

Arabisk

مثال على التفتيش الذاتي (Egenkontrol)

النموذج التالي الخاص بالتفتيش الذاتي يمكن استعماله في المؤسسات الغذائية الصغيرة.

المؤسسات التي يغطي المثال أنشطتها، يمكنها أن تستعمل النموذج أدناه كنقطة انطلاق لها أو كأساس يمكنها أن تعتمد لإعداد برنامج التفتيش الذاتي الخاص بها. وإذا كانت للشركة أنشطة أخرى، يتعين عليها عندئذٍ وصف تلك الأنشطة كملحق إضافي للنموذج أدناه.

عموماً توصي دائرة السلع الغذائية شركات الأغذية باستعمال الرموز المعتمدة في المجالات المختلفة، هذا عند إعدادها لبرامج التفتيش الذاتي الخاصة بها واعتمادها لممارسات جيدة في طريقة عملها.

تقدير الخطورة المحتملة والعرف المتبع في الحفاظ على مبادئ الصحة والسلامة والذان يشكلان أساساً للنموذج أدناه ، كلاهما مبنيان على ما يجري من أنشطة في مؤسسات السلع الغذائية الصغيرة المألوفة والتي تتبع بالقطاعي.

وبالتالي يجب مراجعة النموذج وتعديله ليكون مناسباً لمؤسستك قبل استخدامه للتفتيش الذاتي.

الجدول 1، 2، 3، 4، و8 بالاجراءات التابعة لها يجب استعمالها وتطبيقها (شرط قانوني). الجداول والاجراءات الأخرى يمكن استعمالها.

يمكن للمؤسسة الإستعاضة عن الجداول والاجراءات المذكورة الأخرى بشرح شفهي لنوع الاجراءات وطرق العمل التي تتبعها.

إلا أنه يُنصح باتباع الاجراءات الموصوفة الأخرى، إذا كان هناك مثلاً مزيد من الموظفين في المؤسسة.

مدير المؤسسة يتحمل مسؤولية الاحتفاظ دوماً بالأوراق الخطية لبرنامج التفتيش الذاتي في المؤسسة، وإظهارها في أي وقت للمفتشين الحكوميين.

تذكر استنساخ الاستثمارات الفارغة التي لم تملأ بعد.

1. Kort beskrivelse af virksomheden (وصف مختصر للمؤسسة)

Virksomhedens navn og adresse(اسم المؤسسة وعنوانها):

Virksomheden er autoriseret/registreret af fødevareregionen den

(تم التصريح/تسجيل المؤسسة من قبل المكتب الاقليمي للسلع الغذائية بتاريخ): _____

Virksomhedsleder (مدير المؤسسة):

Import/modtagelse af fødevarer fra udlandet

(استيراد/استلام السلع الغذائية من خارج البلاد)

ja, registreret af fødevareregionen den: _____

(نعم ، سجلت من قبل المكتب الاقليمي بتاريخ): _____

nej(لا)

Produkter: (Pizza, burger, kebab, lasagne, pølser, kugleis, softice, osv.)

المنتجات: (البيتزا ، البُرغر ، الكباب ، المكرونه الايطالي ، السجق ، البوظة الكروية ، البوظة اللينة ... الخ)

نشاطات المؤسسة:

يجب أن تراجع المؤسسة أنشطتها وتضع علامة × في الأماكن المناسبة.

