



## كتيب صغير

لأولئك الذين يعملون في مجال خدمات بيع و تقديم المواد الغذائية، والبيرة الشعبية (الفولك أول)،التنغ و الادوية التي لاتحتاج لوصفة طبية



Trollhättans Stad

ما المقصود بذلك مرة اخرى؟

ربما كنت تعرف مسبقا القواعد التي تسري عليك عند بيع و تقديم المواد الغذائية، والبيرة الشعبية (الفولك أول)، التبغ و الادوية التي لا تحتاج لوصفة طبية.

لكن من الجيد في بعض الأحيان تحديث الذاكرة. وهنا ستجد نصائح ومعلومات منا نحن العاملون في إدارة البيئة ووحدة الرخص في مدينة ترولهاتان.



## قبل البدء

هل تخطط لفتح كشك، بقالة أو محل لبيع/تقديم الطعام، يجب عليك أن تسجل دائما عمالك عند إدارة البيئة قبل ١٤ يوما على الأقل من الشروع بالعمل. يجب أن ترسل استمارة التسجيل أو التسجيل مباشرة عن طريق الخدمات الإلكترونية في موقع. يمكنك أيضا الاتصال بنا عن طريق الهاتف ٧٥ ٧٤ ٤٩ -٥٢٠ (٠) +٤٦ [www.trollhattan.se/tillstand](http://www.trollhattan.se/tillstand). أو البريد الإلكتروني [miljo@trollhattan.se](mailto:miljo@trollhattan.se) ونحن نأخذ رسما للتسجيل.

قبل الشروع في بيع التبغ أو البيرة الشعبية (فولك أول)، عليك قبل عدة ايام إبلاغ وحدة الرخص في البلدية. يمكنك ان ترسل استمارة التسجيل أو التسجيل عن طريق الخدمات الإلكترونية على [www.trollhattan.se/tillstand](http://www.trollhattan.se/tillstand). يمكنك أيضا الاتصال بنا عن طريق الهاتف ٥٠ ٥٠ ٤٩ -٥٢٠ (٠) +٤٦ أو البريد الإلكتروني [e-mail social@trollhattan.se](mailto:e-mail social@trollhattan.se).

إذا كنت تنوي بيع الادوية التي لاتستلزم وصفة طبية، يجب عليك مسبقا ابلاغ مصلحة الادوية. استمارة التسجيل والمزيد من المعلومات متاحة على [www.lakemedelsverket.se](http://www.lakemedelsverket.se).

## قواعد ونصائح للذي يبيع ويقدم المواد الغذائية

لكي يكون الطعام الذي تبيعه و تقدمه سليما ينبغي عليك والموظفين لديك معرفة الأمور التالية:

- **التدريب و المعرفة**  
انت و الموظفون لديك مسئولون عن التزود بالمعلومات الضرورية بشأن نظافة المواد الغذائية و معاملة الغذاء بطريقة آمنة.  
إذا كان الموظفون يفتقدون المهارات المناسبة تكون انت مسئولاً عن تعليمهم.
- **المكان و المعدات الجيدة**  
ينبغي أن يكون محلك كبيراً بما فيه الكفاية ومصمماً بحيث يمكنك التعامل مع الطعام بأمان. على سبيل المثال من المهم أن تكون جميع الأسطح التي يعد عليها الغذاء بحالة جيدة وسهلة التنظيف.
- **مواد التغليف المناسبة**  
القفازات، الأكياس، والحاويات البلاستيكية وغيرها من المواد التي على اتصال مع الغذاء يجب ان تكون مرخصة للاستخدام مع الأطعمة. يمكنك مشاهدة ذلك على العلامة الموجودة على العبوة (مثل رموز الزجاج و الشوكة) أو أسأل المجهز إذا لم تكن متأكدًا. عند إعادة استخدام الأوعية مثل الدلاء البلاستيكية، علينا أن نضع في الاعتبار بأنها يجب أن تكون كاملة ونظيفة ومناسبة لتخزين المواد الغذائية فيها.



