

|  |
| --- |
| إدارة الأعمال الغذائيةمطعمنسخة طبق الأصل |
| July 2020 |

إن فتح مقهى أو مطعم هو مسعى مشوّق.‏

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

لدى اختيار الموقع، قد تقرر أن تستحوذ على مبنى قائم، أو أن تبني من الصفر.‏

أيّاً كان القرار، أنت بحاجة لأن تأخذ وقتك للتخطيط والتأكد من أن مصلحتك التجارية الخاصة بالمأكولات تستوفي كل الشروط المطلوبة.‏

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، وإعدادها وحفظها 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.‏

قد يبدو بناء قائم جاهزاً،خصوصاً إذا كان مطعم قد شغله في الماضي، لكنه قد لا يناسب حاجاتك.‏

مثلاً، قد تكون مساحات التخزين والطهي صغيرة، وغير قادرة على استيعاب منتجات مأكولاتك المقترحة.‏

لأجل البدء بمصلحتك التجارية الخاصة بالمأكولات، يجب أن تلتزم المصلحة بقانون المأكولات، والنظام الأسترالي النيوزيلندي لمعايير المأكولات.‏

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، وهو يمكنه إرشادك حول اعتبارات السلامة.‏

من المستحسن أن تناقش إجراءاتك مع الـ ‏EHO للتأكد من أن مطعمك يستوفي كل الشروط القانونية منذ البداية، وقد توفر بذلك على نفسك الوقت والمال على المدى البعيد.‏

يُعتبر الـ ‏EHO‏ التابع لبلديتك مورداً قيّماً وحسن الاطلاع،‏ ويستطيع إعطاءك رأياً مفيداً.‏

التحضير هو عامل رئيسي لدى البدء بمصلحة تجارية للمأكولات.‏

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

امنح نفسك متّسعاً من الوقت في حال استغرفت الامور أكثر من المتوقع.‏

من الأفضل دائماً التحلي بالصبر والقيام بالعمل بشكل صحيح، ‏ للتأكد من أنك تستوفي كل شروط قانون المأكولات والنظام الخاص بها.‏

وبحسب نوع المأكولات التي تود أن تبيعها، فقد تحتاج إلى تطوير برنامج لسلامة المأكولات، يفصّل طرق تقليلك من مصادر الخطر والمخاطر في المأكولات التي تنتجها للبيع.‏

قد تحتاج أيضاً للحصول 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.‏

من المهم أيضاً أن يكون لدى جميع المتعاملين بالمأكولات في مصلحتك المعرفة الضرورية للتعامل بالمأكولات قبل أن يبدأوا. ‏

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

إذا كان كل شيء مستوفياً الشروط، فإن المبنى‏ يكون مصادقاً عليه ومسجلاً للافتتاح.‏

كمبنى ثابت، فإن البلدية ستقوم بعمليات تفتيش سنوية للتأكد من التعامل بالمأكولات التي تبيعها بشكل سليم.‏

من مسؤولياتك كصاحب المأكولات التأكد من أنك تلتزم قانون المأكولات ونظام معايير المأكولات.‏

يحتفظ الـ ‏EHO‏ الذي تتعامل معه بسجل لأي انتهاكات أو حالات عدم التزام القانون، لذا، من المهم الحفاظ على أعلى مستوى ممكن من سلامة المأكولات في كل الأوقات، خصوصاً من أجل سلامة زبائنك.‏

بالإضافة إلى ذلك، يجب أن يكون جميع الموظفين على دراية تامة بسلامة المأكولات.‏

يشمل ذلك أيضاً مسبّبات الحساسية الغذائية، وهي ناحية دقيقة للتعامل بالمأكولات.‏

اذهب إلى موقع الدائرة لمزيد من المعلومات عن مسبّبات الحساسية.‏

من مسؤوليات المصلحة التجارية الخاصة بالمأكولات‏ التأكد من أن المأكولات المباعة سليمة للأكل وخالية من أي تلوث.‏

في النهاية، تقديم مأكولات سليمة أمر رائع لزبائنك، وأمر رائع لك 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. |