Vælg (اختر) (X) ضع علامة	Aktiviteter (النشاطات)	Kontrolleres (يتم ضبطها)	Hvor tit skal det skrives ned? (كم مرة يجب تسجيلها)
	Varemodtagelse/afhentning af vare (استلام البضائع/الذهاب لإحضارها) الاستمارة 1 <صفحة 16>	Ved hver varemodtagelse (في كل varemodtagelse) مرة يتم فيها استلام البضائع)	□ 1. gang pr uge مرة واحدة اسبوعياً □ andet (شيء آخر):
	Opbevaring køl og frost (حفظ السلع في البرادات والمجمدات) الاستمارة 2 <صفحة 17>	Dagligt (يوميًا)	□ 1. gang pr uge مرة واحدة اسبوعياً □ andet (شيء آخر):
	Opvarmning/Varmebehandling (تسخينها/العلاج بالحرارة) الاستمارة 3 <صفحة 18>	Hver gang (في كل مرة)	□ 1. gang pr uge مرة واحدة اسبوعياً □ andet (شيء آخر):
	Nedkøling (تبريدها) الاستمارة 3 <صفحة 19>	Hver gang (في كل مرة)	□ 1. gang pr uge مرة واحدة اسبوعياً □ andet (شيء آخر):
	Varmeholdelse (الحفاظ على حرارتها) الاستمارة 4	Hver gang (في كل مرة)	□ 1. gang pr uge مرة واحدة اسبوعياً □ andet (شيء آخر):
	Salg/opbevaring/håndtering ved temperatur over 5°C men under 65°C <i>Se side 7</i> البيع/الحفظ/العلاج بدرجة حرارة تزيد عن 5° ولكن أقل من 65°. يرجى مراجعة الصفحة 7.	Løbende (بشكل جارٍ ومستمر)	Kun ved fejl (فقط عند حدوث خطأ)
	Adskillelse (فصلها عن بعضها)	Dagligt (يوميًا)	Kun ved fejl (فقط عند حدوث خطأ)
	Vareudbringning (إيصال السلع للزبائن)	Hver gang (في كل مرة)	Kun ved fejl (فقط عند حدوث خطأ)
	Rengøring (التنظيف)(يمكنك استعمال الاستمارة 5 <صفحة 20>)	Dagligt (يوميًا)	-
	Personlignehygiejne (النظافة الشخصية)	Dagligt (يوميًا)	-
	Uddannelse (الدورات التعليمية) (يمكنك استعمال الاستمارة 6 <صفحة 21>)	Ved ansættelse (عند التوظيف)	Ved ansættelse (عند التوظيف)
	Vedligeholdelse/skadedyrssikring (الصيانة/تأمين المؤسسة ضد القوارض الضارة)	Løbende (بشكل جارٍ ومستمر)	Løbende og ved mangler (بشكل جارٍ وعند الحاجة) /skadedyr/الحشرات الضارة) Min. 1 gang pr. år (مرة واحدة سنويًا على الأقل)
X	Sporbarhed (تتقي أثر السلع)	-	Fakturaer skal kunne fremvises
X	Tilbagetrækning (سحب السلع)	-	Ved tilbagetrækninger (عند سحبها)
X	Revision (المراجعة) الاستمارة 8 <صفحة 23>	Årligt og ved ændringer (سنويًا وعند إجراء التعديلات)	Årligt (سنويًا) Noter hvilken måned (اكتب في أي شهر)
	Andet: (أشياء أخرى)		

استلام البضائع

السلع الغذائية لا يجوز استلامها إلا من مؤسسات مسجلة أو مصرّح بها رسمياً.

في كل مرة تتسلم فيها سلعة يجب أن تفحص ما يلي:

- هل كانت درجة الحرارة عند استلامك للسلع هي الدرجة الصحيحة. وإن ذهبت لإحضار السلع الغذائية ، يجب أن تسجل درجة الحرارة عند عودتك. كما يجب قياس درجة الحرارة دائماً ، إن كنت تشك في وجود خطأ ما. ويجب أن تنتبه إلى أن الشروط بالنسبة لدرجة الحرارة قد تختلف باختلاف السلع ، لذا عليك أن تسجل درجات الحرارة المعتمدة بالنسبة للسلع الموجودة في مؤسستك. غالباً ما يكون الحد الأقصى لدرجة الحرارة بالنسبة للسلع المبردة 5° ، والسلع المجمدة -18°.
- هل الغلاف الحافظ سليم ومناسب.
- هل صلاحية السلع على ما يرام.
- هل العلامات المميزة صحيحة.

جلب السلع الغذائية

إن كان إحضار السلع الغذائية تتولاه مؤسستك نفسها ، كما هو الحال مثلاً بالنسبة للمؤسسات المتاجرة بالجملة ، عندها يجب أن يتم النقل بالشكل الصحيح والذي يتناسب ومبادئ الصحة والسلامة المعمول بها. ويجب أن تضمن أن لا تنقطع حلقات سلسلة التبريد التي يجب أن تمر عبرها السلع. كما ويتجنب نقل السلع الغذائية تحت درجات الحرارة المطابقة لتلك المكتوبة على المنتجات.

