



نموذج تفتيش حول سلامة الغذاء

معلومات عامة :

اسم المؤسسة: اسم المالك:

نوع المؤسسة: مطعم سناك سوپرماركت مخبز مصنع حلويات

مصنع البان واجبان ملحمة مسلخ غيره حدد:

العنوان: رقم الهاتف:

القضاء: المحافظة: رقم الترخيص:

التاريخ: الوقت:

اسم المراقب الصحي: رقم الهاتف:

نوع الزيارة: تفتيش روتيني تسمم غذائي شكوى غيره حدد:

أولاً- أماكن تحضير الطعام:

1. الأرض:

ملاحظات	لا	جزئياً	نعم	نقاط التفتيش
				مغطاة بمواد عازلة سهلة التنظيف ومانعة للإنزلاق
				ذات أسطح ملساء، خالية من التشققات
				مجهز بمصفاة لمياه الصرف

2. الجدران والأسقف:

				مغطاة بمواد عازلة، سهلة التنظيف وذات لون فاتح
				ذات أسطح ملساء، خالية من التشققات
				أسقف أو أسقف مستعارة نظيفة وبحالة جيدة

3. المعدات والوانى:

				مصنوعة من أسطح ملساء ، نظيفة / سهلة التنظيف
				استعمال معدات وأواني غير قابلة للصدأ ولا تحتوي على مادة الميلايين



				استعمال معدات وأواني مصنوعة من الستانلس ستيل
				وجود ألواح تقطيع مختلفة بحسب اختلاف الأطعمة
				وجود مسافة كافية بين المعدات لمنع التلوث وتسهيل عملية التنظيف

4. الأبواب والنوافذ:

				نظيفة وبحالة جيدة
				مقفلة دائما او مجهزة بشباك فعالة لمكافحة الحشرات

5. التهوية:

				جميع الأقسام خالية من الروائح والبخار
				المراوح، أجهزة التهوية وشفط الهواء نظيفة وفعالة

6. الإضاءة:

				توفر الإضاءة الطبيعية أو الاصطناعية بشكل وافٍ
--	--	--	--	-----------------------------------------------

7. غرفة طعام الموظفين:

				وجود غرفة طعام للموظفين نظيفة وبحالة جيدة
				وجود: مغسلة، ماء ساخن، صابون ومحارم لتجفيف اليدين

ثانياً- الموظفون و تجهزو الطعام:

1. النظافة الشخصية:

ملاحظات	لا	جزئياً	نعم	نقاط التفتيش
				ملابس العمل مناسبة ونظيفة
				الأظافر قصيرة واليدين نظيفتان
				احترام الحظر المفروض على الموظفين (المجوهرات وطلاء الأظافر)
				الشعر مغطى كلياً



				غسل اليدين بطريقة صحيحة وعند الحاجة
				استعمال القفازات وتبديلها عند الحاجة

2. المراقبة الطبية:

				توفر معاينة طبية سريرية نصف سنوية للعاملين
				وجود شهادات صحية صالحة التاريخ
				تغطية تامة مقاومة للماء لأي جرح أو خدش لدى العاملين

3. التدريب والمعلومات:

				تنفيذ دورات تدريبية بشكل دائم من قبل أشخاص متخصصين حول العادات الصحية الجيدة للعاملين بالأغذية وحول سلامة الغذاء
				وجود توثيق للتدريبات

ثالثاً- استلام وتحضير الطعام

1. استلام وتخزين المواد الأولية، المنتجات شبه المصنعة والمنتجات النهائية

ملاحظات	لا	جزئياً	نعم	نقاط التفتيش
				استلام المنتجات في مكان نظيف ومنفصل عن أماكن تحضير الطعام
				المنتجات الواردة تخضع لمراقبة عند استلامها والمواد الغذائية صالحة للاستهلاك البشري ويتم معاينة وتسجيل حرارة الطعام المبرد والمثلج والمعلومات الضرورية
				هناك ما يكفي من أماكن التخزين المحلي
				التخزين في أماكن مرتفعة عن الأرض
				مراقبة وتسجيل حرارة المخزن (حرارة أقل من 25°C)
				المواد المخزنة معبأة ومعنونة بشكل سليم في المخازن؛ وجود تاريخ التصنيع وتاريخ الانتهاء على جميع المنتجات
				دوران المخزون بشكل مناسب وعدم وجود مواد غذائية منتهية الصلاحية (Adequate stock rotation, First In First Out)
				تخزين المواد الغذائية بشكل منفصل (حسب النوع)
				تحديد مكان مخصص ومعنون للمنتجات المتلفة والمنتهية الصلاحية

2. مرافق التجميد والتبريد:

