

# Merkblatt über Personalschulungen und Schulungspflichten für Lebensmittelunternehmer

منشور حول تدريب وتأهيل العاملين ومتطلبات التدريب والتأهيل لأصحاب منشآت المواد الغذائية

## 1. التدريب والتأهيل وفقاً للمواد 42, 43 من قانون الوقاية من العدوى (IfSG):

#### من؟

الأشخاص الذين يعملون في مطابخ المطاعم ومؤسسات الرعاية الجماعية والذين يتعاملون مع مواد غذائية معينة بشكل مباشر (بالأيدي) أو بشكل غير مباشر (عبر السلم الاستهلاكية, مثلاً أدوات المائدة) في مجال إنتاج أو معالجة المواد الغذائية أو نقلها إلى السوق التجارية.

#### ماذا؟

- تقديم شهادة صحية من مكتب الصحة قبل البدء بعمل تجاري لأول مرة
- تدریب العاملین و تأهیلهم و کذلك توثیق هذه التعلیمات خطیاً من قبل صاحب العمل بعد استلامهم العمل ثم بعد كل عامین, مثلاً:

توثيق التعليمات من قبل صاحب العمل وفقاً للمواد 42, 43 من قانون الوقاية من العدوى (IfSG)					
أنا الموقع أدناه أقر بأنه اليوم قد تم تدريبي وتأهيلي بشأن منع النشاط والعمل حسب المادة 42 (IfSG) وواجب الإبلاغ حسب المادة 43 (IfSG)					
أنا الموقع أدناه أصرح بأنه ليس لدي أي حقائق ومعطيات تؤكد وجود موانع ممارسه العمل					
توقيع المدرب	توقيع العاملين	أسماء العاملين	التاريخ		

#### معلومات الاتصال لمكتب الصحة في مدينة لايبزيغ

التدريب والتأهيل للحصول على شهادة صحية للعاملين في مجال تسويق ونقل المواد الغذائية

Stadt Leipzig Gesundheitsamt Gustav-Mahler-Straße 3, 04109 Leipzig

Telefon: 0341 / 123-0
Fax: 0341 123-6905
E-Mail: impfstelle@leipzig.de
Webseite: www.leipzig.de/gesundheit

لمزيد من المعلومات: انظر المنشور "أحكام قانون الوقاية من العدوى (IfSG) للعاملين في مجال نقل الأغذية" لمكتب الرقابة الغذائية و البيطرية.

# 2. التدريب الصحى العام وفقاً للمادة 4 الفقرة 2 بالارتباط مع الملحق رقم 2 الفصل رقم 12 من القانون الأوربي رقم 852\2004:

# من؟

جميع الأشخاص الذين يعملون في مجال تصنيع أو معالجة أو تسويق المواد الغذائية

### ماذا؟

- تدريب وتأهيل العاملين حول الخصائص الصحية العامة لمكان عملهم والأثار المحتملة لسلوكهم وتصرفاتهم على المنتج (مبادئ نظام HACCP)
  - ✓ المتطلبات الصحية للمنتج وتصنيع الأغذية, مثلاً: درجات حرارة الطبخ, أوقات الحفاظ على الحرارة
- 🗸 القواعد الصحية للمواد الخام والتخزين والنقل, مثلاً: متطلبات درجة الحرارة, الكشف عن الإصابة بالأفات, التدابير وطرق الوقاية من الإصابة بالأفات
- ✓ الصحة والنظافة الشخصية, مثلاً: تنظيف الأيدي وإذا لزم الأمر تطهير اليدين بعد غسلهما, ملابس عمل مناسبة, ممنوع التدخين والأكل والشرب في
   مكان العمل
- ✓ المتطلبات الصحية في المنشأة الغذائية, مثلاً: اختيار واستخدام منظفات ومطهرات مناسبة (درجة الحرارة, فترة التعرض, التركيز, الفواصل الزمنية والشدة)
  - ✓ المتطلبات الصحية للتخلص من النفايات, مثلاً: المعالجة الصحية للمواد القابلة للتدوير والنفايات ومياه الصرف الصحى
    - ✓ اللوائح القانونية المتعلقة بالمواد الغذائية والعواقب القانونية في حال عدم التقيد بها

#### كيف؟

• توثيق التدريب بشكل خطى مع ذكر محتويات التدريب, مثلاً:

ق رقم 2 الفصل رقم 12 من القانون الأوربي رقم 852\2004	توثيق تدريب وتأهيل العاملين وفقاً للمادة 4 الفقرة 2 بالارتباط مع الملح
أسم المدرب:	التاريخ:
	محتويات التدريب (ذكر العناوين الرئيسية):
توقيع العاملين	أسماء العاملين

#### متى؟

لأول مرة عند استلام العمل, ثم بعد ذلك يتم إعادة التدريب بشكل دوري مع الأخذ بعين الاعتبار الحالة الصحية وتحليل المخاطر في المنشأة

#### 3. التدريب الصحى الخاص وفقاً للمادة رقم 4 من قانون سلامة المواد الغذائية (LMHV) – خبرات تخصصية :

#### من؟

- العاملات والعاملون الذين يعملون في مجال تصنيع أو معالجة أو تسويق المواد الغذائية سريعة التلف
  - الاستثناءات:
  - ✓ العاملون الذين لديهم الخبرات التخصصية اللازمة من خلال تدريب مهنى مناسب
  - ✓ العاملون الذين يقومون فقط بوزن, قياس, ختم, طباعة أو تسويق مواد غذائية مغلفة
    - ✓ إنتاج المواد الغذائية الأولية وتقديم كميات صغيرة من المنتجات الأولية

# ماذا؟

- التدريب والتأهيل حول الخبرات التخصصية المناسبة بشأن التعامل مع المواد الغذائية سريعة التلف وفقاً للمادة رقم 4 الفقرة 1 الجملة الأولى بالارتباط مع الملحق رقم 1 من قانون سلامة المواد الغذائية (LMHV)
  - يجب إظهار وتقديم إثبات عن الخبرات التخصصية للمكتب المختص عند الطلب

## کیف؟

- مراعاة التأهيل المهني والخبرات للعاملين
  - حسب مكان العمل
  - توثيق التدريب بشكل خطي, مثلا:

توثيق تدريب وتأهيل العاملين وفقاً للمادة رقم 4 الفقرة 1 من قانون سلامة المواد الغذائية (LMHV)				
أسم المدرب:		التاريخ:		
	محتويات التدريب (ذكر العناوين الرئيسية):			
توقيع العاملين	مكان العمل	أسماء العاملين		

# متى؟

• لأول مرة عند استلام العمل, ثم بعد ذلك يتم إعادة التدريب مرة واحدة في السنة على الأقل

# الملخص:

- تنفيذ أو تنظيم تدريبات العاملين يندرج في نطاق واجب الرعاية لأصحاب المنشآت الغذائية. في حالة عدم التقيد يمكن أن تتم المعاقبة بغرامة مالية.
- يجب أن تستند إجراءات التدريب على معطيات المنشأة المعنية, نوع المنتجات والعمليات, مؤهلات الأشخاص ومدى صلة أنشطتهم بالصحة العامة.
  - يمكن تنفيذ إجراءات التدريب والتأهيل المطلوبة مع بعض وبشكل جماعي.
  - يجب أن يتم توثيق الاشتراك في التدريبات الصحية وتوقيعها من قبل المشاركين والمدربين.
- للتحقق من نجاح التدريب يمكن مثلاً استخدام استبيانات أو يمكن إجراء فحص للأداء لضمان التقيد بالقواعد الصحية العامة في مكان العمل والتي تم إعطاؤها في التدريب الصحي.

# لمزيد من المعلومات:

- قانون سلامة المواد الغذائية (LMHV) المادة رقم 4 الفقرة 1 الجملة الأولى بالارتباط مع الملحق رقم 1
- معايير المعهد الألماني لتوحيد المقاييس (DIN) رقم 10514 صحة المواد الغذائية التدريب الصحي
- المنشور "أحكام قانون الوقاية من العدوى (IfSG) للعاملين في مجال نقل الأغذية" لمكتب الرقابة الغذائية و البيطرية