

خدمات الغذاء اليومية

قائمة تدقيق الفحص الذاتي

التاريخ _____
الوقت _____
الاسم _____

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

خدمات الغذاء اليومية

قائمة تدقيق الفحص الذاتي

التاريخ _____
الوقت _____
الاسم _____

د. المصدر المعتمد	ممتثل	غير ممتثل	غير ملحوظ	لا ينطبق	الإجراءات التصحيحية
26					يتم شراء الطعام من مصدر معتمد.
27					يتم مرافقة الباعين في مناطق الطعام.
28					يتم فحص المنتجات بحثًا عن علامات التلاعب، والأختام المكسورة وبقايا السائل أو المسحوق.
س. المواد الكيماوية					
29					تُستخدم المواد الكيماوية السامة وتُصنّف بشكل صحيح، وتُخزّن بعيدًا عن الطعام والأدوات وأواني المطبخ ومفارش الموائد والأدوات التي تُستخدم وتُقدّم مرة واحدة.
ص. الاستخدام الصحيح للأدوات والأواني					
30					لا يُسمح بدخول مناطق الطعام إلا للأشخاص المُصرّح لهم فقط.
31					تُحفظ الأدوات والأواني بشكل صحيح مع مقابض للمستخدمين.
32					تُحفظ جميع المعدات والأدوات التي تُستخدم مرة واحدة على بُعد ست بوصات (6") من الأرض على الأقل.
33					هناك حوض مُقسّم إلى 3 أقسام وغسالة صحون تعمل على النحو اللازم مع التعقيم.
34					هناك أظم اختبار مُعقمة سليمة في الموقع ويتم استخدامها.
ع. المرافق المادية					
35					يتم تنظيف المرافق المادية وصيانتها على النحو اللازم وإزالة العقبات من الممرات.
36					يتم غلق الأبواب المؤدية إلى رصيف التحميل عند عدم استخدامها.
غ. التلاجات والمجمّادات					
37					كل التلاجات والمجمّادات بها ترمومتر.
38					تبلغ درجة حرارة التلاجات 41 درجة فهرنهايت أو أقل.
39					يتم رصد درجة حرارة التلاجات والمجمّادات. يوصى باستخدام سجل لتسجيل درجات الحرارة اليومية.

يتم ترميز أجزاء من الأقسام أ، ب، ج، د، هـ، و، ز، ح، و، ع بالألوان لتنماشى مع دليل *Food Protection Self Audit Picture Guide* ومجموعة الملصقات من University of Minnesota Extension. www.NACCHO.org/Publications ومكتب Advanced Practice Centers