ملاحظات	لا	جزئياً	نعم	نقاط التفتيش
				المرافق نظيفة وبحالة جيدة
				جميع البرادات والثلاجات (الفریزر) مزودة بأجهزة قياس للحرارة تعمل بصورة صحيحة
				تتم مراقبة وتسجيل حرارة البرادات والثلاجات يوميا (يجب ان تكون حرارة البراد اقل من 5°C والثلاجة اقل من 18°C-)
				الأطعمة مخزنة على رفوف معدنية مقاومة للصدأ
				الأطعمة النيئة منفصلة عن الأطعمة المطبوخة والجاهزة للتقديم (تخزين الطعام المطبوخ والجاهز للتقديم على الرفوف العليا، والطعام النيء والبيض على الرفوف السفلى)
				تغطية الأطعمة بشكل مناسب
				استخدام صناديق بلاستيكية لتخزين الخضار والفاكهة
				المواد المخزنة معنونة بشكل سليم في البرادات والثلاجات؛ وجود تاريخ الصنع وتاريخ الانتهاء على جميع المنتجات
				عدم وجود مواد غذائية منتهية الصلاحية

3. الوقاية من التلوث ما بين المواد المختلفة:

				سير العمل بطريقة منظمة تمنع التلوث بين الاقسام (عدم وجود تقاطع بين اقسام تحضير الطعام النيء واقسام تحضير الطعام المطبوخ / الجاهز للتقديم)
				تنظيف وتطهير المعدات والأدوات المستعملة في المواد الأولية قبل إعادة استخدامها في المنتجات النهائية (المعدة أو المطبوخة)
				عدم إعادة تقديم بقايا الطعام
				غسل وتطهير الخضار والفاكهة قبل الاستعمال

رابعاً- التنظيف والتطهير:

ملاحظات	لا	جزئياً	نعم	نقاط التفتيش
				وجود بروتوكول وآلية معروضة بوضوح (عبر ملصق مثلاً) يتعلق بالتنظيف والتطهير، وهل يتم اتباع البروتوكول
				وجود معدات تنظيف خاصة بكل منطقة
				مواد التنظيف الكيميائية معنونة بشكل صحيح ومخزنة بعيدا عن اماكن الطعام

خامساً- أماكن المرافق الصحية وغرف تبديل الملابس:

1. دورات المياه وغرف تبديل الملابس:

ملاحظات	لا	جزئياً	نعم	نقاط التفتيش
				وجود مراحيض نظيفة مجهزة بمضخة للماء صالحة للاستعمال (سيفون)
				وجود مراحيض بعيدة نسبياً عن أماكن تحضير الطعام
				وجود إشعار في حمام الموظفين حول إلزامية غسل اليدين بعد استعمال المراض وطريقة غسل اليدين الصحيحة
				وجود تهوية مناسبة في المراحيض (نافذة، شفاط، مروحة...)
				وجود مستوعبات نفايات تفتح بالقدم ومغطاة
				وجود إنارة كافية في المراحيض
				وجود غرف نظيفة مخصصة لتبديل الملابس

2. المغاسل

				وجود مغاسل في دورات المياه مجهزة بالمياه الجارية، الصابون السائل، محارم ورقية لتجفيف الأيدي، ومستوعبات للنفايات تفتح بالقدم ومغطاة
				وجود حنفيات مغاسل تفتح بالمرفق (الكوع) أو بالقدم، أو مجهزة بـ sensor
				تسكير حنفيات المغاسل بالمحارم الورقية في حال وجود مسكات للحنفيات
				عدم وجود مجففات الأيدي القاذفة للهواء

3. أجهزة غسل الأطعمة

				وجود إمدادات كافية من مياه الشرب موصولة بمكان غسل الأطعمة منفصلة عن المغاسل
				أجهزة غسل الأطعمة نظيفة وفي حالة جيدة

سادساً- المرافق الصحية الأساسية:

1. إمدادات مياه الشرب:

ملاحظات	لا	جزئياً	نعم	نقاط التفتيش
				إمدادات المياه متصلة بشبكة مياه الشرب
				وجود خزان للمياه محكم الإغلاق يمكن إفراغه وتنظيفه دورياً
				وجود بئر (ارتوازي، تجميع مياه الأمطار...)
				وجود مياه آبار مخصصة فقط للصيانة أو للسقي
				تعبئة مياه من مصدر نقال (صهاريج)
				وجود فلاتر
				صيانة دورية موثقة للفلاتر في حال وجودها

2. التخلص من المياه المبتذلة:

				متصلة بشبكة الصرف الصحي المحلية (البلديات)
				وجود نظام مستقل للتخلص من مياه المجاري
				وجود حفرة صحية
				قرب الحفرة الصحية من البئر في حال وجودهما

3. التخلص من النفايات الصلبة:

				استخدام مستوعبات نفايات نظيفة، مجهزة بأكياس بلاستيكية لا ترشح، تفتح بالقدم ومغطاة
				وجود مكان معزول لتخزين النفايات، ذي تهوية مناسبة (نافذة، شفاط، مروحة...) ويتم تنظيفه باستمرار

4. مكافحة النواقل / الحشرات (Vector /Pest Control):

				وجود شهادات تؤكد رش مبيدات للحشرات والقوارض كل 3 - 6 أشهر على الأقل
				عمليات مكافحة النواقل / الحشرات منقذة من قبل شركة خاصة مرخصة، تحت إشراف المؤسسة الغذائية أو غيرها
				عدم وجود حشرات أو اشارات تدل على وجودها في اماكن تحضير وتخزين الطعام
				استعمال أجهزة التقاط الحشرات الطائرة في الاماكن المناسبة

امضاء المراقب الصحي: