



درباره کنترل شخصی در بوتیک ها و رستوران ها

کمک به مغازه ها و رستوران ها در برقراری کنترل شخصی
هم کنترل شخصی کتبی هم روش خوب کار

کنترل شخصی در بوتیک ها و رستوران ها ص ۲<<

برآورد خطر و ریسک ص ۳<<

روش های خوب کار ص ۴<<

وقتیکه باید برنامه کنترل شخصی خودتان را بنویسید ص ۵<<

باید برنامه کنترل شخصی خودتان را یادداشت کنید. زمانیکه اطمینان به موادغذائی در میان است ص ۹<<

کنترل شرکت شما توسط اداره کل موادغذائی ص ۱۰<<

فهرست کدهای صنفی برای بوتیک ها و رستوران ها ص ۱۱<<

در اینجا میتوان قانون و مقررات را پیدا کرد ص ۱۲<<

کنترل شخصی در بوتیک ها و رستوران ها

این جزوه درباره معرفی کنترل شخصی در بوتیک ها و رستوران ها میباشد - هم کنترل شخصی کتبی هم روش های خوب کار.

کنترل شخصی به شما کمک میکند تا مراقب این چیزها باشید:

مواد غذایی مطمئن باشند

بهداشت خوب در کارهای روزانه

رعایت قانون مواد غذایی

برای مثال منظور از بوتیک:

بقالی

سوپرمارکت

قصابی

نانوائی

پنیرفروشی

ماهی فرشی

برای مثال منظور از رستوران، امکانات
وسیع خدمات سرو خوراک:

رستوران

پیتزافروشی

کافه ای، که خود غذا درست میکند

شرکت های تهیه خوراک برای مهمانی ها

کافه تریا در شرکت ها

آشپزخانه مهدکودک ها و کودکانستان ها

برنامه ای نحوه انجام این کنترل را توصیف و ثبت کند. کنترل کارهایی که از نظر اطمینان به مواد غذایی بیشتر حساس هستند، باید بشکل کتبی انجام شود. معمولاً کنترل شخصی کتبی برای بوتیک ها و رستوران ها، بشکل کنترل مداوم درجه حرارت اجناس در هنگام نگه داری، گرم کردن و سرد کردن آنها میباشد.

بوتیک ها و رستوران های کوچک با مجموعه معدود اجناس و تولیدات محدود میتوانند از طریق جزوه اداره کل مواد غذایی «نمونه کنترل شخصی» در تهیه برنامه کنترل شخصی الهام بگیرند. در سایت اداره کل مواد غذایی آنرا پیدا میکنید:

www.fvst.dk > Kontrol > Egenkontrol

کنترل شخصی به شما یک دید کلی خوب میدهد که چه چیزهایی در شرکتتان میتواند اشتباه و غلط انجام شود. با این کنترل شخصی میتوانید خسارات را محدود کرده و بدین ترتیب صرفجویی مالی کنید، چون مواد کمتری را دور می اندازید.

بعضی قسمت های کنترل شخصی باید کتبا ثبت شود و بعضی قسمت های دیگر نه. این در صورتی است که اطمینان به مواد غذایی به خطر بیافتد.





برآورد خطر و ریسک باید مراحل را یکی یکی ارزیابی کنید

شرکت ها باید خود قضاوت کنند که آیا اطمینان به موادغذائی میتواند به خطر بیفتد یا نه. به این، برآورد خطر و ریسک می گویند.

زمانیکه باید برایتان روشن شود که آیا به کنترل شخصی بشکل کتبی نیاز است و یا روش های خوب کاری بشکل شفاهی کافی میباشد، باید یک تجزیه و تحلیل خطر و ریسک انجام دهید. بنابراین باید همه کارهای شرکت خود را بررسی کرده و برای هر یک از این کارها برآورد کنید که:

۱. آیا این کار میتواند برای حفاظت موادغذائی خطر داشته باشد؟
۲. اگر خطری وجود دارد باید برای کنترل آن چه بکنم؟

برآورد خطر و ریسک باید شامل این نکات باشد:

- محل های کار در شرکت شما: مثلاً آشپزخانه، ظرفشویی و سردخانه.
- مراحل کار در شرکت شما: مثلاً گرم کردن موادغذائی، چرخ کردن گوشت، کاربرد موادغذائی بسته بندی نشده و تمیز کردن سطوحی که با موادغذائی برخورد دارند.
- نظافت شخصی و آموزش.