- **التخزين و التعامل بأمان**  
قم بخزن و معاملة المواد الغذائية بحيث لا تصبح سيئة. من ضمن الأشياء التي يجب أن تتنبه اليها مسألة فصل المواد الغذائية الخام من الطعام الجاهز بحيث، على سبيل المثال، لا تسقط قطرات من سائل اللحم النيئ على اللحم المطبوخ.
- **احفظ النفايات بشكل صحيح**  
قم بحفظ النفايات بحيث لا يمكن أن تكون على اتصال مع الغذاء أو تكون عرضة لجذب الحيوانات الضارة. قم بإزالة النفايات من المحل بأسرع ما يمكن. علب التدوير الفارغة على سبيل المثال، تجذب الذباب في فصل الصيف.



#### • لا تفسح المجال للحيوانات الضارة

قم بالتأكد من أن الآفات مثل الفئران والجرذان والذباب لن تستطيع دخول المكان المخصص لتهيئة وتخزين المواد الغذائية. تذكر أن الفئران تدخل بسهولة عبر الشقوق الصغيرة و أنها ممكن ان تجئ في بعض الأحيان من خلال مجاري الصرف. يجب عليك القيام بغلق الأبواب والنوافذ أو وضع شبكة للحماية امامهما.

#### • التنظيف الصحيح

يجب عليك التأكد من نظافة المحل، خصوصا في الاماكن التي تعد و تخزن فيها المواد الغذائية. فكر فيما إذا كانت إجراءات التنظيف التي تتبعها كافية أو فيما لو كنت بحاجة إلى مراجعتها. تذكر بأنه يتوجب عليك استخدام أدوات تنظيف منفصلة و مخصصة لكل من المطبخ ودورات المياه و أماكن تناول الطعام. إذا كان لديك عمال كثيرون فتأكد من قيام أحد ما بالتدقيق بان عملية التنظيف تجري بشكل صحيح و بما فيه الكفاية.

#### • تأكد من جودة مياه الشرب

إذا كنت تقوم بصنع الثلج باستخدام ماكينة الثلج، فمن المهم أن تقوم بتنظيف كل من الجهاز و مغرفة الجليد في كثير من الأحيان. تذكر أيضا بتخزين ومعاملة الجليد بحيث لا تطوله الاوساخ. من المهم أيضا الحفاظ على نظافة مصافي حنفيات المياه. قم بفتح المصافي وتنظيفها بانتظام.

إذا كنت تستخدم الماء من بئر الخاص و ليس عن طريق مواسير البلدية، يجب أن تتأكد من جودة مياه الشرب.



### • حافظ على درجة حرارة مناسبة

من المهم أن تقوم بتخزين وطبخ الطعام في درجة الحرارة الصحيحة، لكي لا تتكون البكتيريا والسموم في الطعام. مقياس الحرارة هو أداة ضرورية لقياس درجة الحرارة. تأكد من الحفاظ على الطعام البارد بارداً والطعام الساخن ساخناً. البكتيريا تزدهر في درجات حرارة تتراوح بين ٨+ درجة مئوية و ٦٠+ درجة مئوية، لذلك تجنب خزن المواد الغذائية في درجات الحرارة هذه.

### • هذه الامور يجب أن تؤخذ بنظر الاعتبار:

- تأكد من درجة الحرارة التي يجب أن يكون عليها البراد و المجمدة حتى لا يتلف الطعام. اقرأ ما مكتوب على الغلاف من تعليمات الحفظ.
- انتبه إلى أن كل الطعام الذي يطبخ يجب أن يعاد تسخينه الى ما لا يقل عن ٧٢ درجة مئوية. ولكن هناك استثناءات، مثلاً يمكن تجهيز شرائح لحم الثور على درجة حرارة أقل.
- عندما تحفظ الطعام الساخن ينبغي أن يكون ذلك بدرجة حرارة لا تقل عن ٦٠+ درجة مئوية عند تبريد الطعام – انتبه إلى أنه يجب أن يبرد في أسرع وقت ممكن. وصية جيدة هو أن لا يتجاوز تبريد الطعام فترة أربع ساعات كحد أقصى ليبرد ل ٨+ درجات مئوية. احرص على عدم تبريد الطعام في نفس المكان الذي تحفظ فيه المواد الغذائية المبردة سابقاً.

