



الصورة: شركة المساهمة توسيتايكوريت (Tussitaikurit Oy)

تأسيس المطعم أو المقهى

هل سوف تقوم بتأسيس مطعم أو مقهى؟ هذه قائمة تذكيرية لفعاليتك من وجهة نظر تشريعات قانون المواد الغذائية

ابحث عن مكان مناسب

عندما تعثر على المكان الذي يُناسبك، فتأكد من مراقبي البناء للبلدية أن المكان من الممكن استعماله كمطعم أو مقهى. استوضح كبديل لذلك ما إذا من الممكن تغيير غرض الاستخدام. إذا كان التغيير ممكنًا، فتأكد من شركة الإسكان بأن فعالية العمل للمطعم أو للمقهى مسموح بها في العقار، وتقدم بطلب إذن للبناء من أجل أعمال الترميم. تذكر أن تأخذ بعين الاعتبار بخصوص أعمال التغيير أيضًا متطلبات الخلو من العوائق.

يُطلب من المطعم أو من المقهى قدر كافٍ من أماكن مراحيض الزبائن، إذا كان عدد الأماكن المخصصة للزبائن أكثر من 6 أماكن. تقوم فالفيرا (Valvira) أو مراقبة البناء التابعة للبلدية بتقديم التوجيهات بشأن القدر الكافي من أماكن المراحيض. يُوصى بالإضافة لذلك بأن تكون أماكن مراحيض منفصلة للعاملين وأخرى للزبائن.

يتوجب أن يكون في المطبخ قدر كافي من صنابير المياه ومكان مخصص لغسل اليدين وكذلك لتنظيف المواد الغذائية والمعدات. احجز قدرًا كافيًا من الأماكن المُبردة للحفظ وثلاجة منفصلة، إذا كنت تقوم بتبريد المواد الغذائية.

خطط للفعالية بحيث تكون مناسبة للمكان

خطط لاستقبال والاحتفاظ بالمواد الغائية الخام اللازمة لإعداد الطعام بشكل منطقي. من المفضل نفس الشيء التفكير بشكل دقيق في عملية تحضير الطعام، كي نتجنب انتقال التلوث المتبادل فيما بين المواد الخام والأطعمة الجاهزة. لأن المنتجات لديها متطلبات مختلفة بخصوص درجة الحرارة، يتوجب أن يكون في المكان المُبرد مناطق بدرجات حرارة مختلفة أو برادات بدرجات حرارة مختلفة.

المتطلبات بخصوص العاملين

العاملون الذين يتعاملون مع مواد غذائية غير مغلفة أو غير معلبة سهلة الفساد، يحتاجون إلى إجازة النظافة الصحية (hygieniapassi) وإلى ملابس عمل وإلى توضيح بشأن الحالة الصحية.

قدم بلاغًا بشأن غرفة المواد الغذائية

قدم بلاغًا بشأن غرفة المواد الغذائية إلى مراقبة المواد الغذائية للبلدية التي يقع فيها المطعم أو المقهى في موعد أقصاه 4 أسابيع قبل بدء الفعالية. بإمكانك أن تحصل على استمارة البلاغ من صفحات الإنترنت للبلدية أو من مراقبي المواد الغذائية للبلدية، حيث

أنهم سوف يقدمون لك المشورة والتوجيه. من الممكن تقديم البلاغ أيضًا من خلال [الخدمة الإلكترونية للرعاية الصحية للبيئة \(ilppa\)](#). تقوم مراقبة المواد الغذائية بتسجيل المطعم أو المقهى، ويكون فيما بعد ضمن إطار مراقبة المواد الغذائية بانتظام. كل من التسجيل والمراقبة هي فعاليات للسلطات مقابل أجر.

خطط للمراقبة الذاتية

المراقبة الذاتية هي عبارة عن منظومة خاصة بالشركة للسيطرة على المخاطر. خطط لذلك مسبقًا بشأن كيفية التحكم في المخاطر المتعلقة بفعالية العمل وكيف تُصلح الأخطاء عند الحاجة. نشرت الجمعية المسجلة لخدمات السفر والمطاعم (MaRa ry) إرشادات عملية جيدة للمطاعم. بالالتزام بالإرشادات يتم التحكم في المراقبة الذاتية. بعض متطلبات المحاسبة لديها علاقة بالمراقبة الذاتية.

التراخيص الأخرى

تقدم عند اللزوم بطلب رخصة لبيع المشروبات الكحولية من الوكالة الإدارية الإقليمية ورخصة لبيع منتجات التبغ من مراقبة المواد الغذائية للبلدية التي تتبع لها. معلومات إضافية عن هذه التراخيص تجدها على صفحات الإنترنت لفالفيرا (Valvira). تذكر أيضًا الفحص الذي تقوم به هيئة الإطفاء والإنقاذ قبل افتتاح المطعم أو المقهى. تقدم عند الحاجة بطلب رخصة الموسيقى. اسأل عن المشورة من مراقبة المواد الغذائية للبلدية التي تقع فيها.

خذ بعين الاعتبار أثناء الفعالية

- قم بالتعامل مع المواد الغذائية وتخزينها ونقلها مع الالتزام بالنظافة وبشكل صحي. اسعى من خلال جميع الوسائل للتأكد من أن المواد الغذائية لا تتلوث بالميكروبات أو ألا تصل إليها مادة لا يجوز أن تكون موجودة فيها. يتوجب أن تتوفر المقدرة للاحتفاظ بأجزاء المواد التي تُسبب الحساسية بشكل منفصل عن بعضها البعض وكذلك عن المواد الغذائية التي لا يجوز أن تكون موجودة فيها.
 - احتفظ بالمنتجات في درجة حرارة مناسبة بحيث تكون الظروف الأخرى مناسبة.
 - احرص على أن يتم تقديم معلومات كافية وصحيحة عن المواد الغذائية المعروضة للبيع. لا يجوز تضليل المستهلكين.
 - تأكد من أن المواد الخام التي تستخدمها هي مواد غذائية مسموح بها. المواد الخام المعروفة بقدر أقل، كالمواد الخام المستوردة من خارج الإتحاد الأوروبي أو النباتات الطبيعية والفطر، من الممكن أن تكون على سبيل المثال مواد غذائية مستجدة. هناك حاجة إلى رخصة لاستعمال المواد الغذائية المستجدة.
 - تأكد من أن جميع المواد التي تلامس المواد الغذائية ملائمة لاستخدامها مع المواد الغذائية وللغرض المرغوب باستخدامها من أجله. نضمن بذلك عدم انتقال مواد كيميائية ضارة من هذه المواد إلى المواد الغذائية.
 - احرص على أن تكون عملية تتبع المنتجات جيدة. يتوجب أن تتوفر الإمكانيات لتتبع المواد الغذائية والمواد الخام المكونة لها في كل مرحلة من مراحل الإنتاج والتحضير والتوزيع. تأكد أيضًا من أنك تعرف كيف يتوجب عليك أن تتعامل إذا أصبح لديك شك بأن المادة الغذائية التي تبيعها غير آمنة.
- تذكر بأنك كفاعل تعمل في مجال المواد الغذائية فأنت مسؤول عن أن المواد الغذائية آمنة ومن الممكن تتبعها وأنه يتم إعطاء بيانات صحيحة وكافية بشأنها.
- معلومات إضافية:

www.foodauthority.fi/Companies/Food Sector

إرشادات وكالة الغذاء دليل بدء عمل المطعم – لشركات منطقة العاصمة وضواحيها