میتوانید از طریق کدهای صنفی که در صنف خرده فروشان نوشته شده است، برای کنترل شخصی کمک بگیرید. اگر از کد صنفی استفاده میکنید لازم نیست برای کارهایی که در این کد تشریح شده است تجزیه و تحلیل خطر و ریسک انجام دهید.

کاری را میتوان زمانی کنترل کرد که بتوانید از طریق کنترل آن، خطر مریض شدن افراد را بعلت موادغذائی کمتر کنید. برای مثال میتوان کنترل کرد که درجه حرارت مواد سرد بقدر کافی پایین باشد، درجه حرارت گرم کردن بحد کافی بالا باشد و یا مطمئن شد که ترتیب و ردیف کارهای نظافتی مناسب است.

کاری را که لازم است مرتباً کنترل کرد تا خطر آن تحت کنترل باشد، نقطه کنترلی بحرانی مینامند.

در راهنمای اداره کل موادغذائی درباره کنترل شخصی، لیستی از روش های خوب کار و انواع کارهایی که به برنامه کنترل شخصی و ثبت کتبی نیاز دارند، موجود است.



روش های خوب کار

روش های خوب کار کردن معمولاً نظافت، مبارزه با حشرات و حیوانات مضر، رسیدگی به خاکروبه و آموزش پرسنل میباشد. روش های خوب کار که بیشتر جنبه تخصصی دارند برای مثال زمانی است که مغازه های تهیه کننده موادغذائی تضمین میکنند که بسته بندی آنها مناسب تماس با موادغذائی می باشد و اجناس درست علامتگذاری میشوند.

شرکت هایی که خطر و ریسک در آنها کم است نباید بغیر از روش های خوب کار، کنترل شخصی دیگری داشته باشند. مثلاً مغازه هایی که فقط اجناسی میفروشند که به یخچال یا فریزر نیاز ندارد.

همه شرکت های موادغذائی باید در رابطه با نحوه رعایت صحیح بهداشت و علامتگذاری درست اجناس، روش های خوب کار داشته باشند.

شما خودتان تعیین میکنید که روش های خوب کار در شرکتتان چگونه باشند. مهم آنست که روش های کار شما تضمین کنند که رعایت بهداشت در مراحل تولیدی، بهداشت شخصی و نظافت محل، صحیح باشد و موادغذائی درست علامتگذاری شده و همچنین مقررات رعایت شوند.

بعضی شرکت ها احتمالاً تصمیم میگیرند که روش های خوب کار خود را یادداشت کنند تا بدین ترتیب بر همه چیز کنترل داشته باشند. این کار میتواند بخصوص برای شرکت هایی با کارمندان زیاد مزیت داشته باشد، که در آنجا چندین نفر باید با روش های خوب کار آشنا باشند. در چنین مواردی، روش های کار اغلب جنبه تشریح کار یا دستور کار پیدا میکند.

وقتی که باید برنامه کنترل شخصی خودتان را بنویسید

زمانیکه برنامه کنترل شخصی خودتان را می نویسید باید به نکاتی که از نظر اطمینان به موادغذائی مهم هستند، فکر کنید.

در این رابطه چنین سؤالاتی از خود کنید:
زمانیکه برای هر مرحله ای که اشتباه میتواند پیش آید به چنین پرسش هایی پاسخ دادید، به اوضاع و احوال دید بهتری پیدا خواهید کرد.

- کالا را دریافت می کنید
- آنرا بکار میرید، مثلا در یخچال میگذارید، آنرا تهیه میکنید، بسته بندی میکنید و
- کالا را نگهداری کرده و میفرشید - یخچال/ بوفه/ سرو..

- در کجا و چه چیزی در شرکت من میتواند اشتباه شود؟
- چگونه شرکتم را اداره کنم تا اشتباهی پیش نیاید؟
- چگونه مواظب باشم تا اشتباهی پیش نیاید؟
- اگر با این وجود اشتباهی رخ داد، چه کاری بکنم؟

زمانیکه برای هر مرحله ای که اشتباه میتواند پیش آید به چنین پرسش هایی پاسخ دادید، به اوضاع و احوال دید بهتری پیدا خواهید کرد.

در سه قسمت بعدی میتوانید مثال هایی از اشتباهات معمولی که برای بوتیک ها و رستوران ها در سه بخش «دریافت جنس»، «تهیه جنس» و «نگهداری غذاهای آماده» پیش می آید را ببینید.

زمانیکه جنس را دریافت میکنید - معمولا چه اشتباهاتی میتواند پیش آید و چه کار میتوانید بکنید؟
جنس باید زمان دریافت آن تازه باشد و باعث ابتلا به مرض نشود.
به این دلیل مهم است که درجه حرارت کالاهای سرد و یخزده هنگام حمل و نقل بقدر کافی پایین باشد.

باید مرتب قبل از سر جا گذاشتن اجناس، درجه حرارتشان را اندازه بگیرید.

مثال هایی از کنترل در رابطه با دریافت جنس:

چه اشتباهی میتواند پیش آید؟

در این رابطه چه کاری میتوانید بکنید و چطور پیشگیری نمایید؟

کنترل

موقع دریافت جنس، درجه حرارت آنرا اندازه بگیرید تا از دریافت کالاهای سرد گرم شده خودداری نمایید.

با عرضه کننده قرار بگذارید که:
• اجناس در داخل یخچال حمل شوند.
• ماهی تازه روی یخ گذاشته شود.
• کالاها زمانی تحویل داده شود که شما بتوانید بلافاصله آنها را در یخچال بگذارید.

در صورتیکه اجناس سرد در درجه حرارت بالا نگهداری شوند، خطر رشد مثلا باکتری ها در آن وجود دارد.

زمانیکه خودتان اجناس را تهیه میکنید - معمولا چه اشتباهاتی میتواند پیش آید و چه کاری میتوانید بکنید؟
رستوران ها و بوتیک هائی که خودشان موادغذائی تهیه میکنند باید مراقب باشند که اجناس باعث آلوده شدن یکدیگر نشوند. همچنین اگر کالاها بحد کافی گرم و یا سریع سرد نشوند، میتواند باکتری های بیماری زا در غذا رشد کند.

مثال هایی از کنترل زمانیکه موادغذائی را تهیه میکنید:

در این رابطه چه کاری میتوانید بکنید
و چطور پیشگیری نمایید؟

چه اشتباهی میتواند پیش آید؟

کالاها را جدا از هم نگه دارید - برای مثال:
• در سردخانه نباید خونابه گوشت روی سالاد چکه کند.
• بعد از هر بار مصرف باید تخته های برش، چاقوها و میزها خوب شسته شود.
باید جا بقدر کافی داشته باشید تا نگهداری و تهیه غذاهای مختلف با هم قاطی نشود.

کالاها یکدیگر را آلوده کنند - برای
مثال آب گوشت روی سالاد یا خاک
سبزیجات در غذاهای آماده شده.

پرسنل غذا را آلوده کنند.

راهنمایی خوب کارمندان در خصوص بهداشت شخصی - راهنمایی کارمندان در مورد خطر
سرایت بیماری در صورتیکه خود شخص بیمار باشد.

باکتری های بیماری زا در تخم مرغ،
مثلا سلمونلا، اگر غذا گرم نشود
(برای نمونه بستنی، fromager و
(kærnemælkskoldskål).

از تخم مرغ پاستوریزه استفاده کنید.

خوب است اگر بتوانید از یک دستور تهیه غذا استفاده کنید که در آن میزان مواد، زمان و درجه حرارت گرم کردن و سرد کردن نوشته شده باشد. بدین ترتیب کنترل بهتری بر اطمینان به موادغذائی خواهید داشت.

در صورت گرم کردن و سرد کردن:

چه اشتباهی میتواند پیش آید؟

در این رابطه چه کاری میتوانید بکنید
و چطور پیشگیری نمایید؟

کنترل

غذا بقدر کافی گرم نمی شود.

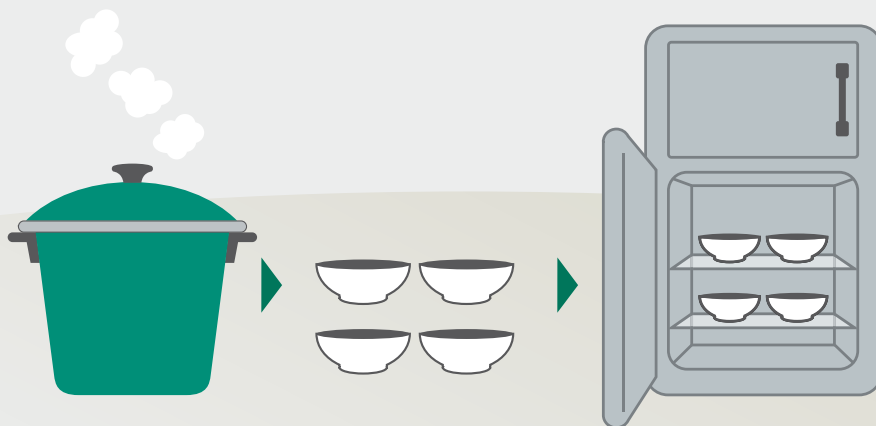
پرس غذا را تنظیم کنید. هرچه اندازه پرس بیشتر باشد گرم کردن کامل آن بیشتر وقت میبرد. درجه حرارت غذا باید دستکم ۱۵ درجه بالای صفر باشد.

بطور مداوم درجه حرارت درون غذا را اندازه بگیرید تا مطمئن شوید که روش کارتان خوب است.

سرد کردن غذا وقت زیادی میبرد.

پرس غذا را تنظیم کنید. هرچه اندازه پرس بیشتر باشد سرد کردن آن بیشتر وقت میبرد. نباید بیشتر از ۳ ساعت سرد کردن غذا از ۶۵ درجه تا ۱۰ درجه بالای صفر طول بکشد. هنگام سرد کردن میتوان پرس بزرگ را در چندین بسته کوچک تقسیم کرد.

بطور مداوم درجه حرارت درون غذا را اندازه بگیرید تا مطمئن شوید که سرد کردن سریع انجام میشود.



حداکثر ۵ درجه بالای صفر
۱۰ درجه بالای صفر ▶ ۶۵ درجه بالای صفر
حداقل ۷۵ درجه بالای صفر

۳ ساعت

نگهداری غذاهای آماده

معمولاً چه اشتباهی پیش می آید و شما چه کاری می‌توانید بکنید؟

همچنین هنگام نگهداری مهم است که روی درجه حرارت کنترل داشته باشید. اجناس سرد نباید در جای گرم باشند و اجناس گرم باید بقدر کافی گرم نگه داشته شوند. در غیر این صورت باکتری های بیماری زا می‌توانند در غذا رشد کنند.

مثال هایی از کنترل، زمانیکه موادغذائی را نگهداری میکنید:

چه اشتباهی می‌تواند پیش آید؟

در این رابطه چه کاری می‌توانید بکنید
و چگونه پیشگیری نمایید؟

کنترل

رشد باکتری در غذا، چون در خلال تهیه غذا درجه حرارت بالا نیست و یا غذا در روی میز گرم / دستگاه گرم کننده بمدت طولانی نگه داشته میشود.

رشد باکتری های بیماری زا در غذا، چون غذاهای بوفه، برای یک مدت طولانی و بدون گرم کردن روی میز گذاشته میشود.

رشد باکتری، چون مواد سرد در محیط گرم نگهداری میشوند.

رشد باکتری، چون باقیمانده غذا سریع سرد نشده و قبل از استفاده مجدد کامل و خوب گرم نمیشود.

مواظبت خوب از دستگاه هائی که در جریان گرم کردن موادغذائی بکاربرده میشوند از جمله دستگاه های اندازه گیری مانند دماسنج.

توجه داشته باشید که هر دیس و کاسه چند وقت روی میز بوده و قبل از پر کردن مجدد، آنرا بشوئید. نباید غذا بیشتر از ۱ ساعت روی میز باشد.

مواد زیادی را با هم در یخچال نگذارید و گرنه خنک شدن آنها بیشتر طول میکشد. در سردخانه را ببندید.

از باقیمانده غذای بوفه نباید دوباره استفاده کرد. به این دلیل هر بار پرس های کمتری روی میز بگذارید.

مرتباً درجه حرارت داخل غذائی را که روی میز گذاشته شده اندازه بگیرید. باید حرارت آن دستکم ۶۵ درجه بالای صفر باشد.

مداوم درجه حرارت داخل غذا را اندازه بگیرید.

زمان گذاشتن هر نوع غذا روی میز بوفه را یادداشت کنید.

مرتباً درجه حرارت سردخانه را اندازه بگیرید.

از یک دماسنج برای اندازه گیری حرارت استفاده کنید. باقیمانده غذای آشپزخانه، نه غذای روی میز بوفه، باید دستکم قبل از مصرف ۵ درجه بالای صفر باشد.

باید برنامه کنترل شخصی خودتان را یادداشت کنید. زمانیکه اطمینان به موادغذائی در میان است

از کد صنفی استفاده کنید

هنگام نوشتن برنامه کنترل شخصی، کد صنفی کمک خوبی برای شماست. کد صنفی هم جدول هائی دارد که میتوانید برای ثبت مداوم کنترل شخصی خود آنها را کپی کنید.

برای دریافت کد صنفی باید با سازمان صنفی خود تماس بگیرید. بعضی سازمان ها این اطلاعات را در سایت اینترنت دارند و بعضی دیگر آنها را میفرشند.

بتدریج اکثر کدهای صنفی را میتوان بصورت دیجیتالی دریافت کرد و بنابراین میتوانید نتایج کنترل خود را در کامپیوتر یا تلفن موبایل بنویسید.

در پشت این جزوه، لیست کدها و سازمان های صنفی مختلف برای بوتیک ها و رستوران ها موجود است.

اگر از کد صنفی استفاده نمیکنید

اگر از کد صنفی تأیید شده استفاده نمیکنید باید خودتان یک برنامه کنترل شخصی تهیه نمایید.

میتوانید از طریق نمونه برنامه کنترل شخصی، تهیه شده توسط اداره کل موادغذائی برای شرکت های موادغذائی که تولیدات و اجناس محدود دارند، برای تهیه برنامه کنترل شخصی خود کمک بگیرید. بخاطر داشته باشید که این نمونه باید مناسب شرکت و کارهای شما تنظیم شود.

در سایت

www.foedevarestyrelsen.dk > Kontrol > Egenkontrol

این نمونه را پیدا میکنید.

باید آن بخش از کنترل شخصی که مربوط به کنترل نکاتی میباشد که اهمیت اساسی روی اطمینان به موادغذائی دارند، همراه با سند و مدرک داشت. بنابراین باید در برنامه کنترل شخصی خود این موارد نوشته شوند:

- چه چیزی را یادداشت میکنید و

- هر چند وقت یکبار اینکار را انجام میدهید.

میتوانید از جدول های کنترل شخصی خود استفاده کنید تا کار سریع انجام شود.

برنامه کنترل شخصی شما هم باید یک جدول اشتباهات داشته باشد. از آن در صورت وقوع اشتباه استفاده کنید. باید بنویسید که:

- چه اشتباهی پیش آمد

- در این رابطه چکار کردم و

- چه کاری میکنم که این اشتباه دوباره پیش نیاید.

حداقل بمدت دو سال باید همه جدول ها را نگه دارید.

تمام مدت باید برنامه کنترل شخصی شما مناسب شرکتتان باشد

تمام مدت باید برنامه کنترل شخصی شما مناسب شرکتتان باشد. اگر در بوتیک یا رستوران تغییراتی میدهید باید کنترل کنید که تنظیم و تغییر برنامه لازم است یا نه.

تغییرات میتواند برای مثال دستگاه جدید، کالاهای جدید یا تغییر در روش کار باشد.

دستم یکبار در سال باید برنامه را مرور کنید تا مطمئن شوید که مناسب شرکت شماست. جدول ها و آرشیو اشتباهات در این رابطه میتوانند کمک خوبی باشند تا متوجه تغییرات احتمالی شوید.



کنترل شرکت شما توسط اداره کل موادغذائی

در صورتیکه خودتان اجناس را وارد کنید
اگر مستقیماً موادغذائی از کشور دیگری به شرکت خود وارد میکنید،
شرایط خاصی برای کنترل شخصی وجود دارد.

این مسئله هم برای اجناس کشورهای دیگر اتحادیه اروپا و هم برای اجناس
کشورهای خارج از اتحادیه اروپا صادق است.

برای مثال باید قبل از وارد کردن جنس، شرکت شما ثبت شده و کنترل
شخصی خاص برای واردات داشته باشد.

برای اطلاعات بیشتر به سایت اداره کل
موادغذائی www.fvst.dk > Import, eksport مراجعه نمایید.

اداره کل موادغذائی بیخبر برای کنترل نزد شما می آید. هدف از این دیدار،
کنترل روش های خوب کار شما و برنامه کنترل شخصی میباشد.