عند إحضار السلع الغذائية ، يجب ضمان أن لا تنقطع حلقات سلسلة التبريد التي يجب أن تمر عبرها السلع. ويجب أن يكون بالإمكان نقلها بالشكل الصحيح الذي يتناسب ومبادئ الصحة والسلامة المعمول بها (يمكن استعمال صناديق التبريد ، سيارة تبريد مجهزة ، صناديق بلاستيكية وما شابه).

في حالة العيوب والأخطاء:

أشرح الإجراءات التي تتبعها عند اكتشاف خطأ ما: يمكن لهذه الإجراءات أن تتخذ مثلاً الشكل التالي:

- إعادة السلع.
 - تقييم السلع والاستعمال الفوري لها ، إن كان ذلك لا يشكل أية خطورة.
 - تقييم السلع ومن ثم التخلص منها.
 - الاتصال بالشركة الموزعة.
- الأخطاء والعيوب يجب دائماً توثيقها في الاستمارة 1 الخاصة بـ "إستلام السلع" (Skema 1).

التوثيق:

أشرح عدد المرات التي يتم فيها توثيق التفتيش الذي تقوم به ، مما يعني كتابته في الاستمارة 1 الخاصة بـ "استلام السلع".
مثلاً مرة واحدة اسبوعياً.
العيوب يجب توثيقها دائماً.

Jeg modtager kun fødevarer fra danske virksomheder (لا أستلم بضائع إلا من مؤسسات دنمركية)

Jeg henter selv fødevarer i andet land (أجلب السلع بنفسني من دولة أخرى)
Hvilke lande og hvordan hentes de (skriv) (يجب كتابة أسماء البلدان وطريقة جلب السلع منها)

حفظ السلع الغذائية

السلع الغذائية يجب أن تحفظ بالشكل الذي يضمن سلامتها ونظافتها.

يجب أن تفحص ما يلي يومياً:

- درجة حرارة الحفظ (السلع الباردة +5° ، السلع المجمدة -18° كحد أقصى ، حسب درجة الحرارة المكتوبة على السلعة).
- مدة صلاحية السلع الغذائية. قدر ما إذا كان بالإمكان استعمال السلع الغذائية/بيعتها. السلع الغذائية المغلفة والجاهزة لا يجوز بيعها بعد انتهاء تاريخ صلاحيتها.
- ترتيب السلع الغذائية. هل هنالك فصل ما بين اللحوم النيئة ، الأطعمة المحضرة ، الخضروات ... الخ
- إزالة تجمُّد السلع الغذائية يجب أن يتم من خلال تبريدها.

في حالة العيوب و الأخطاء:

- إن كانت المجمدات أو البرادات لا يمكنها أن تحفظ درجات الحرارة اللازمة لحفظ المواد الغذائية ، يجب على المؤسسة أن تقرر فيما إذا كان بالإمكان استعمال السلعة أو إتلافها والخلاص منها. على سبيل المثال لا يجوز بيع المواد الغذائية المغلفة التي سبق حفظها في درجة حرارة مرتفعة .

التوثيق:

أشرح عدد المرات التي يتم فيها توثيق التفقيش ، مما يعني كتابته في الاستمارة 2 "حفظ السلعة، التبريد والتجميد".
مثلاً مرة واحدة اسبوعياً.
العيوب يجب توثيقها دائماً.

المواد والأشياء المخصصة للاحتكاك بالسلع الغذائية

المواد والأشياء الأخرى مثل مواد التعبئة والتغليف ومعدات وأدوات الإنتاج الخ، والمخصصة للاتصال بالسلع الغذائية ، أو يتوقع احتكاكها على نحو معقول بها، يجب أن تكون مناسبة لهذا الغرض .

يتعيّن عليك الحصول على إقرار من المورد لهذه المواد والأشياء، بأنها صالحة لهذا الغرض. ويجب أن تحرص على عدم استخدام هذه المواد والأشياء إلا وفقاً للغرض المعدة له. مثلاً ، ليس من المؤكد أن الحاويات البلاستيكية المناسبة لحفظ الأغذية الباردة، صالحة أيضاً لحفظ السلع الغذائية الساخنة.

التسخين

الأطعمة التي يتم تسخينها يجب أن تصل درجة الحرارة في جميع أجزائها إلى 75° كحدّ أدنى ، حتى في وسطها تماماً. تُقاس درجة الحرارة ويتم فحصها بواسطة الترمومتر المجهز لهذا الغرض.

في كل مرة تُسخّن الأطعمة فيها ، يجب ضمان أن تكون درجة الحرارة 75° على الأقل.

في حالة العيوب و الخطاء:

إن لم تكن درجة الحرارة 75° ، يجب أن يستمر التسخين لغاية الوصول إلى هذه الدرجة.

التوثيق:

اشرح عدد المرات التي يتم فيها توثيق التفتيش ، مما يعني كتابته في الاستمارة 3 (التسخين والتبريد).
مثلاً مرة واحدة اسبوعياً.

التبريد

تبريد الأطعمة الساخنة كمرق اللحم ، المكرونة الايطالي ، الشوربة ، الكباب والمنتجات المشابهة ، يجب أن يتم في أسرع وقتٍ ممكن.

التبريد يتم قياسه وفحصه بواسطة الترمومتر المجهز لهذا الغرض.

في كل مرة يتم التبريد فيها ، يجب ضمان أن تنخفض درجة الحرارة من 65° إلى 10° في فترة لا تتجاوز 3 ساعات ، ومن ثم حفظها في درجة حرارة لا تزيد على 5°.

في حالة العيوب و الأخطاء:

إن لم يتم تبريد الطعام إلى 10° خلال 3 ساعاتٍ على الأكثر ، يجب إعادة تسخينه إلى 75° على الفور ، ومن ثم تبريده مرةً أخرى.

ويمكن تجزئته إلى وجبات صغيرة ومن ثم تبريده.
وإن لم يتم تسخينه فوراً إلى 75° ، يجب الخلاص منه واتلافه.

التوثيق:

اشرح عدد المرات التي يتم فيها توثيق التفتيش ، مما يعني كتابته في الاستمارة 3 (التسخين والتبريد).
مثلاً مرة واحدة اسبوعياً.
العيوب يجب توثيقها دائماً.

Hvordan Nedkøles der (beskriv)?(كيف يتم التبريد، اشرح ذلك)?

الحفاظ على حرارة الطعام / البيع بدون تبريد

الطعام الذي يجب أن يُحفظ ساخناً بعد رفع درجة حرارته إلى 75° كالكباب ومرق اللحم ، يجب أن تبقى حرارته 65 درجة مئوية على الأقل. تُقاس درجة الحرارة ويتم فحصها بواسطة الترمومتر المجهز لهذا الغرض.

في كل مرة يتم حفظ حرارة الأطعمة فيها ، يجب ضمان أن تكون درجة الحرارة 65° كحدٍّ أدنى.

المواد الغذائية المحفوظة في درجة حرارة 5 – 65 درجة مئوية ، يجب أن تُباع خلال 3 ساعات.
(مثلاً الفريباديلا ، النقانق ، شرائح البييتزا ، أسطح البييتزا ، والسندوتش)

De 3 timer styres ved: (sæt kryds) (التحكم في الـ 3 ساعات يتم بواسطة ، ضع إشارة ×)

P skive (اللافتات)

Faste tidspunkter (skriv tidspunkter) (أوقات محددة ، الرجاء كتابتها)

Andet (وسائل أخرى) _____

في حالة العيوب و الأخطاء:

إن كانت درجة الحرارة أقل من 65° لمدة تتجاوز 3 ساعات ، يجب في هذه الحالة إتلاف الطعام والخلص منه.

التوثيق:

اشرح عدد المرات التي يتم فيها توثيق التفتيش ، بما معناه كتابته في الاستمارة 4 (الحفاظ على حرارة الطعام).
العيوب يجب توثيقها دائماً.

فصل المواد الغذائية

لتجنب العدوى بواسطة البكتيريا المسببة للأمراض وانتقالها ما بين المواد الغذائية المختلفة ، لا بد من فصل سلع كالخضروات ، اللحم النيء ، الأغذية الجاهزة وما شابه عن بعضها البعض أثناء انتاجها وتخزينها.

وهو ما يتم بواسطة عدة طرق منها:

- تنظيف السكاكين ، ألواح التقطيع المختلفة ، أسطح الطاومات ، ماكنات التقطيع في كل مرة تتبدل فيها المواد الغذائية.
- استعمال مناطق مختلفة في المطبخ وألواح تقطيع مختلفة للمنتجات المختلفة.
- فصل المواد الغذائية ووضعها مغطاة.

عليك أن تتأكد باستمرار ما إذا كان يتم الحفاظ على المواد الغذائية منفصلة عن بعضها البعض أثناء انتاجها وتخزينها.

في حالة العيوب و الأخطاء:

قدّر ما إذا كان بالإمكان استعمال السلعة عند التسخين التالي لها أو ما إذا كان يجب اتلافها.

Hvordan adskilles fødevarer (كيف يتم الفصل ما بين المواد الغذائية):

- I køleskabe (beskriv eller vedlæg tegning) (في البرادات ، يجب أن تشرح أو ترفق رسومات ايضاحية)

- Under produktion (beskriv områder eller tidsmæssigt adskilt) (أثناء الانتاج ، حدد المناطق التي يتم الفصل فيما بينها زمنياً)

إيصال السلع للزبائن.

يجب نقل الأطعمة عند إيصالها إلى الزبائن خارجاً في صناديق وسيارات نقل مناسبة ونظيفة. صناديق النقل والسيارات يجب أن يكون لها أسطح يسهل تنظيفها.

عند إيصال الأطعمة الساخنة ، يجب أن لا تكون درجة حرارتها عند تسليمها ما دون 65 درجة مئوية. وفي توصيل الأطعمة الباردة ، لا يجوز أن يحدث ارتفاع في حرارتها. وقت التوصيل إلى الزبون المستهلك لا ينبغي أن يستغرق أكثر من ساعة واحدة .

Hvordan sikres temperatur ved vareudbringning (skriv):
(كيف يتم الحفاظ على درجة حرارة السلع عند إيصالها خارجاً ، اشرح)

التنظيف والتعقيم

خطة التنظيف المبينة في الاستمارة 5، يمكن أن تكون مفيدة، خاصة إذا كان تعداد الموظفين كبيراً في المؤسسة. وسيكون لها حينئذ شكل المهمة الوظيفية المشروحة والمفصلة. وإن لم تكن هناك خطة تنظيف مكتوبة، يتعين أن يكون بإمكان المؤسسة شرح الكيفية التي تقوم بأعمال التنظيف وفقاً لها. في حالة ملء الاستمارة (Skema 5)، يجب إضافة المناطق الناقصة. انتبه إلى أن هنالك شروحات عن جميع الماكينات والقاعات في برنامج التنظيف. حدّد الماكينات والمناطق التي يجب تعقيمها بإضافة إشارة (D) إليها في برنامج التنظيف.

- يمكن أن يتم التعقيم في آلة غسل الأواني عبر رفع درجة حرارة مياه الشطف إلى 80° على الأقل.
- أو يمكن أن يتم التعقيم بواسطة صب مياه تغلي.
- أو بواسطة وسيلة تعقيم معتمدة (تذكر! الشطف بالمياه الباردة بعد التعقيم).

يجب أن يتم متابعته التنظيف يومياً قبل بدء الإنتاج.

في حالة العيوب و الأخطاء:

إن لم يكن التنظيف على ما يرام، عندها يجب التنظيف قبل البدء بالعمل.

تذكر أنه يجب أن يكون هنالك دائماً صابون ومحارم ورقية عند المغاسل وفي المراض أيضاً.

النظافة الشخصية

- أ) استعمل ثيابَ عملٍ نظيفة
- عند الانتقال من مهمة عمل إلى أخرى مختلفة ، قد يكون من الضروري تبديل الثياب.

- ب) اغسل يديك
- قبل أن تبدأ بالعمل في السلع الغذائية
 - حينما تبدل مهمة العمل التي تقوم بها
 - عند عودتك من الاستراحة
 - حين الضرورة (بعد العطس مثلاً)
 - بعد استعمال المراض

- ج) المرض
- إن كنت مصاباً بجرح تنزف منه افرازات ، اسهال أو أمراض معدية أخرى ، يجب عليك أن تخبر مدير المؤسسة ، وسيكون من مسؤوليته تحديد موعد عودتك إلى عملك.

- د) التدخين
- لا يجوز التدخين في أماكن إنتاج أو تخزين المواد الغذائية.

E. Andre regler (قواعد أخرى)

- Smykker (skriv) (أدوات الزينة ، الرجاء كتابة ما هي).

-
- Hovedbeklædning (skriv). (غطاء الرأس ، اكتب).

