

التحول من الأوعية غير القابلة لإعادة الاستخدام إلى الأوعية القابلة لإعادة الاستخدام أمر أسهل مما تعتقد!

تتسبب الأوعية والأكواب غير القابلة لإعادة الاستخدام التي يجب التخلص منها في تلوث الشوارع والأماكن العامة والبيئة. حيث تنتج ألمانيا سنويًا حوالي 280.000 طن من أدوات المائدة والعبوات والأوعية غير القابلة لإعادة الاستخدام.

انضم إلينا وكن قدوة في وضع حدٍ للتلوث البيئي وإهدار الموارد - تحول إلى الأوعية القابلة لإعادة الاستخدام.

www.betterworldcup.berlin



تيسير الاستخدام أكثر من مرة.

نشرة بشأن استعمال الأوعية القابلة لإعادة الاستخدام في مجال تقديم المأكولات والمشروبات

Senatsverwaltung für Umwelt, Mobilität, Verbraucher- und Klimaschutz

BERLIN



Senatsverwaltung für Umwelt, Mobilität, Verbraucher- und Klimaschutz

BERLIN



العلاقات العامة

Am Köllnischen Park 3
10179 Berlin

www.berlin.de/sen/umvk

twitter.com/senumvkberlin

[instagram.com/senumvkberlin](https://www.instagram.com/senumvkberlin)

برلين، 2022/10



في سبيل التقليل من العدد المتزايد من الأوعية غير القابلة لإعادة الاستخدام في مدينة برلين ينبغي تحفيز المستهلكين كي يتحولوا من الأوعية غير القابلة لإعادة الاستخدام إلى أخرى قابلة لإعادة الاستخدام. ولهذا الغرض أطلق مجلس الشيوخ للبيئة والتنقل وحماية المستهلك والمناخ في برلين بالتعاون مع جمعية شؤون نظافة المدينة (BSR) وجمعيات برلين للاقتصاد والبيئة حملة "Better World Cup".

أسهل مما تعتقد:

سواءً مقهى أو محلًا للوجبات السريعة أو مخبزًا أو محطة للتزود بالوقود أو مطعمًا - بصفتك من متعهدي مجال تقديم المأكولات والمشروبات يمكنك التعرف على سبل استيفاء متطلبات النظافة الصحية عند ملء الأوعية القابلة لإعادة الاستخدام لزبانتك وذلك من خلال ملخص سريع في هذه النشرة بشأن الحد الأدنى من المتطلبات اللازمة للنظافة الصحية في مجال المأكولات والمشروبات والتي اشترطها مجلس الشيوخ في برلين.

التحول من الأوعية غير القابلة لإعادة الاستخدام إلى الأوعية القابلة لإعادة الاستخدام أمر صديق للبيئة وهو أسهل مما تعتقد.

أوعية قابلة لإعادة الاستخدام لجميع: إرشادات بشأن نظام التسليم والاسترجاع

يرجى عند تسليم الأوعية القابلة لإعادة الاستخدام واستلامها مراعاة تعليمات النظافة الصحية الواردة في هذه النشرة، حيث يجب التأكد من أن الأطعمة لن تتأثر سلبًا خلال التعامل مع الأوعية القابلة لإعادة الاستخدام.

لاسترجاع الأوعية القابلة لإعادة الاستخدام احرص على توفير حاويات تجميع مخصصة لذلك الغرض أو تجهيز خيارات تسليم تكون قدر المستطاع بعيدة عن طاولة الخدمة والتشغيل. طبقًا للوائح نظام تجميع الأوعية القابلة لإعادة الاستخدام يجب الامتناع عن استلام الأوعية شديدة الاتساخ أو المعيبة أو تُرسل لإعادة التدوير.

يجب الاستعلام لدى مُورِد الأوعية القابلة لإعادة الاستخدام عن تعليمات تنظيف وتجفيف تلك الأوعية. وبصفة أساسية يجب شطف وتنظيف الأوعية المرتجعة في أقرب وقت؛ في موعد لا يتجاوز نهاية يوم العمل. كما يتعين جمع بقايا الأطعمة وفصلها وإعادة تدويرها.

تُوضع الأوعية النظيفة والجافة القابلة لإعادة الاستخدام على سطح سليم نظيف صحيًا بحيث تكون فتحتها لأسفل، مع تغطيتها إن أمكن.

نصائح النظافة الصحية

بشأن الأوعية القابلة لإعادة الاستخدام التي يحضرها الزبائن

بناءً على الممارسات المهنية الجيدة للنظافة الصحية في مجال المأكولات والمشروبات يجب كحد أدنى الالتزام بالمتطلبات التالية:



أخذ الحيطَة عند ملء الأوعية

قبل ملء الأوعية يجب القيام بفحصها بصريًا للتأكد من نظافتها وخلوها من الأجسام الغريبة. ويجب على الزبون أن ينزع الغطاء بنفسه قبل الملء. عند اكتشاف مواضع اتساخ بالوعاء **يجب** رفض استلامه أو يُعرَض على الزبون بدلاً من ذلك تقديم وعاء جديد وسليم وقابل لإعادة الاستخدام. ولا يُسمح إلا باستخدام أوعية مناسبة ذات أسطح ناعمة وسهلة التنظيف.

