرام، لتر، قطع، إلخ ...)
- التحضير: ملخص لعملية تحضير الطبق.
- قائمة المواد المسببة للحساسية: يجب الإشارة إلى جميع المواد المسببة للحساسية التي قد يحتوي عليها الطبق. هذا هو السبب في أنه من الضروري التحقق من ملصقات جميع المكونات.

تذكير!

يجب أن تكون هذه السجلات متاحة للزبائن الذين يطلبونها ومن قبل السلطات الصحية إذا طلبتها.

PERSONA RESPONSABLE

DATA CREACIÓ

LLISTAT RESUM DE LES ELABORACIONS I ELS SEUS AL·LÈRGENS

PREPARACIÓ

[illegible]

REGISTRE D'INCIDÈNCIES

وضع في هذه الورقة جميع الحوادث التي قد تقع في المحل والمتعلقة بالسلامة الغذائية. يجب الإشارة أيضًا إلى الإجراءات التصحيحية التي تم تطبيقها وتاريخ حل المشكلة.



Ajuntament
de Santa Coloma
de Gramenet

Departament de Protecció de la Salut, Seguretat Alimentària,
Servei de Salut Pública i Atenció al Consumidor.

