



بخصوص التفتيش الذاتي في المتاجر والمطاعم

مساعدة للمحال التجارية والمطاعم لإستحداث نظام للتفتيش الذاتي
سواءً بالنسبة للتفتيش الذاتي الخطي أو الممارسات الجيدة في العمل -

التفتيش الذاتي في المحال التجارية والمطاعم صفحة 2 <<

تقييم الخطورة المحتملة - ينبغي أن تقيّم العمليات واحدةً واحدةً صفحة 3 <<

الممارسات الجيدة في طريقة العمل المُتَّبَعَة صفحة 4 <<

حينما تريد أن تكتب برنامجك الخاص للتفتيش الذاتي صفحة 5 <<

ينبغي أن تكتب برنامجك الخاص للتفتيش الذاتي - عندما يتعلق الأمر بسلامة السلع الغذائية صفحة 9 <<

التفتيش الذي تقوم به دائرة السلع الغذائية في مؤسستك صفحة 10 <<

قائمة بالرموز المعتمدة في المجالات المهنية المختلفة والخاصة بالمحال التجارية والمطاعم صفحة 11 <<

هنا تجد اللوائح والقواعد المعمول بها صفحة 12 <<

التفتيش الذاتي في المحال التجارية والمطاعم

المتاجر يُقصد بها مثلاً:

- محللات البقالة
- السوبرماركات
- محللات الجزارة
- المخابز
- باعة الجبن
- باعة الأسماك

المطاعم هي بالمفهوم الواسع أنظمة خدمات الأطفعة، مثلاً:

- المطاعم
- البيتريات
- المقاهي التي تحضر الطعام بنفسها
- مؤسسات تجهيز الأطفعة
- المقاصف في الشركات
- المطابخ في المؤسسات

لكتيب يتعلق باستحداث نظام للتفتيش الذاتي في المتاجر والمطاعم - سواءً بالنسبة للتفتيش الذاتي الخطي أو الممارسات الجيدة في العمل.

التفتيش الذاتي يساعدك لمراقبة والتأكد مما يلي:

سلامة السلع الغذائية النظافة الجيدة في العمل اليومي الالتزام بالتشريعات الخاصة بالسلع الغذائية

جميع المحال التجارية والمطاعم التي تُصنَّع وتحضَّر سلعاً غذائية، يتعيَّن عليها القيام بالتفتيش الذاتي. ويتوجَّب شرح التفتيش الذاتي وتوثيقه في برنامج خاص بالكيفية التي يُعتَقَد أن التفتيش الذاتي ينبغي أن يتم وفقاً لها. التفتيش الذاتي بالأنشطة المختلفة التي تديرها المؤسسة، وتتحمك بها، والتي هي الأكثر أهمية بالنسبة لسلامة السلع الغذائية، ينبغي أن يكون خطياً. بالنسبة للمتاجر والمطاعم سيتعلق التفتيش الذاتي الخطي في العادة بالرصد الجاري والمستمر لدرجات الحرارة في المنتجات أثناء التخزين والمعالجة الحرارية والتبريد.

المتاجر والمطاعم الصغيرة التي بها تشكيلة بضائع محدودة وإنتاج ذو حجم محدود، يمكن لها أن تستعمل "نموذج التفتيش الذاتي" الخاص بدائرة السلع الغذائية كمصدر إلهام لها لإعداد برنامج التفتيش الذاتي الخاص بها. النموذج يمكن العثور عليه على الموقع الإلكتروني لدائرة السلع الغذائية:

www.fvst.dk > Kontrol > Egenkontrol

التفتيش الذاتي يعطيك نظرة عامة جيدة، تستطيع من خلالها معرفة المواضيع في مؤسستك، التي يمكن في العادة أن تسير فيها الأمور على غير ما يُرام. التفتيش الذاتي يمنحك الوقت الكافي لتقليص الأضرار المحتملة، وبالتالي توفير المال لأنك ستحتاج للتخلص من عدد أقل من المنتجات.

التفتيش الذاتي يجب توثيق بعضه خطياً، ولا يلزم توثيق البعض الآخر منه. الشيء الذي يتوقف على وجود خطر على سلامة السلع الغذائية من عدمه.





