
اطلاعات بیشتر در وبسایت اداره کل مواد غذایی www.livsmedelsverket.se وجود دارد.

اگر سوالی دارید با کمال میل می توانید با مرکز مراجعان از طریق شماره تلفن ۰۲۱-۳۹۰۰۰۰ تماس بگیرید.

کاربر اداره بهداشت و محیط زیست کمون وستروس.



VÄSTERÅS STAD

Miljö- och hälsoskyddsförvaltningen

www.vasteras.se

درجه حرارت/ دما

مسئولیت نگهداری و انبارداری مواد غذایی در درجه حرارت/ دمای صحیح بر عهده شماس است. اگر قرار است غذای پخته شده سرد شود، بایستی اینکار هرچه سریعتر انجام شود.

اطلاعات مربوط به مواد غذایی و زدن برچسب مشخصات فرآورده

مقررات اساسی آنست که مواد غذایی بسته بندی شده بایستی برچسب زده شوند. شما همچنین بایستی بتوانید برای مشتری توضیح بدهید که مواد غذایی بسته بندی نشده دارای چه محتویاتی هستند، این امر در صورتیکه مواد غذایی حاوی مواد آلرژی زا باشند، اهمیت فوق العاده ای دارد.



نگهداری/ انبارداری

در نظر داشته باشید که جای کافی برای نگهداری/انبارداری مواد غذایی و تجهیزات وجود داشته باشد. وسایل و تجهیزات نظافت بایستی جداگانه نگهداری شوند تا امکان را کثیف نکنند. طبعاً زباله به مکان و محفظه مخصوص خود نیاز دارند.

ظروف و تمیزکاری

ظرفهای کثیف بایستی در جاهای مخصوص بخود گذارده شوند که وسایل و تجهیزات تمیز را آلوده نکنند.

جلوی ورود جانوران موذی را بگیرید

مکان بایستی طوری تعبیه و طراحی شود که جانوران موذی نتوانند وارد شوند. شیوه دیگری برای دور نگهداشتن جانوران موذی آنست که امکان با دقت نظافت شوند، امکان مرتب و منظم بوده و آشغال و زباله به شیوه مطلوبی جمع آوری و دفع شوند.

موارد زیر برای همه شرکت‌های مواد غذایی صدق می‌کند

مسئولیت

شما بعنوان شرکتدار مسئولیت مواد غذایی که خودتان تولید، حمل، انبارداری می‌کنید یا به فروش می‌رسانید را بر عهده دارید. مثلاً بایستی مقررات بهداشتی و زدن برچسب مشخصات فرآورده را رعایت کنید.

کار واحد خود را کنترل کنید

کنترل توسط خودتان سیستم شما برای حصول اطمینان از آنست که واحد شما شرایط الزامی مندرج در مقررات را رعایت می‌کند و غذایی که شما سرو می‌کنید ایمن و مطمئن است. شما بایستی مقررات روزمره ثابتی برای انجام کارها و چگونگی انجام آنها داشته باشید.

دانش و آگاهی

شما که صاحب شرکت مواد غذایی هستید بسیار مهم است که در مورد مواد مُسری، راه‌های سرایت، بهداشت فردی و مواد آلرژی زا، موادی که باعث بروز واکنش‌های حساسیتی/آلرژی می‌شوند، دانش و آگاهی داشته باشید. یکی از علل عادی مسمومیت غذایی کمبود دانش و آگاهی در مورد بهداشت مواد غذایی است. شما بعنوان صاحب شرکت مواد غذایی مسئولیت دارید که خودتان و کارکنان تان از معلومات صحیح برخوردار باشند. هیچگونه شرط الزامی برای گذراندن دوره آموزشی بخصوصی وجود ندارد.



شما همچنین ممکن است برای موارد دیگر نیز به مجوز نیاز داشته باشید، مثلاً:

- سرو مشروبات الکلی و فروش آجیو
- فروش در خیابان و سرو غذا در هوای آزاد
- کالاهای آتشگیر، تجهیزات سرمایش
- اجازه ساختمان، ارتباطات آب و فاضلاب
- تفکیک چربی، کنترل تهویه، دوده زدائی هواکشها
- زباله کشی، تفکیک زباله ها در محل، زباله های خطرناک
- بازیابی بسته بندیها



چگونه یک شرکت/واحد مواد غذایی تأسیس کنید

وقتی می خواهید یک شرکت/ واحد مواد غذایی، مانند یک کافه تریا، یک فروشگاه مواد غذایی یا یک پیتزا فروشی تأسیس کنید بایستی به اداره محیط زیست و حفاظت تندرستی اطلاع دهید.

۱۴ روز پس از آنکه ما اطلاعیه شما را دریافت کردیم، شما می توانید فعالیت شرکت/ واحد خود را آغاز کنید. وقتی شما کارتان را شروع کردید ما برای اولین مرتبه محل را بازدید می کنیم.

شما بایستی یک هزینه بابت گزارش و ثبت نام شرکت/ واحد خود نزد ما پرداخت کنید. شما همچنین بایستی یک هزینه سالیانه نیز بابت کنترل هائی که ما از شرکت/ واحد شما انجام می دهیم نیز پرداخت کنید.

وقتی شما یک شرکت تأسیس و راه اندازی می کنید بغیر از قانون و مقررات مواد غذایی چندین قانون و ادارات دولتی برای شما شرایط الزامی تعیین می کنند. اداره مالیات و اداره ثبت شرکتها یک سرویس مشترک دارند که شما می توانید شرکت خود را در آن ثبت کنید.

چگونه یک شرکت/واحد مواد غذایی تأسیس کنید

