

LINEE GUIDA SUI REQUISITI COMUNI PER ATTIVITA' DI PRODUZIONE ALIMENTI- BEVANDE

دليل عن الشروط العامة لأنشطة إنتاج الأغذية- المشروبات

REQUISITI COMUNI

الشروط العامة

إن كافة **المحلات العامة esercizi pubblici** (البارات، المطاعم، الكافيتريات، محلات المثلجات) التي يتم فيها إنتاج أطعمة و/أو مشروبات، أو تصنيعها، أو تغليفها يجب عليها إتباع القوانين الأوروبية، والقومية، والإقليمية، والمحلية. يجب على المحلات العامة القائمة ملائمة نفسها مع القوانين في أقرب فرصة للقيام بأعمال بناء.

• AMBIENTI E LOCALI

البيئة والمحلات

إن المحلات التي يتم فيها إعداد أو تصنيع أطعمة يجب تصميمها بحيث تتواجد أسطح ومساحات للعمل واسعة بشكل كبير، لأن الأطعمة يجب ألا تتلامس مع بعضها البعض خلال مراحل التصنيع المختلفة، وحتى يمكن القيام بالتنظيف والتعقيم بسهولة. يجب أن تكون الأرضيات، والحوائط، والأبواب في حالة جيدة، وسهلة التنظيف والتعقيم؛ ولهذا السبب فإنها يجب أن تكون من مادة مقاومة، وقابلة للغسل، وغير سامّة، وغير ماصة، ويجب أن تكون ذات سطح أملس. يجب تصنيع وتنشيط الأسقف والمعدات المعلقة بعيداً عن الأرض بحيث يتم تفادي الاتساح، وتقليل التكتيف، وتكون العفن، وتناثر الأجسام الدقيقة. يجب أن تحتوي النوافذ والفتحات الأخرى على سلك لمنع الحشرات، والذي يجب أن يكون قابل للخلع والتنظيف بسهولة. يجب أن يتم تركيب أنظمة التهوية **sistemi di areazione** بحيث يمكن خلع الفلاتر وكافة الأجزاء التي يجب تنظيفها أو تغييرها بصورة دورية. يجب وضع المعدات والمنتجات المستخدمة في التنظيف في مكان واحد، ومنفصلة عن الأطعمة؛ يجب استخدام صناديق جمع المخلفات فقط لهذا الغرض، ويجب أن تكون من مادة قابلة للغسل، وذات غطاء محكم، ودواسة للفتح.

• RIFORMIMENTO IDRICO

توفير المياه

يجب أن تكون جميع المحلات العامة مزودة بمياه جارية صالحة للشرب. إذا كانت المياه لا تصل من منبع المياه العمومي لكن من مصادر مستقلة (آبار أو منابع)، يجب على مالك المحل العام الحفاظ على وجود المياه الصالحة للشرب والملائمة للاستخدام الغذائي والأدمي وذلك بأعمال صيانة دورية لشبكات التجميع والتوزيع، والقيام بتحليل كيميائية-بكتيرية على المياه في معمل مؤهل على الأقل مرة واحدة في السنة. يجب على المالك أن يبلغ خدمة سلامة الأطعمة والتغذية الخاصة بمحافظته إذا تم تركيب شبكة تحليه أو معالجة للمياه من أجل الاستخدام الأدمي؛ يجب أن يتحقق من أن الشبكة تعمل جيداً وأن المياه صالحة للشرب دائماً من خلال **الفحص الكيميائي- البكتيري للمياه controllo chimico-batterologico delle acque**. المياه غير الصالحة للشرب المستخدمة لأغراض أخرى (إنتاج البخار، الأنظمة المضادة للحريق، الخ) يجب أن يكون لها أنابيب منفصلة، ويمكن التعرف عليها وبدون أي احتمالية لامتزاجها بنظام توزيع المياه الصالحة للشرب.



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale di Reggio Emilia

Dipartimento Sanità Pubblica
Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione

• SERVIZI IGIENICI

• الخدمات الصحية

إن كافة الأماكن العامة التي يتم فيها تصنيع، أو إنتاج، أو إعداد، أو تغليف أطعمة و/ أو مشروبات يجب أن تكون بها مرافق صحية يستخدمها العاملون فقط، وقسم لتغيير الملابس به خزانات صغيرة مزدوجة الأقسام للحفاظ على الملابس المخصصة للعمل والملابس الشخصية منفصلة. يجب أن تكون المرافق الصحية ذات حوائط بارتفاع 2 م عن الأرض، ومن مادة ملساء وقابلة للغسل؛ يجب أن يكون بها دورة مياه أو أكثر منفصلة عن المكان الذي توجد به أحواض الاغتسال. يجب أن يوجد بأحواض الاغتسال صنابير للمياه الساخنة والباردة (بتحكم غير يدوي)، موزع أوتوماتيكي للصابون، ونظام صحي لتجفيف الأيدي (مناديل ورقية تستعمل لمرة واحدة، هواء ساخن). يجب أن تكون جميع المرافق الصحية مزودة بنظام عامل من أجل التخلص من المجاري. تهوية المرافق الصحية يمكن أن يتم ضمانها:

- إما عن طريق نافذة صغيرة يمكن فتحها على الخارج (مساحتها على الأقل 0.60 م²)؛
- إما عن طريق نظام تهوية ميكانيكي يعمل بمواعيد، ويؤمن تغيير الهواء على الأقل ثلاث مرات في الساعة؛
- إما عن طريق نظام تهوية ميكانيكي مرتبط بإضاءة دورة المياه، ويضمن تغيير كامل للهواء في كل مرة يُستخدم فيها المرفق.

REQUISITI COMUNI SPECIFICI

الشروط العامة المحددة

AMBIENTI E LOCALI

البيئة والمحلات

إذا كان المحل العام يقع في منطقة ملوثة بشكل كبير فإن تصنيع الأغذية و/ أو المشروبات، وإنتاجها، وتغليفها يمكن أن يؤدي إلى منتجات نهائية غير جيدة. يجب على المحلات العامة إتباع القوانين المتعلقة بالصحة والسلامة في العمل. يجب أن يكون ارتفاع المحلات على الأقل 3 م عن الأرض (في المراكز التاريخية فإن المحلات الصغيرة للمأكولات المصنعة يدوياً فقط يمكن أن يكون ارتفاعها لا يقل عن 2.70 م عن الأرض). يجب على المحلات العامة التي ينتج عنها أدخنة أو روائح مزعجة (باستثناء المحلات التي لديها تصاريح خاصة) أن يكون لديها شبكة تهوية تؤمن تغيير الهواء على الأقل 5 مرات في الساعة مما يبعد الروائح والأدخنة ولا يجعلها تصل إلى البيئات القريبة. الروائح، والأدخنة، والأبخرة يجب أن تكون موجهة إلى الخارج فوق سطح المبنى وبمدخنة طولها على الأقل متر واحد. يجب على مالك المحل العام أن يثبت أن المنشأة وأبعاد الأماكن هي نفسها المسجلة في الشروط العامة. يجب أن تكون محلات الحلويات، والمثلجات اليدوية الصنع، وإعداد الأطعمة والمكرونة الطازجة ذات مساحة لا تقل عن 20 م² (إذا لم يكن بها مخزن يجب أن تكون مساحتها لا تقل عن 32 م²) بالنسبة للأماكن العامة مثل محلات البيتزا الجاهزة، محلات الفطائر، إعداد اللحم المشوي، الكباب، والتي يتم إعداد الأطعمة على منضدة الخدمة بها فإن مساحة المحل يجب أن تكون على الأقل 12 م².