تقييم الخطورة المحتملة – ينبغي أن تقيّم العمليات واحدةً واحدةً

المؤسسات نفسها هي التي يجب أن تقيّم ما إذا كان هناك خطر على سلامة السلع الغذائية. الشيء الذي يُسمّى "تقييم الخطورة المحتملة".

تحديد ما إذا كنت بحاجة للتفتيش الذاتي الخطي أو ما إذا كان هناك ما يكفي من الممارسات الشفهية الجيدة في طريقة العمل المُتبّعة، يتوجب عليك تحليل مدى الخطورة. لذلك ينبغي عليك أن تقوم بمراجعة جميع الأنشطة في مؤسستك، وتقييم ما يلي بالنسبة لكل نشاط منها:

1. هل يمكن أن يشكّل هذا النشاط خطراً على سلامة السلع الغذائية؟
2. إذا كان هناك خطر – ما الذي يتوجب عليّ عندئذٍ عمله للسيطرة عليه والتعامل معه؟

التقييم الذي تقوم به لتحديد الخطورة المحتملة،

- ينبغي أن يتناول مناطق العمل في مؤسستك: مثلاً المطبخ ومكان غسل الأواني ومقصورة التبريد.
- العمليات المختلفة في مؤسستك: مثلاً تسخين السلع الغذائية، فرم اللحوم، معالجة السلع الغذائية الغير مغلفة، وتنظيف السطوح التي تتلامس مع الأغذية.
- النظافة الشخصية والدورات التعليمية.

ويمكنك في التفتيش الذاتي أن تستعين بالرموز المعتمدة في المجالات المختلفة، والتي كتبها تجار التجزئة. وإذا استعملت رمزاً منها، لن تكون عندئذٍ بحاجة لإجراء تقييم للخطورة المحتملة بالنسبة للأنشطة المبيّنة في الرموز المذكورة.

النشاط يمكنك التحكم به والسيطرة عليه، إذا كنت تمتلك الإمكانية اللازمة لتقليل الأخطار المحتملة لتسبّب السلع الغذائية في إصابة مستهلكيها بوعكات صحية. مثلاً من خلال التحقق من أن درجة حرارة المنتجات المبردة منخفضة بما يكفي، أو أن يكون التسخين لدرجات حرارة عالية بما فيه الكفاية، أو ضمان التسلسل المناسب في أعمال التنظيف التي يجب القيام بها.

النشاط الذي تستدعي الضرورة فيه مراقبة مستمرة على فترات زمنية منتظمة، للتحكم في المخاطر المحتملة والسيطرة عليها، يُسمّى "نقطة الرصد الحرجة".

توجيهات دائرة السلع الغذائية الخاصة بالتفتيش الذاتي، تحتوي على قائمة بها أمثلة على الممارسات الجيدة في أساليب العمل المتبعة، ونوعية الأنشطة التي تتطلب برنامجاً للتفتيش الذاتي وتوثيقاً خطياً.



الممارسات الجيدة في طريقة العمل المُتبَّعة

الممارسات الجيدة في العمل هي في العادة النظافة، ومكافحة القوارض والحشرات الضارة، والتصرف في النفايات وتدريب الموظفين. والممارسات الجيدة الأكثر تخصصاً هي مثلاً أن تضمن المحال التجارية التي تحضّر السلع الغذائية أن الأغلفة المستعملة صالحة لتغليف هذه السلع، وأن البضائع تحمل العلامات الصحيحة.

المؤسسات التي بها درجة الخطورة منخفضة، لا يتعين عليها القيام بالتفتيش الذاتي فضلاً عن الممارسات الجيدة في عملها. وهي مثلاً المحال التجارية التي لا تبيع إلا سلعاً لا تتطلب تبريداً أو تجميداً.

يجب أن تعتمد جميع مؤسسات السلع الغذائية ممارسات جيدة في الطريقة التي تتبعها لمراقبة وضمان أن النظافة هي كما ينبغي، وأن البضائع تحمل العلامات التجارية الصحيحة.

تستطيع بنفسك أن تقرر الكيفية التي تحدد بها الممارسات الجيدة في مؤسستك - ويتمثل العنصر الرئيسي في أن الممارسات التي تضعها، من شأنها أن تضمن أن الظروف الصحية للإنتاج، والنظافة سواءً الشخصية أو العامة، هي على ما يرام، وأن البضائع تحمل العلامات التجارية الصحيحة، وأنك تلتزم باللوائح المتبعة أيضاً.