بازرس برآورد میکند که آیا شما کنترل شخصی لازم را دارید، کنترل
شخصی شما مناسب شرکستان میباشد و خود مراقب هستید که همه چیز
صحیح باشد.

در طی هر دیدار، بازرس برنامه کنترل شخصی و جدول های شما را میبیند.
بنابراین باید همه مدارک را بتوانید تهیه کنید.

اگر بر کنترل شخصی خود تسلط نداشته باشید بازرس میتواند به شما اخطار
بدهد که آنها را تغییر بدهد. همچنین در صورتیکه روش های کارتان آنچنان
خوب نباشند میتوان به شما اخطار داد که کنترل شخصی بشکل کتبی انجام
شود.

اگر شرکت شما جدیداً افتتاح شده است

شرکت های جدید باید برنامه کنترل شخصی خود را همراه با تقاضای
کسب پروانه به اداره موادغذائی محل ارسال دارند.

بازرس همراه با شما برنامه را مرور کرده و برآورد میکند که آیا لزومی به
تنظیم یا اضافه کردن نکات میباشد یا نه. برنامه کنترل شخصی از این به بعد
بخشی از پروانه کسب شما خواهد بود.

فهرست کدهای صنفی برای بوتیک ها و رستوران ها

این کدهای صنفی مربوط به بوتیک ها و رستوران ها میباشد
و معرفی به آن سازمان صنفی که کد را صادر میکند:

- اکد صنفی سوپرمارکت ها، تلفن ۳۹۶۲۱۶۱۶، www.dsk.dk
- کد صنفی نانویان و قنادی ها در دانمارک، تلفن ۳۲۶۳۰۴۰۰، www.bkd.dk
- کد صنفی هتل و رستوران ها، تلفن ۳۵۲۴۸۰۸۰، www.horesta.dk
- کد صنفی ماهی فروشان، تلفن ۳۵۳۷۲۰۲۳، www.fiskehandlerne.dk
- کد صنفی قصابان، تلفن ۶۶۱۲۸۷۳۰، www.danskeslagtermestre.dk
- کد صنفی پنیرفروشان، تلفن ۶۶۱۲۸۷۳۰، www.danskeslagtermestre.dk
- کد صنفی رستوران ها و کافه تریاها، تلفن ۳۳۲۵۱۰۱۱، www.d-r-c.dk
- کد صنفی برای قنادی ها، نانوائی ها و شکلات سازان، تلفن ۹۷۱۲۲۳۰۵، www.akbc.dk

سایت اداره کل موادغذائی فهرست همه کدهای صنفی را دارد:
www.fvst.dk > Kontrol > Egenkontrol > Branchekoder



در اینجا میتوان قانون و مقررات را پیدا کرد

قانون و مقررات کنترل شخصی و بهداشت در خصوص بهداشت مواد غذایی، در آیین نامه پارلمان اروپا و شورای پارلمان (EF) شماره ۸۵۲/۲۰۰۴ مورخ ۲۹ آوریل ۲۰۰۴ موجود است.

اداره کل مواد غذایی

<< [Vejledning om egenkontrol i fødevarer virksomheder](#)

(راهنمای کنترل شخصی در شرکت های مواد غذایی)

را تهیه کرده است.

<< [Vejledning om virksomheders egenkontrol for aktiviteten import af fødevarer](#)

(راهنمای کنترل شخصی شرکت ها در رابطه با واردات مواد غذایی)

اعلامیه ها و راهنمایی ها در

<< [Retsinformations hjemmeside](#)

(سایت اطلاعات حقوقی)

کتابخانه ها، کتاب فروشی ها و یا

Schultz Information

Herstedvang 10-12

2620 Albertslund

تلفن ۴۳۲۲۷۳۰۰

ایمیل schultz@schultz.dk

آیین نامه ها در سایت [EUR-Lex](#)

کتابخانه ها، کتاب فروشی ها یا سازمان های صنفی

نمونه برنامه کنترل شخصی برای شرکت های مواد غذایی با بخش تولید و مجموعه کالاهای محدود، تهیه شده توسط

اداره کل مواد غذایی را میتوان از طریق سایت [www.foedevarestyrelsen.dk > Kontrol > Egenkontrol](#)

دریافت نمود.

این جزوه را میتوان از طریق [fvst.dk > publikationer](#) دریافت نمود.