-
- Arbejdsfunktioner udenfor fødevarer. F.eks. plejeopgaver, benzinarbejde, udbringning af fødevarer (f.eks. pizza) eller rengøring (skriv).
(المهام الوظيفية خارج نطاق ما يتعلق المواد الغذائية. كمهام الرعاية ، العمل بالبنزين ، إيصال السلع الغذائية خارجاً كالبيتزا أو التنظيف (اكتب))
-
-
-

التعليم

من واجب المسؤول عن مؤسسة المواد الغذائية ضمان أن يجتاز الأشخاص الذين يتولون معالجة المواد الغذائية في مؤسسته ، لدراسة في نظافة وسلامة المواد الغذائية والحصول على شهادة فيها. ويجب أن يكون لدى كل مسؤول وموظف في مؤسسات المواد الغذائية الشهادة المعنية في الحالات التالية:

- إن كان تجاوز سن 18 عاماً ويساهم في إنتاج المواد الغذائية وتحضيرها
- لم يسبق له أن حصل على شهادة في مجال المواد الغذائية ولم يشارك في دورات مشابهة في نظافة وسلامة المواد الغذائية (مصادق عليها من قبل دائرة المواد الغذائية).

كل شخص يشملته الشرط التعليمي أعلاه ، يجب عليه أن يبدأ في فترة أقصاها شهرين من تاريخ توظيفه أو بداية فترته التمهيديّة.

ويجب أن يضمن مدير المؤسسة معرفة موظفيها قوانين الصحة والسلامة في المؤسسة وبطريقة التفتيش الذاتي المتبعة فيها.

التوثيق

فيما يخص التعليم، يتعين أن يكون بإمكان المؤسسة إظهار الإثباتات اللازمة، إذا طُلب منها. ويمكن في هذه الحالة استعمال الاستمارة (Skema 6) (التعليم). وفيها يمكن تدوين المعلومات ذات الصلة كالاسم ، تاريخ الميلاد ، تاريخ البداية/التوظيف ، الشهادة التعليمية/الشهادة في مبادئ الصحة والسلامة وتاريخ نهاية الوظيفة، مما سيعطي لمحة عامة جيدة عن الموظفين والتعليم/التدريب الذي حصلوا عليه.

يمكن وضع صور الشهادات في ملف التفتيش الذاتي.

الصيانة والتأمين ضد الحشرات والقوارض الضارة

يجب باستمرار فحص وتوثيق قائمة الصيانة المعتمدة في المؤسسة ونظام مراقبة الحشرات والقوارض الضارة فيها. استعمل الاستمارة 7 (برنامج الصيانة). إذا لم يتسنى ذلك فيجب التنبيه شفهيًا بخصوص الصيانة والتأمين ضد الحشرات والقوارض الضارة.

يجب معاينة القاعات جميعها. تذكر أيضاً المساحات الخارجية، المخازن والمراحيض.

يمكن لفحص القاعات والتجهيزات أن يتضمن ما يلي:

- الجدران، الأرضيات، الأسقف وأطر الأبواب والنوافذ يجب أن تكون كلها سليمة، مستوية ويسهل غسلها.
- التجهيزات والماكنات يجب أن تكون سليمة وسهلة التنظيف ودون صدأ.
- أن لا تكون هنالك في القاعات حشرات وقوارض ضارة كالذباب، القراضة(العث)، الفئران والجرذان
- أن تكون هنالك شبكات معدنية على فتحات المصارف.
- الأبواب والنوافذ يجب أن تكون محكمة الإغلاق.
- الترمومترات التي يتم استعمالها لقياس درجات حرارة السلع الغذائية يجب أن تظهر درجات حرارة صحيحة.

في حال وجود جردان يجب الاتصال بالبلدية وبالمكتب الاقليمي المحلي للسلع الغذائية.

فحص الترمومترات يجب أن يتم باستعمال ماءٍ يغلي (100°)، والماء المتجمد (0°).

المراجعة

المراجعة يجب أن تتم دوماً، إذا ما طرأت تغييرات على الأنشطة في المؤسسة (مثلاً تغييرات في الإنتاج أو نوعية السلع). وإن لم تكن هناك تغييرات، يجب عندئذ أن تتم المراجعة مرة سنوياً على الأقل. يمكنك أن تستعمل الاستمارة (Skema 8) (التفتيش والمراجعة السنوية).

تقفي أثر السلعة

والمقصود هو القدرة على تقفي أثر السلعة الغذائية ومتابعتها عبر المراحل المختلفة التي تمر بها كالانتاج ، الاعداد والتوزيع. أي يجب أن يكون بإمكان مؤسسة المواد الغذائية توثيق المصدر الذي استلمت منه السلعة ، يمكن تحقيق ذلك بالحفاظ على (الفاتورة). ويجب أن تكون (الفاتورة) مفصلة جداً حتى يكون بالإمكان التعرف على السلع. وفي حال بيع السلع لمؤسسات أخرى ، يجب أن يكون بالإمكان أيضاً توثيق البيع واثباته. يمكن الاطلاع على المزيد من المعلومات على الموقع الإلكتروني لدائرة المواد الغذائية (www.fvst.dk).

سحب السلعة من الأسواق:

المواد الغذائية التي لا تلي الشروط الخاصة بالسلامة ، والتي من الممكن أن تسبب أمراضاً ، يجب سحبها من الأسواق.

إذا تسلمت المؤسسة رسالة من أحد الموزعين بخصوص سحب مادة غذائية ما:

- يجب حفظ هذه الرسالة في برنامج التفتيش الذاتي كوثيقة معتمدة.
- ومعها مذكرة تشرح فيها ما قامت به المؤسسة. مثلاً عدد السلع أو الكيلوغرامات التي تمت إعادتها أو تدميرها والتخلص منها.

يمكن الاطلاع على المزيد من المعلومات حول سحب السلع من الأسواق على الموقع الإلكتروني لدائرة المواد الغذائية (www.fvst.dk).

Varemodtagelse, skema 1 (استلام السلعة ، استمارة 1)

År (السنة): 20__

Kontrollen skal foretages ved hver leverance (التفتيش يجب أن يتم في كل مرة تصل سلع فيها)

Hvor ofte skal kontrollen skrives ned: 1. gang i ugen (مرة اسبوعياً) andet, hvor tit (شيء آخر ، كم مرة) _____
(كم مرة يجب كتابة التفتيش وتدوينه)

Fejl skal altid skrives ned (العيوب يجب كتابتها دائماً)

Temperaturgrænser varer: Køl max. 5 °C. Dybfrost max. – 18°C. Øvrige temperaturer:

(الحدود المعتمدة لدرجات الحرارة: السلع الباردة 5° كحد أقصى ، السلع المجمدة -18° كحد أقصى. درجات الحرارة الأخرى)

Dato og år (التاريخ والسنة)	Vare (السلعة)	Skriv målt temperatur (اكتب درجة الحرارة التي تم قياسها)	Kontrolleret (تم التفتيش عليها) dato/ mærkning/ emballage (✓) (التاريخ/العلامات المميزة/التغليف) صنع علامة (✓)	OK (على ما يُرام)	Fejl (عيوب)	Kontrol udført af (قام بالتفتيش)
		°C (درجة الحرارة)				
		°C (درجة الحرارة)				
		°C (درجة الحرارة)				
		°C (درجة الحرارة)				
		°C (درجة الحرارة)				
		°C (درجة الحرارة)				
		°C (درجة الحرارة)				
		°C (درجة الحرارة)				
		°C (درجة الحرارة)				
		°C (درجة الحرارة)				
		°C (درجة الحرارة)				
		°C (درجة الحرارة)				
		°C (درجة الحرارة)				
		°C (درجة الحرارة)				
		°C (درجة الحرارة)				
		°C (درجة الحرارة)				

Fejl (العيوب والأخطاء)

- Varen er returneret (السلعة تم ارجاعها).
- Varen er vurderet og anvendes straks da dette ikke udgør nogen risiko (السلعة تم تقييمها واستعمالها في الحال لأن هذا لا يشكل أي خطر).
- Varen er vurderet og Kasseret (السلعة تم تقييمها ومن ثم اتلافها)
- Leverandøren er kontaktet (تم الاتصال بالموزع)
- Andet (أشياء أخرى):

Udført af (تم ملأ الإستمارة من قبل):

dato (التاريخ):

Rengøringsplan, skema 5. (kryds frekvens af og skriv D hvor der desinficeres) (ضع علامة × لتحديد عدد المرات واكتب الحرف D لتحديد المكان الذي يتم تعقيمه) (برنامج التنظيف ، الاستمارة 5)