من المرجح أن تختار بعض المؤسسات تدوين الممارسات الجيدة التي تتبعها في عملها، كي تستطيع تتبّع كل شيء بشكل أفضل. الشيء الذي يمكن أن يكون مفيداً للغاية، خاصةً بالنسبة للمؤسسات التي بها الكثير من الموظفين، مما يتطلب معرفة أشخاص عديدين فيها بممارسات العمل الجيدة. وغالباً ما تتخذ هذه الممارسات شكل شروحات أو تعليمات.

حينما تريد أن تكتب برنامجك الخاص للتفتيش الذاتي

عندما تكتب برنامجك الخاص للتفتيش الذاتي، يجب أن تفكر في النقاط التي لها أهمية جوهرية بالنسبة لسلامة السلع الغذائية.

- خذ مثلاً الطريق الذي تسلكه السلعة في مؤسستك:
- إنك تستلم السلعة
 - تتعامل معها، مثلاً تقوم بتبريدها، تحضيرها وتغليفها
 - ومن ثم تخزينها وبيعها – مثلاً في ثلاجة السلع المعروضة/البوفيه/التقديم.
- الشيء الذي تستطيع أن تفعله لو سألت نفسك الأسئلة التالية:
- أين وما الذي يمكن أن يحدث به خلل في مؤسستك؟
 - كيف أدير مؤسستك بحيث أتجنب أي خلل ممكن؟
 - كيف يمكنني الإشراف والمراقبة، حتى لا يحدث خطأ ما؟
 - ما الذي يتوجب عليّ أن أفعله، إذا حدث رغم ذلك خطأ ما؟
- بمراجعتك للنقاط الخاصة بكل مكان يمكن ألا تسير فيه الأمور كما ينبغي، تستطيع أن تكتسب نظرة عامة جيدة.

يمكنك في الأقسام الثلاثة التالية رؤية أمثلة على الأشياء التي يمكن أن يحدث بها خلل في المحال التجارية والمطاعم ضمن المجالات الثلاث؛ استقبال السلع، تحضيرها وتخزين السلع الجاهزة.

عند استلامك للسلع – ما الذي يمكن أن يحدث به خلل في العادة وما الذي تستطيع عمله؟
البضائع التي تستلمها ينبغي أن تكون طازجة وألا تسبب إصابات مرضية للمواطنين. لذلك من الضروري نقل السلع الباردة والمجمدة في درجات حرارة باردة بما فيه الكفاية.

يجب قياس درجة حرارة السلع بانتظام، قبل وضعها في المكان المحدد لها.

أمثلة على كيفية التحكم بالطريقة التي تستلم البضائع وفقاً لها:

التحكم والرصد	ما الذي تستطيع أن تفعله حيال ذلك، وكيف تستطيع منع وقوع الخطأ؟	ما الذي يمكن أن يحصل خلل فيه؟
يجب قياس درجة حرارة السلع عند استلامها، لتتجنب استلام بضائع مبردة وهي في درجات حرارة عالية.	اتفق مع المورد على: <ul style="list-style-type: none">• نقل السلع في مبردات خاصة• الأسماك الطازجة يجب أن تكون في الثلج• البضائع يجب استلامها في الوقت الذي تستطيع فيه وضعها في مقصورة التبريد حال وصولها.	هناك خطر مثلاً لنمو البكتيريا، في حالة حفظ السلع المبردة في درجة حرارة عالية.

عندما تحضّر السلع الغذائية بنفسك - ما الذي يمكن أن يحصل فيه خطأ في العادة وما الذي بوسعك أن تفعله؟
ينبغي أن تقوم المطاعم والمحلات التجارية التي تحضّر السلع الغذائية بنفسها بالمراقبة واتخاذ الاحتياطات اللازمة حتى لا تلوث السلع بعضها بعضاً. كما يمكن أن يكون هناك نمو للبكتيريا المسببة للأمراض في الطعام، إذا لم يتم تسخين السلع لدرجات حرارة كافية ولم يتم تبريدها بسرعة.