### • النظافة الشخصية

- يجب أن يكون من السهل على كل من يعمل بالمواد الغذائية غسل اليدين. يجب أن يتوفر الماء البارد و الحار، الصابون و ورق لتتشفيد اليدين.
- يجب أن يكون هناك مرحاض مخصص لأولئك الذين يعملون في المطبخ. بحيث لا يتم تقاسمه مع الضيوف. مراحيض الموظفين يجب أن تكون منفصلة عن الغرفة التي يتم فيها التعامل مع المواد الغذائية غير المعبأة.
- تأكد من نظافة ملابس العمل و من حفظها بحيث لا تتسخ.
- على كل من يشارك في الطبخ والتعامل مع الأطعمة المكشوفة ارتداء قبعة أو غطاء على الرأس، لانه من الممكن إن قام أحدهم بحك رأسه على سبيل المثال، حصول مخاطر تتمثل في سقوط البكتيريا أو قشيرات الشعر في الغذاء.
- تأكد من وجود إجراءات جيدة للموظفين الذين يدخنون ويستخدمون السنوس، حتى لا يكون هناك مخاطر تتمثل في أن أيديهم المتسخة أو السنوس والتبغ تطل الغذاء.





- **معلومات دقيقة على المواد الغذائية المغلفة و قوائم الطعام**  
إن كنت تبيع المواد الغذائية المغلفة، يجب التأكد من أنها وصفت بشكل صحيح. هناك، من بين أمور أخرى، مسألة أن يكون جدول المحتويات باللغة السويدية. لمزيد من المعلومات حول متطلبات وضع العلامات متوفرة على موقع مصلحة المواد الغذائية [www.slv.se](http://www.slv.se).  
إذا كانت لديك قائمة طعام، تأكد من صحتها. على سبيل المثال، لو كان مكتوبا بها بأنه لديك شرائح الثور، يجب أن تقدم شرائح الثور للضيوف.
- **تتبع سلسلة مصادر موادك الغذائية**  
يجب أن تكون قادرا بسهولة على تتبع المحل/بائع البضائع التي تقوم بشرائها ومصدرها. فإذا جاء على سبيل المثال اخطار بوجود السالمونيلا، من المهم أن تتمكن من إزالة المنتج المقصود بسرعة. و من أجل تتبع الغذاء تحتاج إلى حفظ الإيصالات والفواتير أو مذكرات التسليم.

- **الرسم السنوي**  
عليك القيام بدفع رسوم للبلدية سنويا حتى يتسنى لمديرية البيئة القيام بزيارتكم وتؤكد من أنك تقوم ببيع وتقديم الطعام السليم. نحن مطالبون قانونيا بالقيام بذلك. كما أننا نقدم لكم خدمات الدعم والمعلومات. تختلف الرسوم تبعا لنوع نشاطك – وهذا يعتمد على نوعية المواد الغذائية التي تتعامل بها، وعدد الموظفين لديك، وما إلى ذلك. ستصلك دائما فاتورة منا في بداية السنة حتى لو جائت الزيارة في وقت لاحق. يمكنك العثور على المعلومات عن الرسوم الحالية على موقع [www.trollhattan.se/tillstand](http://www.trollhattan.se/tillstand).  
إذا قمت بإيقاف نشاطك أو بيعه، فمن المهم أن تقوم بتبليغنا في إدارة البيئة وإلا قد تجبر على دفع رسوم العام المقبل حتى لو لم يكن لديك نشاط حينها.

المزيد من المعلومات عن قواعد المواد الغذائية تجدها على [www.slv.se](http://www.slv.se).

## قواعد ونصائح لبيع منتجات التبغ

يجب عليك انت و موظفوك أن تكونوا على بينة من الأمور التالية:



### • منتجات التبغ

كمنتجات التبغ تدرج المنتجات التي تحتوي على التبغ و المخصصة للتدخين، الوضع تحت الشفة، أو المضغ أو المص. مثل السجائر والسجائر والسجائر المغلف، علب السجائر، و الغليونات والتبغ الملفوف، والسعوط، و تبغ المضغ، و التبغ المعلب (سنوس) والتبغ الخام وتبغ الشيشة.

