

# خدمات الغذاء اليومية

## قائمة تدقيق الفحص الذات (Arabic)

التاريخ \_\_\_\_\_  
الوقت \_\_\_\_\_  
الاسم \_\_\_\_\_

أ. غسل اليدين والنظافة الشخصية					
الإجراءات التصحيحية	لا ينطبق	غير ملحوظ	غير ممتثل	ممتثل	
					1 تتوافر أحواض لغسل اليدين ويمكن الوصول إليها بسهولة وتحتوي على صابون ومناشف وفرش أطافر وماء ساخن وبارد.
					2 يغسل الموظفون أيديهم باستمرار ويتبعون خطوات غسل اليدين الصحيحة (20 ثانية) ويتم غسل اليدين قبل ارتداء القفازات.
					3 يُحظر على الموظفين لمس الطعام الجاهز للأكل أو الجاهز للتقديم بأيدي عارية.
					4 يُحظر تناول الطعام أو الشرب أو التدخين في منطقة تجهيز الطعام.
					5 تُحفظ المتعلقات الشخصية بعيدًا عن مناطق إعداد الطعام وتخزينه.
ب. الحماية من التلوث					
الإجراءات التصحيحية	لا ينطبق	غير ملحوظ	غير ممتثل	ممتثل	
					6 يُحفظ الطعام غير المطبوخ بالأسفل وبعيدًا عن الطعام المطبوخ.
					7 تُحفظ جميع الأطعمة على بُعد ست بوصات (6") من الأرض على الأقل.
					8 تُخزن أصناف الطعام في ترتيب التراص الصحيح.
					9 تُحفظ جميع أصناف الطعام مغطاة أو ملفوفة.
					10 تُنظف الأسطح الملامسة للطعام وتُعقم، بما في ذلك معدات التنظيف الفوري.
					11 تُستخدم أقمشة المسح وتُخزن بشكل صحيح في محلول معقم.
					12 يتم مراقبة البوفيهات والطعام المُجهز "للتحضير الذاتي" لمنع التلوث أو الإفساد المقصود.
ج. الوقت ودرجة الحرارة					
الإجراءات التصحيحية	لا ينطبق	غير ملحوظ	غير ممتثل	ممتثل	
					13 يتم طهي الطعام حتى درجة الحرارة الداخلية المطلوبة.
					14 إعادة التسخين - يُعاد تسخين الطعام حتى 165 درجة فهرنهايت لمدة 15 ثانية.
					15 الأطعمة الباردة السريعة - 140 درجة حتى 70 درجة في ساعتين و70 درجة حتى 41 درجة في أربع ساعات أو درجة حرارة الغرفة حتى 41 درجة في أربع ساعات.
					16 تُستخدم سجلات التبريد.
					17 الاحتفاظ بالحرارة - يُحفظ الطعام في درجة 140 فهرنهايت أو أكثر.
					18 الاحتفاظ بالبرودة - يُحفظ الطعام في درجة 41 فهرنهايت أو أقل.
					19 يتم تصنيف الطعام حسب تاريخ التحضير.
					20 يتم التخلص من الطعام المُجهز منذ أكثر من سبعة أيام.
					21 تُستخدم الترمومترات.
					22 يتم استلام الطعام في درجات حرارة مناسبة.
					23 الوقت كأداة للتحكم في الصحة العامة: وضع الإجراءات والسجلات في الموقع واتباعها.

# خدمات الغذاء اليومية

## قائمة تدقيق الفحص الذاتي

التاريخ \_\_\_\_\_ الوقت \_\_\_\_\_  
الاسم (Arabic) \_\_\_\_\_

د. المصدر المعتمد	ممتثل	غير ممتثل	غير ملحوظ	لا ينطبق	الإجراءات التصحيحية
24					يتم مرافقة البائعين في مناطق الطعام.
25					يتم فحص المنتجات بحثاً عن علامات التلاعب، والأختام المكسورة وبقيايا السائل أو المسحوق.
س. المواد الكيماوية	ممتثل	غير ممتثل	غير ملحوظ	لا ينطبق	الإجراءات التصحيحية
26					تُستخدم المواد الكيماوية السامة وتُصنّف بشكل صحيح، وتُخزّن بعيداً عن الطعام والأدوات وأواني المطبخ ومفارش الموائد والأدوات التي تُستخدم وتُقَدَّم مرة واحدة.
ص. الاستخدام الصحيح للأدوات والأواني	ممتثل	غير ممتثل	غير ملحوظ	لا ينطبق	الإجراءات التصحيحية
27					تُحفظ الأدوات والأواني بشكل صحيح مع مقابض للمستخدمين.
28					تُحفظ جميع المعدات والأدوات التي تُستخدم مرة واحدة على بُعد ست بوصات (6") من الأرض على الأقل.
29					هناك حوض مُقسَّم إلى 3 أقسام وغسالة صحون تعمل على النحو اللازم مع التعقيم.
30					هناك أطقم اختبار مُعقمة سليمة في الموقع ويتم استخدامها.
ع. المرافق المادية	ممتثل	غير ممتثل	غير ملحوظ	لا ينطبق	الإجراءات التصحيحية
31					يتم تنظيف المرافق المادية وصيانتها على النحو اللازم وإزالة العبوات من الممرات.
32					يتم غلق الأبواب المؤدية إلى رصيف التحميل عند عدم استخدامها.
غ. التلجّات والمُجمّدات	ممتثل	غير ممتثل	غير ملحوظ	لا ينطبق	الإجراءات التصحيحية
33					كل التلجّات والمُجمّدات بها ترمومتر.
34					تبلغ درجة حرارة التلجّات 41 درجة فهرنهايت أو أقل.
35					يتم رصد درجة حرارة التلجّات والمجمّدات. يوصى باستخدام سجل لتسجيل درجات الحرارة اليومية.

يتم ترميز أجزاء من الأقسام أ، ب، ج، د، هـ، و، ز، ح، ط، ي، و بالألوان لتنتمي مع دليل *Food Protection Self Audit Picture Guide* ومجموعة الملصقات من University of Minnesota Extension. [www.NACCHO.org/Publications](http://www.NACCHO.org/Publications) ومكتب Advanced Practice Centers