

|  |
| --- |
| إدارة الأعمال الغذائيةالصفحة الرئيسية نسخة طبق الأصل |
| July 2020 |

إن اتخاذ قرار بفتح مصلحة تجارية للمألكولات لمشاركة حبك للطعام ومهارات الطهي مع الناس، هو أمر مشوّق. ‏

من المهم أن تكون على دراية بالاعتبارات الكثيرة والخطوات المعنية بها قبل أن تستطيع البدء ببيع مأكولاتك.‏

يحدد قانون المأكولات في فيكتوريا القواعد للتأكد من أن المأكولات المعروضة للبيع في فيكتوريا سليمة للأكل.‏

إن معرفة القواعد التي تغطي كيفية التعامل بأنواع مختلفة من المأكولات المعروضة للبيع و حفظها وإعدادها بشكل سليم هي مسألة أساسية.‏ المكان الجيد للبدء هو زيارة

موقع دائرة الصحة والخدمات الإنسانية، حيث يمكنك العثور على مجموعة من المعلومات المناسبة حول الاعتبارات الرئيسية التي يجب أخذها لدى البدء بمصلحة تجارية للمأكولات.‏

ما أن تعرف المزيد عمّا يمكن توقعه لدى البدء بمصلحة تجارية للمأكولات، فإن التواصل مع بلديتك المحلية فكرة جيدة.‏

عبر الاتصال بالبلدية أو زيارتها، يمكنك التحدث مع موظف الصحة البيئية، المعروف بـ ‏EHO، الذي يمكنه إرشادك حول اعتبارات السلامة الخاصة بالمأكولات.‏ ولكي تتابع العملية، يجب أن تلتزم بالتشريعات

في قانون المأكولات في فيكتوريا والنظام الأسترالي النيوزيلندي لمعايير المأكولات.‏ التحضير هو عامل رئيسي لدى البدء بمصلحة تجارية للمأكولات.‏

أن تكون منظماً منذ البداية عبر القيام بمهام متعددة في وقت واحد، قد يعني أنك ستكون قادراً على فتح مصلحتك التجارية من دون تأخيرات لا داعي لها.‏

إذا كنت تفكر بإدارة مصلحة تجارية للمأكولات من‏ مطبخ منزلك، يجب أن تتأكد من أن مطبخك مناسب، وأن لديك المهارات الصحيحة للتعامل بالمأكولات للتأكد من أنه يتم التعامل بالمأكولات بشكل سليم.‏

يجب أن يكون مطبخ المنزل قادراً على التعامل بالمأكولات وإعدادها بشكل سليم مثل المطبخ أو المكان التجاري.‏ يجب أن تناقش نوع المأكولات التي ستُعدّها،ولمن تبيعها، مع الـ ‏EHO‏ في بلديتك المحلية.‏

قد يعني ذلك أنك ستضطر لإجراء تعديلات أو تحسينات للتأكد من أن مطبخك يستوفي معايير سلامة المأكولات.‏ مثلاً، قد تحتاج لتركيب مغسلة منفصلة.‏ يمكن التفكير بأي تحسينات ضرورية لدى القيام بالإجراءات الأخرى.‏

إذا لم تكن متأكداً من أي تحسينات في المطبخ، لا تتردد في إطلاع بلديتك المحلية عليها قبل القيام بها.‏ وبحسب نوع المأكولات التي تود أن تبيعها، فقد تحتاج إلى تطوير برنامج لسلامة المأكولات، والحصول على شهادة "مشرف على سلامة المأكولات"‏ التي تُظهر أن لديك الكفاءات المطلوبة لسلامة المأكولات من منظمة تدريب مسجلة.‏

قد يكون ذلك أنت أو أحد كبار الموظفين.‏

يحتوي موقع الدائرة على مزيد من المعلومات حول كيفية الحصول على هذه الشهادات.‏

سيأتي الـ ‏EHO‏ المكلّف لتفتيش المبنى،‏وإذا استوفى كل الشروط، فإنه يصادق على تسجيلك.‏

إذا تم بيع المأكولات في مكان آخر غير المكان الذي تم إعدادها أو طهيها فيه، فيجب أن يستوفي المكانان كل الشروط المطلوبة.‏

بالإضافة إلى تسجيل مقر مصلحتك المنزلية لدى البلدية، تحتاج أيضاً لتقديم طلب، إمّا عبر الإنترنت أو شخصياً،للحصول على إفادة تجارية قبل أن تبدأ ببيع المأكولات لفعالية ما.‏

عندما يتم بيع مأكولاتك للناس، قد يقوم الـ ‏EHO‏ بعمليات تفتيش من وقت لآخر ‏ للتأكد من أن مصلحتك التجارية للمأكولات تبقى ملتزمة بالقانون والنظام.‏

تأكد من وجود موظفين في المبنى يكونون من ذوي المعرفة والمهارة في سلامة المأكولات.‏

يُعتبر البرنامج المجاني للدائرة الخاص بالتدريب على التعامل بالمأكولات والمتوافر على الإنترنت، والمعروف بـ ‏DoFoodSafely، مورداً جيداً.‏

من مسؤولياتك التأكد من أن المأكولات المباعة سليمة للأكل وخالية من أي تلوث.‏

سلامة المأكولات أمر رائع للمصلحة التجارية، لزبائنك، ولك أيضاً.‏

|  |
| --- |
| To receive this publication in an accessible format phone 1300 364 352, using the National Relay Service 13 36 77 if required, or email the Food Safety Reforms inbox <foodsafetyreforms@dhhs.vic.gov.au>Authorised and published by the Victorian Government, 1 Treasury Place, Melbourne.© State of Victoria, Australia, Department of Health and Human Services September 2019. |