أمثلة على كيفية إدارة الأمور وضبطها في عملية تحضيرك للسلع الغذائية:

ما الذي يمكن أن يحصل خطأ فيه؟

ما الذي يمكنك أن تفعله حيال ذلك، وكيف تستطيع منع وقوع الخطأ؟

السلع تلوث بعضها بعضاً -
مثلاً أن تختلط عصارة اللحم
بالسلطة أو طين الخضروات
بالأطباق الجاهزة.

احرص على أن تكون السلع منفصلة عن بعضها - مثلاً:
• لا ينبغي أن تنقّط اللحوم على السلطة في غرفة التبريد.
• ينبغي غسل اللوحات التي تُقَطَّع الخضروات واللحوم عليها، وكذلك
السكاكين والطاولات جيداً، في كل مرة تستخدمها.

يجب أن تكون لديك المساحة الكافية، حتى لا تختلط عمليات تخزين وتحضير
الأطباق المختلفة مع بعضها.

أن يلوث العاملون الأطقمة

التوجيه الجيد للعاملين فيما يخص النظافة الشخصية. وتعريف العاملين
بمخاطر العدوى عن طريق الطعام، إذا كان الشخص مريضاً.

استخدم البيض المُبستر.

البكتيريا المسببة للأمراض،
مثلاً السالمونيلا الموجودة في
البيض، فيما لو لم يُعالج الطعام
حرارياً (مثلاً البوظة، الحلوى التي
تدخل القشدة والبيض المخفوق
فيها، طبق اللبن)

يمكنك أن تستفيد من استعمال الوصفات التي تتضمن حجم الوجبة والوقت اللازم لتحضيرها والحرارة اللازمة لتسخينها وتبريدها. بهذه الطريقة تستطيع أن تتحكم بشكل أفضل بسلامة السلع الغذائية.

عند التسخين والتبريد:

ما الذي يمكن أن يحصل
خلل فيه؟

ما الذي تستطيع أن تفعله حيال ذلك،
وكيف تستطيع منع وقوع الخطأ؟

التحكم والرصد

لا يسخن الطعام بدرجة كافية.

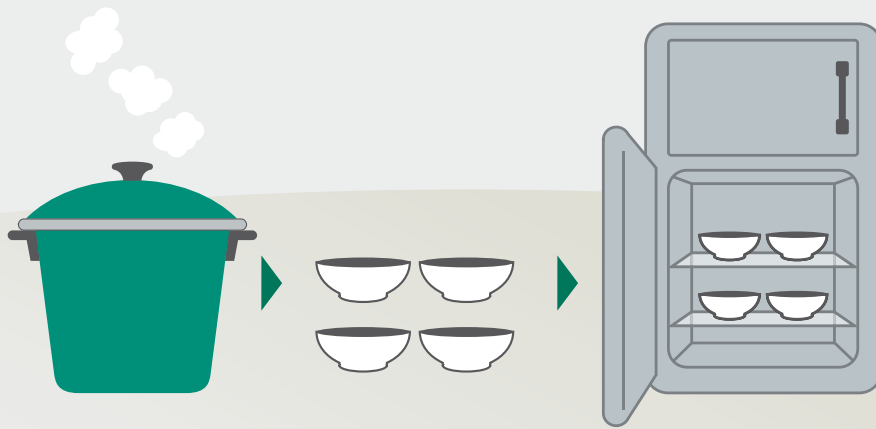
يجب أن تكون الوجبات مناسبة في حجمها. فكلما كبر حجمها، كلما استغرق تسخين جميع جزئياتها وقتاً أطول. ينبغي أن تصل سخونة الطعام إلى 75 درجة مئوية على الأقل.

يجب أن تقيس درجة حرارة الطعام بصورة دورية منتظمة، لتضمن جودة الطريقة التي انتهجتها.

الطعام يستغرق وقتاً طويلاً
للغاية كي يبرد.

يجب أن تكون الوجبات مناسبة في حجمها. فكلما كبر حجمها، كلما استغرق تبريدها وقتاً أطول. ينبغي ألا يستغرق تبريدها من 65 درجة مئوية إلى 10 درجات، أكثر من 3 ساعات. يجب تجزئة الوجبات الكبيرة بحيث يصبح بالإمكان وضعها في عدة حاويات صغيرة عند تبريدها.

يجب أن تقيس درجة حرارة الطعام بصورة دورية منتظمة، لتضمن أن التبريد يتم بالسرعة الكافية.



5° على الأكثر

65° C ▶ 10° C
3 ساعات

75° على الأقل

تخزين السلع المحضرة

- ما الذي يمكن أن يحدث به خلال في العادة وما الذي تستطيع عمله؟

من الضروري التحكم في درجات الحرارة، حتى عند التخزين. السلع الباردة لا يجوز أن تخزن في أماكن ساخنة – والسلع الساخنة يجب الحفاظ على سخونتها بالدرجة الكافية. وإلا يمكن أن يؤدي الأمر إلى نمو البكتيريا المسببة للأمراض في الطعام.

أمثلة على كيفية إدارة الأمور وضبطها في الطريقة المتبعة في حفظ السلع الغذائية:

التحكم والرصد	ما الذي تستطيع أن تفعله حيال ذلك، وكيف تستطيع منع وقوع الخطأ؟	ما الذي يمكن أن يحصل خلل فيه؟
يجب أن تقيس درجة حرارة الطعام الموجود على الطاولة الحرارية بصورة دورية منتظمة. درجة الحرارة يجب ألا تقل عن 65°.	الصيانة الجيدة للمعدات التي سيتم استعمالها للمعالجة الحرارية للسلع الغذائية، بما في ذلك أجهزة القياس، مثلًا الترمومتر.	نمو البكتيريا في الطعام، والذي يعود السبب فيه إلى أن درجة الحرارة لا تكون كافية خلال التحضير أو لإبقاء الطعام لفترة طويلة على الطاولة الحرارية أو في الخزانة الحرارية.
يجب أن تقيس درجة حرارة الطعام بصورة دورية منتظمة.	يجب أن تتنبه إلى الفترة التي تبقى فيها الأطباق والسلطانيات خارجاً، واغسلها قبل أن تملأها. لا ينبغي أن يبقى الطعام على البوفيه لأكثر من 3 ساعات.	نمو البكتيريا المسببة للأمراض في الطعام، لأن المأكولات على البوفيهات التي لا تُستعمل فيها الموائد الحرارية، تبقى معروضة لفترة طويلة.
بالنسبة لكل وجبة، سجل الأوقات التي توضع فيها على البوفيه.	لا تضع سلعاً كثيرة للتبريد في الوقت نفسه، لأن التبريد سيستغرق في هذه الحالة وقتاً طويلاً. يجب أن يُبقي باب غرفة التبريد مغلقاً.	نمو البكتيريا لأن السلع الباردة يتم حفظها في درجات حرارة عالية.
عائناً بانتظام درجة الحرارة في غرفة التبريد.	بقايات البوفيه لا ينبغي استعمالها ثانيةً. لذلك يجب أن تعرض منها كميات صغيرة في المرة الواحدة.	نمو البكتيريا لأن بقايا الطعام لا يتم تبريدها بالسرعة الكافية، كما لا يتم تسخين جميع جزيئاتها جيداً، قبل استعمالها ثانيةً.

ينبغي أن تكتب برنامجك الخاص للتفتيش الذاتي – عندما يتعلق الأمر بسلامة السلع الغذائية

استعمل الرمز المهني (رمز دولي تُعرّف من خلاله نوعية المؤسسة التي لديك)

الرمز يمكن أن يكون مساعدة جيدة لك عند كتابتك لبرنامج التفتيش الذاتي الخاص بك. أيضاً هناك للرمز استمارات تستطيع استنساخها واستعمالها لتسجيل البيانات الخاصة بالتفتيش الذاتي الذي تقوم به.

ويجب أن تتصل بالمنظمة المهنية لتحصل على الرمز المهني – بعضها يضع رموزاً في المواقع الإلكترونية التابعة لها، وبعضها يبيعها.

وأصبح بالإمكان شيئاً فشيئاً الحصول على الرموز المهنية بالصيغة الرقمية، ما يتيح كتابة نتائج التفتيش الذاتي على الحاسوب أو الهاتف الخليوي.

يرجى مراجعة القائمة الخاصة بالرموز المهنية ذات الصلة، وكذلك المنظمات المهنية للمتاجر والمطاعم، في الصفحة الأخيرة لهذه المطوية.

إذا كنت لا تستعمل رمزاً مهنياً

إذا كنت لا تستعمل رمزاً مهنياً معتمداً، يتعين عليك إعداد برنامجك الخاص للتفتيش الذاتي.

ويمكنك أن تستعين بالنموذج الذي قامت دائرة السلع الغذائية بصياغته والخاص بإحدى مؤسسات السلع الغذائية التي تحضر عدداً محدوداً من المأكولات الجاهزة وتشكيلة البضائع التي لديها محدودة كذلك. تذكر أن المثال يجب إدخال تعديلات عليه ليكون مناسباً لمؤسستك وأنشطتك.

المثال يمكنك أن تجده باستعمال الرابط التالي
www.foedevarestyrelsen.dk > Kontrol > Egenkontrol

يجب أن تعمل كشفاً حسابياً للجزء في التفتيش الذاتي الذي يتعلق بإدارة وضبط النقاط، التي تُعتبر جوهرية بالنسبة لسلامة السلع الغذائية. لذلك ينبغي أن يتضمن برنامجك للتفتيش الذاتي ما يلي:

- الأشياء التي تدونها
- وكم مرة تفعل ذلك.

ويمكنك أن تستعمل الاستمارات/النماذج للتفتيش الذاتي الذي تقوم به – لكي تنجز العملية سريعاً.

برنامجك للتفتيش الذاتي يجب أن يتضمن أيضاً استمارة للأخطاء الحاصلة. وتستطيع استعمال هذه الاستمارة كلما وقع خطأ. ويجب أن تكتب فيها ما يلي:

- ما الذي حدث خلل فيه
- وما الذي قممت به عندما اكتشفت الخطأ ، ثم
- ما الذي ينبغي عليّ عمله حتى لا يتكرر الخطأ.

ويجب أن تحتفظ بالاستمارات جميعها لمدة عامين على الأقل.

ينبغي أن يكون برنامجك للتفتيش الذاتي دوماً مناسباً لمؤسستك

ينبغي أن يكون برنامجك للتفتيش الذاتي دوماً مناسباً لمؤسستك. إذا بدلت في المحل التجاري أو المطعم، يتعين عليك التحقق مما إذا كانت هناك حاجة لإدخال تعديلات على البرنامج.

ويمكن أن تتضمن التعديلات مثلاً أجهزة ومعدات جديدة، تشكيلة بضائع جديدة أو تغيير في الممارسات المتبعة في العمل.

وينبغي أن تراجع البرنامج مرة في السنة على الأقل، لتتأكد من أنه مناسب لمؤسستك. وهنا يمكن أن تكون الاستمارات وسجلات الأخطاء الحاصلة بمثابة مساعدة جيدة لتحديد ما إذا كان يتوجب إجراء تعديلات معينة.



التفتيش الذي تقوم به دائرة السلع الغذائية في مؤسستك

إذا كنت تستورد سلعك بنفسك

إذا كنت تستورد السلع مباشرة إلى مؤسستك من دولة أخرى، فإن هناك شروط خاصة بالنسبة لبرنامج التفتيش الذاتي.

الشيء الذي يشمل كلاً من السلع القادمة من دول الاتحاد الأوروبي الأخرى، والسلع المستوردة من خارج الاتحاد الأوروبي.

مثلاً يجب أن تكون مؤسستك مسجلة، قبل أن تبدأ بالاستيراد، كما يجب أن يكون لديك برنامج الخاص للتفتيش الذاتي الخاص بالبضائع المستوردة.

لمعرفة المزيد، يُرجى مراجعة الموقع الإلكتروني التابع لدائرة السلع الغذائية www.fvst.dk > Import, eksport

تقوم دائرة السلع الغذائية بعمليات تفتيش مفاجئة لمؤسستك. نقطة الانطلاق لهذه الزيارة المفاجئة تتمثل في معاينة الممارسات الجيدة في طريقة العمل المتبعة، إضافة إلى برنامج للتفتيش الذاتي الخاص بك.

ويقيم المفتش، ما إذا كان لديك برنامج التفتيش الذاتي الضروري، وما إذا كان البرنامج مناسباً لمؤسستك، وما إذا كنت تعين بنفسك لتتأكد من أن كل شيء يسير كما يجب.

ويتفحص المفتش برنامجك للتفتيش الذاتي والاستثمارات التي تستعملها في كل زيارة تفتيشية. لذلك ينبغي أن يكون بمقدورك أن تربه كل شيء.