### • قبل الشروع بالبيع تقوم بالتسجيل

يجب أن يتم الإبلاغ عن كل عملية بيع التبغ مقدما للبلدية بغض النظر عن مكان وقوعها – و ذلك حتى لو كنت تنوي بيع التبغ في الشارع او الساحات، في غرف التدخين أو مكائن بيع الدخان أو على الإنترنت. إذا قمت ببيع التبغ دون إخطار مقدما، فهناك خطر بأن يحكم عليك بالغرامة أو بالحبس مدة لا تزيد على ستة أشهر.

جنباً إلى جنب مع البلاغ الخاص بك، يجب تقديم ما يسمى ببرنامج التدقيق الذاتي – وهذا يعني، ان تقوم بكتابة الاجراءات التي يتوجب على الموظفين اتباعها دائما عند بيع الدخانيات طبقا لقانون بيع التبغ. يجب عليك أيضا وصف كيفية إبلاغك الموظفين عن الإجراءات وقانون التبغ. يجب أن تدون هناك أيضا ما تفعله حين تطرأ حالة لم يتم فيها اتباع الإجراءات. تذكر أن ترسل برنامج التدقيق الذاتي سوية مع طلبك بشأن الشروع ببيع التبغ.

### • حد سن ال ١٨

لا يجوز بيع أو تسليم منتجات التبغ إلى أي شخص دون سن ١٨ عاما. لا يجوز لك بيع التبغ إلى أي شخص قد تشك بأنه سيقوم بدوره باعطاء التبغ إلى شخص اخر دون سن ال ١٨ عاما. أطلب دائما رؤية الهوية إذا كنت غير متأكد من عمر الزبون. تذكر أيضا وضع لوحات في محلك تذكر بوضوح عدم امكانية بيع التبغ لأشخاص تقل أعمارهم عن ال ١٨ عاما.







- **حظر لبيع السجائر بالمفرد**  
لا يجوز لك بيع السجائر بالمفرد.
  - **ضريبة التبغ**  
أنت مسؤول عن دفع ضريبة التبغ على منتجات التبغ التي تباع في محلك.
  - **وضع علامات على منتجات التبغ**  
لا ينبغي أن يكون عندك منتجات تفتقد للعلامات المطلوبة أو تكون معلمة بشكل خاطئ. و ينبغي أن تكون نصوص التحذير على منتجات التبغ باللغة السويدية.
  - **التسويق**  
لا يمكنك الترويج لمنتجات التبغ على لوحات الإعلانات خارج محلك أو في واجهة المتجر. لا تستطيع الإعلان عن التبغ داخل محلك، بشكل يمكن أن ينظر إليه على أنه مزعج، أو موجه أو يحث أي شخص على استخدام التبغ.
  - **التدريب والمعرفة**  
أنت و موظفوك مسؤولون عن التزود بالمعلومات الكافية بشأن قواعد بيع التبغ. إذا كان الموظفين لا يملكون المعلومات المناسبة، تقع مسؤولية تعليمهم على عاتقك.
  - **الرسم السنوي**  
عليك القيام بدفع رسوم للبلدية سنويا حتى يتسنى لنا في وحدة الرخص من أنك تقوم باتباع قواعد بيع التبغ. نحن مطالبون قانونيا بالقيام بذلك. كما يمكننا تقديم خدمات الدعم والمعلومات لكم. يمكنك العثور على المعلومات عن الرسوم الحالية على موقع [www.trollhattan.se/tillstand](http://www.trollhattan.se/tillstand). يمكنك أيضا الاتصال بنا عن طريق الهاتف ٥٠ ٥٠ ٤٩ ٥٢٠ (٠) +٤٦.  
إذا قمت بايقاف نشاطك أو بيعه، فمن المهم أن تقوم بتبليغنا في وحدة الرخص وإلا قد تجبر على دفع الرسوم في العام المقبل حتى لو لم يكن لديك نشاط حينها.
- مزيد من المعلومات حول القواعد المتعلقة بمبيعات التبغ تجدها على [www.folkhalsomyndigheten.se](http://www.folkhalsomyndigheten.se).

