

قائمة التحقق من ضمان جودة خدمات الطعام

ضع "نعم" للإجابة بنعم، "كلا" للإجابة بكل، و"لا ينطبق" للإجابة بلا ينطبق

أ. التخزين في البرادات والثلاجات

الأحد	السبت	الجمعة	الخميس	الأربعاء	الثلاثاء	الاثنين	
							A. إن وحدات البرادات والثلاجات في حالة جيدة
							B. إن وحدات البرادات والثلاجات في حالة جيدة 1. البرادات عند درجة حرارة 39 درجة فهرنهايت أو أقل 2. إن درجة حرارة وحدات الثلاجات 0 درجة فهرنهايت أو أقل
							C. يتم وضع أجهزة قياس الحرارة المرقمة في مكان مناسب ويمكن قراءتها بسهولة
							D. يتم تخزين منتجات الطعام على ارتفاع 6 بوصات فوق الأرضية في غرفة التبريد/التجميد
							E. لا يجوز الاحتفاظ بالطعام الجاهز للأكل الذي يحتمل أن يكون خطراً لأكثر من 7 أيام عند درجة حرارة 41 درجة فهرنهايت
							F. الطعام مصنف ومؤرخ بشكل صحيح مع التاريخ الذي يجب التخلص منه فيه (يوم التحضير + 6 أيام)
							G. المنتجات الغذائية محمية بشكل سليم: 1. مغطاة 2. التلوث العرضي: الطعام الحيواني الخام المخزن وفقاً لدرجات حرارة الطهي وأقل والطعام المطبوخ والجاهز للأكل وبعيداً عنه.

بالنسبة لأيّة عناصر غير مرضية مذكورة أعلاه، صف الإجراءات التصحيحية:

أ. الإعداد والاحتفاظ والتقديم

الأحد	السبت	الجمعة	الخميس	الأربعاء	الثلاثاء	الاثنين	
							إزالة الجليد عن الطعام المجمد بشكل سليم
							B. التقليل من ملامسة الطعام عن طريق استخدام الأدوات المناسبة
							C. التحقق من عدم ملامسة اليدين للطعام الجاهز للأكل
							D. غسل الفواكه والخضار
							E. الطعام الذي يحتمل أن يكون خطراً عند درجة حرارة 41 درجة فهرنهايت أو أقل أو 135 درجة فهرنهايت أو أعلى
							F. إجراءات التبريد المناسبة المستخدمة: في غضون ساعتين من 135 درجة فهرنهايت إلى 70 درجة فهرنهايت؛ و في غضون 6 ساعات إجمالاً من 135 درجة فهرنهايت إلى 41 درجة فهرنهايت أو أقل
							G. استخدام ممارسات الاحتفاظ المناسبة
							H. الطعام غير المغلف والذي يحتمل أن يكون خطراً غير محفوظ
							I. إن جهاز قياس الحرارة ذي الساق المعدنية الذي تمت معايرته متوفر (0 درجة - 220 درجة فهرنهايت)

بالنسبة لأيّة عناصر غير مرضية مذكورة أعلاه، صف الإجراءات التصحيحية:

أ. مرافق التخزين الجاف

الأحد	السبت	الجمعة	الخميس	الأربعاء	الثلاثاء	الاثنين	
							A. مرافق التخزين في حالة جيدة
							B. يتم تخزين منتجات الطعام على ارتفاع 6 بوصات فوق الأرض
							C. منتجات الطعام الجافة المخزنة في الحاويات الموافق عليها
							D. تخزين المواد الكيميائية بشكل منفصل

بالنسبة لأيّة عناصر غير مرضية مذكورة أعلاه، صف الإجراءات التصحيحية:



١٧. النظافة الشخصية

الأحد	السبت	الجمعة	الخميس	الأربعاء	الثلاثاء	الاثنين	
							A. مراقبة غسل الموظفين لليدي بشكل صحيح ومتكرر
							B. يمكن الوصول إلى مغاسل الأيدي والمياه الجارية الساخنة/الباردة والصابون والمناشف ذات الاستخدام الواحد
							C. منع التدخين إلا في المناطق المسموح بها
							D. مشروبات/طعام الموظفين المخزنة في الثسفل وبعيداً عن الطعام والأسطح الملامسة للطعام (جميع المشروبات لها غطاء وقشة)
							E. ملابس نظيفة وقيود الشعر المناسبة
							F. القيود المناسبة للموظفين المصابين بالعدوى والأمراض وسوء النظافة

بالنسبة لئية عناصر غير مرضية مذكرة أعلاه، صيف الإجراءات التصحيحية:

١٧. المعدات والأواني

الأحد	السبت	الجمعة	الخميس	الأربعاء	الثلاثاء	الاثنين	
							A. بحالة جيدة
							B. نظيف ومعقم
							C. ممارسات غسل الأدوات وتعقيمها بالطريقة المناسبة: 1. الاستخدام السليم لحوض مؤلف من ثلاثة أقسام 2. الغسل بالماء النظيف 3. درجة حرارة مناسبة أو التركيزات الكيميائية للتتعقيم
							D. قيود التقمشة واستخدامها بشكل سليم ومحلول المعقم المناسب
							E. التخزين السليم للأواني
							F. التعامل مع مواد الاستخدام الواحد بشكل صحيح

بالنسبة لئية عناصر غير مرضية مذكرة أعلاه، صيف الإجراءات التصحيحية:

١٧. المؤسسة

الأحد	السبت	الجمعة	الخميس	الأربعاء	الثلاثاء	الاثنين	
							A. بحالة جيدة - صيانة المناطق الخارجية، والمناظر الطبيعية خالية من التفتات والقمامة
							B. مرافق المراحيض كافية، ومركبة بشكل صحيح ويتم صيانتها
							C. السبابة مركبة بشكل صحيح (فجوة هوائية كافية) ويتم صيانتها
							D. الأرضيات والجدران والنسقف: 1. بحالة جيدة 2. سهلة التنظيف 3. نظيفة
							E. الإضاءة - كافية ومحمية بشكل مناسب
							F. السيطرة على التفتات
							G. تخزين القمامة: 1. الحاويات الموافق عليها (في الداخل والخارج) 2. يتم التخلص منها بشكل متكرر 3. المنطقة نظيفة، لا يوجد إزعاج

بالنسبة لئية عناصر غير مرضية مذكرة أعلاه، صيف الإجراءات التصحيحية:

تم الفحص من قبل: _____ التاريخ: _____

للتواريخ: _____