وإذا لم يكن البرنامج مضبوطاً، يمكن للمفتش أن يلزمك بإدخال تعديلات عليه. كما يمكن أن يلزمك بأن يكون برنامج التفتيش الذاتي خطياً، هذا إذا كانت ممارساتك في العمل ليست جيدة بما فيه الكفاية.

إذا كانت مؤسستك حديثة العهد

المؤسسات الجديدة يجب أن ترسل برنامجها للتفتيش الذاتي ومعه طلب ترخيص إلى المكتب الإقليمي المحلي للسلع الغذائية.

وسيراجع المفتش البرنامج معك، ويقيم ما إذا كانت هناك حاجة للتعديلات أو الإضافات. ومن ثم سيصبح برنامج التفتيش الذاتي جزءاً من الرخصة التي لديك.

قائمة بالرموز المعتمدة في المجالات المهنية المختلفة والخاصة بالمحال التجارية والمطاعم

**فيما يلي الرموز المهنية المعتمدة للمحال التجارية والمطاعم
- وإشارة إلى المنظمة المهنية التي تصدر الرمز المعني:**

- الرمز المهني للسوبرماركت، الرقم الهاتفي، www.dsk.dk, 39621616
- الرمز المهني لصانعي المعجنات والحلويات، الرقم الهاتفي، www.bkd.dk, 32630400
- الرمز المهني لفرع الفنادق والمطاعم، الرقم الهاتفي، www.horesta.dk, 35248080
- الرمز المهني لباعة السمك بالقطاعي، الرقم الهاتفي، www.fiskehandlerne.dk, 35372023
- الرمز المهني لمحللات الجزارة التي تباع بالقطاعي، الرقم الهاتفي، www.danskeslagtermestre.dk, 66128730
- الرمز المهني لباعة الجبن الذين يبيعون بالقطاعي، الرقم الهاتفي، www.danskeslagtermestre.dk, 66128730
- الرمز المهني للمطاعم والكافتريات، الرقم الهاتفي، www.d-r-c.dk, 33251011
- الرمز المهني لمحال الحلويات والخبازين وصانعي الشيكولاتة، الرقم الهاتفي، www.akbc.dk, 97122305

الموقع الإلكتروني لدائرة السلع الغذائية يتضمن قائمة بالرموز المهنية جميعها:
www.fvst.dk > Kontrol > Egenkontrol > Branchekoder



هنا تجد اللوائح والقواعد المعمول بها

القواعد الخاصة بالتفتيش الذاتي ومبادئ الصحة والسلامة (النظافة) تجدها في لائحة البرلمان الأوروبي والمجلس الأوروبي (المفوضية الأوروبية) رقم 2004/852، الصادرة بتاريخ 29 أبريل/نيسان، والخاصة بنظافة وسلامة السلع الغذائية.

وقد أعدت دائرة السلع الغذائية ما يلي:

<< [Vejledning om egenkontrol i fødevarevirksomheder](#)
(توجيهات حول التفتيش الذاتي في مؤسسات السلع الغذائية)

<< [Vejledning om virksomheders egenkontrol for aktiviteten import af fødevarer](#)
(توجيهات حول التفتيش الذاتي الذي تقوم به المؤسسات التجارية، والخاص باستيراد السلع الغذائية)

اللوائح القانونية والتوجيهات تجدها على الموقع الخاص بالمعلومات القانونية الحقوقية

<< [Retsinformations hjemmeside](#)

أو في المكتبة العامة، أو لدى المكتبات التجارية أو لدى مؤسسة

Schultz Information

12-Herstedvang 10

Albertslund 2620

الرقم الهاتفي: 43227300

البريد الإلكتروني: schultz@schultz.dk

اللوائح تجدها على الموقع الإلكتروني التابع إلى [EUR-Lex](#) <<

أو في المكتبة العامة، أو لدى المكتبات التجارية أو المنظمة المهنية.

النموذج الذي قامت دائرة السلع الغذائية بإعداده والخاص بمؤسسات السلع الغذائية التي تحضر عدداً محدوداً من المأكولات الجاهزة وتشكيلة البضائع التي لديها محدودة كذلك - يمكن تحميله عبر الرابط التالي: www.foedevarestyrelsen.dk > Kontrol > Egenkontrol

الكتيب يمكن تحميله باستخدام الرابط التالي: fvst.dk > publikationer