## قواعد ونصائح لبيع/ وتقديم البيرة الشعبية (الفولك أول)

يجب عليك و على موظفيك الامام بالنقاط أدناه:



- **التبليغ مسبقا قبل الشروع ببيع و تقديم البيرة**  
إذا كنت تخطط لبيع و تقديم بيرة الفولك أول (كحول بنسبة ٢,٢٥ الى ٣,٥ في المئة )، يجب ابلاغ البلدية قبل أن تبدأ.  
جنباً إلى جنب مع البلاغ الخاص بك، يجب تقديم ما يسمى ببرنامج التدقيق الذاتي – وهذا يعني، ان تقوم بكتابة الاجراءات التي يتوجب على الموظفين اتباعها دائماً عند بيع الكحول طبقاً لقانون بيع الكحول. يجب عليك أيضاً وصف كيفية إبلاغك الموظفين عن الإجراءات وقانون الكحول. يجب أن تدون هناك أيضاً ما تفعله حين تطراً حالة لم يتم فيها اتباع الإجراءات. تذكر أن ترسل برنامج التدقيق الذاتي مع طلب التسجيل الخاص بك لبدء بيع وتقديم البيرة الشعبية.

### • **متطلبات لبيع و تقديم البيرة الشعبية (الفولك أول)**

- لنتكون قادراً على بيع البيرة، لا بد أولاً من تسجيل شركتك عند إدارة البيئة كنشاط في قطاع المواد الغذائية في البلدية. هل فكرت في فتح محل أو كشك وترغب في بيع البيرة يجب أن يكون لديك مجموعة واسعة من المنتجات الغذائية للبيع، مثل منتجات الألبان، واللحوم المصنعة، والسلع الجافة، والأطعمة المعلبة، والخضروات والفاكهة. لا يحسب الأيس كريم والحلوى ورقائق البطاطا كمجموعة متنوعة واسعة من الأطعمة.
- يجب أن يكون الزبون في المطعم الذي تقدم فيه البيرة قادراً على شراء الطعام الساخن مثل البييتزا والسندويشات الساخنة، واللحوم وما شابه ذلك. يجب أن يكون لديك أيضاً مجموعة من المشروبات غير الكحولية للبيع.





#### • حد سن ال ١٨

البيرة الشعبية لا يجوز بيعها، أو تقديمها أو أعطائها إلى أي شخص دون سن ١٨ عاما. لا يجوز لك بيع البيرة الشعبية لشخص كنت تشك بأنه سيعطيها بدوره إلى من هم دون سن ال ١٨ عاما. أطلب دائما رؤية الهوية إذا كنت غير متأكد من عمر الزبون. ضع لوحة تذكر بشكل واضح بأن البيرة الشعبية لا يمكن بيعها لأشخاص تقل أعمارهم عن ١٨ عاما.

#### • التدريب و المعرفة

أنت و موظفوك مسؤولون عن التزود بالمعلومات الكافية بشأن قواعد بيع و تقديم بيرة الفولك أول. إذا كان الموظفين لا يملكون المعلومات المناسبة، تقع مسؤولية تعليمهم على عاتقك.

#### • الرسم السنوي

عليك القيام بدفع رسوم للبلدية سنويا حتى يتسنى لوحدة الرخص بالتأكد من أنك تقوم باتباع قواعد بيع و تقديم البيرة الشعبية. نحن مطالبون قانونيا بالقيام بذلك. كما أننا نقدم لكم خدمات الدعم والمعلومات. يمكنك العثور على المعلومات عن الرسوم الحالية على موقع [www.trollhattan.se/tillstand](http://www.trollhattan.se/tillstand). يمكنك أيضا الاتصال بنا عن طريق الهاتف ٠٠ ٥٠ ٤٩ ٥٢٠ - (٠) ٤٦ +. إذا قمت بإيقاف نشاطك أو بيعه، فمن المهم أن تقوم بتبليغنا في وحدة الرخص وإلا قد تجبر على دفع الرسوم العام المقبل حتى لو لم يكن لديك نشاط حينها.