	Dagligt (يومياً)	Ugentligt (اسبوعياً)	Månedligt (شهرياً)	3. måned (كل ثالث شهر)	Andet (skriv) (أوقات أخرى)
Køkken (المطبخ)					
Vægge/vinduer (الجدران/النوافذ)					
Gulve (الأرضيات)					
Lofter (الأسقف)					
Køleskabe (البرادات)					
Frysere (المجمدات)					
Ventilation (التهوية)					
Hylde (الرفوف)					
Skabe (الخزانات)					
Borde (الطاولات)					
Maskiner (الماكنات)					
Andet (أشياء أخرى)					
Lager (المخزن)					
Gulv (الأرضية)					
Loft (السنقف)					
Vægge/vinduer (الجدران/النوافذ)					
Køleskabe/frysere (البرادات/المجمدات)					
Hylde (الرفوف)					
Toiletter (المراحيض)					
Toilet (التواليت)					
Håndvask (المغسلة)					
Vægge/vinduer (الجدران/النوافذ)					
Gulv (الأرضية)					
Loft (السنقف)					
Udenomsarealer: (المساحات المجاورة)					
Affald (النفايات)					

Er der sæbe og engangshåndklæder ved alle håndvaske ?

(هل هنالك صابون ومناشف استعمال المرة الواحدة عند المغاسل جميعها؟)

Årlig kontrol og revision, skema 8.

Gennemgås minimum 1 gang Årligt

(التفتيش والمراجعة السنوية) (يجب أن تتم المراجعة مرة واحدة سنوياً على الأقل)

Kontrol /revidering Af: (قام بالتفتيش/المراجعة)	Gennemgang af: (مراجعة)	Ja Sæt X نعم، ضع إشارة ×	Nej ikke i orden. (لا ، ليس كما يجب) Skriv hvad der gøres. (اكتب ما يتم عمله)
Vedligeholdelse: (الصيانة)	Bliver vedligeholdelsesplanen fulgt? (هل يتم الالتزام ببرنامج الصيانة؟)		
Skadedyr: (القوارض والحشرات الضارة)	Er der sikret mod skadedyr ? (Døre og vinduer, gulve og vægge skal være tætte og uden huller. Der skal være insektnet for åbne vinduer og døre) (هل المكان مؤمن ضد الحشرات والقوارض الضارة؟) (الأبواب، النوافذ، الأرضيات والجدران يجب أن تكون محكمة وألا تكون هنالك فتحات فيها. يجب أن تكون هنالك شبكة واقية على الأبواب والنوافذ المفتوحة كي لا تدخل الحشرات منها)		
Rengøring: (التنظيف)	Følges rengøringsplanen ? (هل يتم الالتزام ببرنامج التنظيف؟)		
	Er rengøringsplanen tilstrækkelig ? (husk nyt udstyr) (هل برنامج التنظيف كافٍ) (تذكر الأجهزة الجديدة)		
Produktion: (الانتاج)	Er produktionen den samme som ved sidste gennemgang? (هل الانتاج هو نفسه كما في المراجعة السابقة؟)		
	Er termometre kontrolleret inden for det sidste år ? (هل تم فحص الترمومترات خلال السنة الماضية؟)		
Medarbejdere: (العمال/الموظفون)	Er alle medarbejdere instrueret i udførelse og dokumentation af egenkontrollen ? (هل تلقى كل الموظفين التعليمات اللازمة بالنسبة لكيفية توثيق التفتيش الذاتي؟)		
	Har alle medarbejdere uddannelse ? (هل لدى الموظفين جميعهم الشهادة اللازمة؟)		
	Har virksomheden kopier af ansattes uddannelsesbeviser ? (هل لدى المؤسسة صور عن الشهادات التعليمية لموظفيها؟)		
Egenkontrollen (التفتيش الذاتي)	Gennemgå egenkontrollen. Er der rettet op på evt. fejl ? (راجع التفتيش الذاتي). (هل تم تصحيح العيوب والنواقص التي لربما تم اكتشافها؟)		
	Passer den nuværende egenkontrol til produktionen/aktiviteterne ? (هل يتناسب التفتيش الذاتي الحالي مع الانتاج/النشاطات الموجودة؟)		

Kontrolleret af (قام به): _____

Dato/År (التاريخ/السنة): _____