الفصل الدائم بين مناطق العمل

استخدم طاولة خدمة منفصلة عن باقي مناطق العمل لتضمن عدم وصول الأوعية القابلة لإعادة الاستخدام الخاصة بالزبائن إلى منطقة النظافة الصحية مباشرةً (أي المنطقة التي يجري فيها إعداد وتخزين الأطعمة التي يمكن أن تتعرض للتلف بسهولة).

استخدام صينية نظيفة صحيًا

يضع الزبائن أو عينهم القابلة لإعادة الاستخدام على صينية "نظيفة صحيًا" مخصصة لهذا الغرض فقط. ويجري على هذه الصينية ملء الأوعية القابلة لإعادة الاستخدام.



تجنب التلامس

تجنب التلامس المباشر مع أجزاء الماكينات وكذلك مع أماكن التخزين الأخرى. استخدم أوعية صب السوائل و/أو حوامل الأكواب وأدوات غُرف وتقديم الطعام. ولا تجوز التعبئة والملء إلا من خلال طاقم عمل مدرب.



التنظيف والتعقيم بانتظام

احرص على تنظيف أو تعقيم الأسطح التي توضع عليها الأوعية المراد ملؤها أو ماكينة القهوة أو الأجهزة الأخرى أو طاولة الخدمة الذاتية على فترات منتظمة (بناءً على جدول التنظيف والتعقيم) أو عند الحاجة.



غسل اليدين

احرص على تحقيق النظافة الصحية الشخصية لطاقتك العمل. حيث من الضروري والملزم غسل اليدين بعد ملء الأوعية القابلة لإعادة الاستخدام التي يحضرها الزبائن وكذلك بعد مناولة النقود وتحصيل الحساب.



الاستعانة بالملصقات

أبلغ الزبائن في منطقة البيع أنه لا يجوز تعبئة سوى الأوعية القابلة لإعادة الاستخدام النظيفة والفارغة ذات الأسطح الناعمة السليمة.



تدريب طاقم العمل

من الضروري تدريب طاقم العمل على هذا الموضوع بشكل منتظم، فضلاً عن توثيق إجراءات العمل المتعلقة بالتنظيف والتعقيم عند الحاجة بما في ذلك خطط وجداول التنظيف والتعقيم.

بالتواصل المباشر مع هيئة مراقبة الأغذية المختصة في المنطقة يمكن توضيح أبعاد مشكلات بعينها.

أما بخصوص الأحوال والشروط التي تقوم بموجبها شركات المواد الغذائية المعنية (مثل المخازن وأماكن تقديم المأكولات والمشروبات) بتعبئة الأوعية القابلة لإعادة الاستخدام التي يحضرها الزبائن بالمأكولات والمشروبات، فإنها تظل قرارًا يخص كل مؤسسة تشغيل على حدة نظرًا لاختلاف التصميم البنائي والهيكلية لكل منها وبذلك تحتفظ الهيئات المحلية المختصة بالرقابة على الأغذية بالحق في وضع هذه الشروط.

يمكن الاطلاع على بيانات التواصل مع مكاتب التفتيش البيطري ومراقبة الأغذية في برلين على الرابط التالي:

www.service.berlin.de/veterinaer-lebensmittelaufsichtsaemter

تُنظَم أحكام القانون الاتحادي الموحد لسلامة الأغذية ونظافتها الصحية (LMHV) متطلبات النظافة الصحية لإنتاج المواد الغذائية ومعالجتها وتسويقها التجاري. ووفقًا لهذه الأحكام يجب إبعاد أي تأثيرات ضارة بالأغذية التي تُعطى لمستهلكين آخرين. وفي هذا السياق يتحمل متعهدو المواد الغذائية المسؤولية الرئيسية عن ذلك ووفقًا لتوجيه الاتحاد الأوروبي (EG) رقم 2004/852 (سلامة الأغذية ونظافتها الصحية).

إن التعامل المطابق للمواصفات مع الأغذية والسلع الاستهلاكية يحول دون تعريض النظافة الصحية للمخاطر ويمنع التأثيرات الضارة على المواد الغذائية.

وتهدف هذه التوصية إلى تقديم المعلومات والإرشادات غير أنها لا تدعي الكمال.

يرجى أيضًا مراعاة الإرشادات والتعليمات الصادرة عن جمعية Lebensmittelverband Deutschland e. V.:

www.lebensmittelverband.de/de/lebensmittel/sicherheit/hygiene/hygiene-beim-umgang-mit-mehrweg-bechern-behaeltnissen-pool-geschirr