المزيد من المعلومات حول القواعد المتعلقة بشأن بيع و تقديم البيرة الشعبية يمكن العثور عليها في [www.folkhalsomyndigheten.se](http://www.folkhalsomyndigheten.se).

## قواعد ونصائح لبيع الأدوية التي لا تستجوب وصفة طبية

يجب عليك و على موظفيك الالمام بالنقاط أدناه:



### • التبليغ مسبقا قبل الشروع بالبيع

يجب عليك ابلاغ مصلحة الادوية اذا كانت لديك نية بيع الادوية التي لا تستوجب وصفة طبية قبل أن تشرع ببيعها. يجب أن تدون الاجراءات التي تتبعها عند بيع الادوية التي لا تستوجب وصفة طبية أو ما يدعى ببرنامج التدقيق الذاتي. المزيد من المعلومات حول القواعد المتعلقة ببيع الأدوية يمكن العثور عليها في [www.lakemedelsverket.se](http://www.lakemedelsverket.se).

### • الرسم السنوي

عليك القيام بدفع رسوم للبلدية سنويا حتى يتسنى لوحدة الرخص في البلدية و بتفويض من مصلحة الادوية التأكد من أنك تتبع قواعد بيع الادوية التي لا تستوجب وصفة طبية. نحن مطالبون قانونيا بالقيام بذلك . كما أننا نقدم لكم خدمات الدعم والمعلومات. و تقوم البلدية باخذ رسم على هذا العمل. يمكنك العثور على المعلومات عن الرسوم الحالية على موقع [www.trollhattan.se/tillstand](http://www.trollhattan.se/tillstand). يمكنك أيضا الاتصال بنا عن طريق الهاتف ٠٠ ٤٩ ٥٠ ٠٠ - ٥٢٠ (٠) +٤٦. إذا قمت بايقاف نشاطك أو بيعه، فمن المهم أن تقوم بتبليغنا في وحدة الرخص وإلا قد تجبر على دفع الرسوم العام المقبل حتى لو لم يكن لديك نشاط حينها.



## اذت كنت ترغب ببيع و تقديم الكحول، يجب أن يكون لديك دائما رخصة تقديم الكحول.

التقدم بطلب للحصول على ترخيص البيرة والنبيذ والمشروبات الروحية وما الى ذلك يمكن أن يستغرق أربعة أشهر، لذلك فمن المهم أن تقوم في الوقت المناسب، بالاتصال بمسؤول رخص الكحول في وحدة الرخص في البلدية للاطلاع على ما يلزم عند تقديم الطلب.

يمكنك الاتصال بمسؤول رخص الكحول عن طريق بدالة البلدية، هاتف ٥٠ ٠٠ ٤٩-٥٢٠ (٠) ٤٦+.

## هل لديك أسئلة؟

اهلا وسهلا بكم للاتصال بنا!

إذا كنت تريد فتح كشك، بقالة بيع المواد الغذائية، أو بيع / تقديم الطعام:  
عن طريق هاتف ٧٥ ٧٤ ٤٩ -٥٢٠ (٠) ٤٦ + أو البريد الإلكتروني [miljo@trollhattan.se](mailto:miljo@trollhattan.se)

إذا تريد بيع منتجات التبغ أو بيرة الفولك اول:  
أتصل بهاتف ٥٠ ٠٠ ٤٩ -٥٢٠ (٠) ٤٦ + أو البريد الإلكتروني [social@trollhattan.se](mailto:social@trollhattan.se)

هل ترغب في بيع الادوية التي لا تستوجب وصفة طبية:  
اتصل بمصلحة الادوية، [www.lakemedelsverket.se](http://www.lakemedelsverket.se)

المزيد من المعلومات متوفرة على [www.trollhattan.se/tillstand](http://www.trollhattan.se/tillstand)



# تذكر!

إذا قمت بإيقاف نشاطك أو بيعه، فمن المهم أن تقوم بإبلاغنا وإلا قد تجبر على دفع الرسوم العام المقبل حتى لو لم يكن لديك نشاط حينها.



**Trollhättans Stad**