



إدارة الصحة والخدمات الإنسانية في سبرينجفيلد: قسم الصحة البيئية

311 State Street, Springfield, MA 01105

الهاتف: (413) 787-6740 الفاكس: (413) 787-6458

قائمة المراجعة لفحص ما قبل التشغيل: مؤسسات تقديم خدمات الطعام

الأحواض/غسل الأواني

- تم توفير أحواض غسل اليدين وهي في مواقع ملائمة
- تم توفير لافتة "Employees must wash hands" (يجب على الموظفين غسل اليدين) عند جميع أحواض غسل اليدين
- تم توفير صابون سائل ومناشف ورقية وحاوية نفايات عند جميع أحواض غسل اليدين
- درجة حرارة الماء في حوض غسل اليدين لا تقل عن 100 درجة فهرنهايت
- تم توفير حوض ثلاثي الأقسام مع أقسام كبيرة بما يكفي لغمر المعدات والأواني الكبرى
- تم توفير لوحات تصريف الماء أو رفوف للأواني أو طاولات كبيرة بما يكفي لاستيعاب جميع الأغراض المتسخة والمنظفة التي قد تتجمع في أثناء ساعات التشغيل
- غسالة الأطباق تصل إلى درجة حرارة الشطف النهائية المناسبة _____ لا ينطبق
- محلول المعقم المستخدم: 120 درجة فهرنهايت
- آلة ذات رف ثابت ودرجة حرارة واحدة طوال دورة الغسل: 165 درجة فهرنهايت
- جميع الآلات الأخرى: 180 درجة فهرنهايت
- تم توفير الحوض المخصص لتنظيف الممسحات
- تم توفير المعقمات (مبيض يحتوي على الكلور أو مركبات الأمونيوم الرباعية)
- تم توفير شرائط اختبار المعقم
- تم توفير مؤشر تسجيل درجة الحرارة غير القابل للعكس في الموقع لآلات غسل الأواني

المنشأة المادية

- أسطح الأرضيات والجدران والأسقف الداخلية تتمتع بالموصفات التالية:
- ناعمة ومتينة وسهلة التنظيف
- غير ممتصة للرطوبة وذلك للمناطق المعرضة للرطوبة (مناطق تحضير الطعام وغرف التبريد ومناطق غسل الأواني وغرف المراحيض والمناطق المعرضة لطرق التنظيف بالشطف أو باستخدام البخاخات)

□ بحالة صيانة جيدة (أي لا توجد شقوق ولا يوجد تقشير في بلاط الأرضيات أو يقع في بلاط السقف ولا توجد بلاطات أرضيات مفقودة، إلخ)

□ المصابيح الكهربائية محمية أو مغلقة أو مقاومة للكسر بصورة أخرى

□ مقاييس الحرارة موجودة في جميع الثلاجات والمجمدات

□ مناطق التخزين الجاف نظيفة وجافة ومحمية من التعرض للرداذ أو الغبار أو أنواع التلوث الأخرى

□ الطعام مُخزن على ارتفاع لا يقل عن 6 بوصات من الأرض

□ المواد السامة يتم وضعها في عبوات عليها ملصق، وتُخزن بطريقة تمنع تلوث الطعام والمعدات والأواني والمنسوجات

□ منطقة التخلص من النفايات نظيفة وفي حالة جيدة، توجد حاوية/صندوق قمامة لتجميع النفايات

□ منطقة التخلص من الدهون نظيفة وبحالة جيدة وهناك حاوية متاحة، إذا كان ينطبق

الحمائم

□ ورق المرحاض متوفر

□ لافتات غسل اليدين متوفرة

□ تم توفير الصابون السائل والمناشف الورقية وسلّة النفايات عند جميع أحواض غسل اليدين

□ حاوية المنتجات النسائية موجودة داخل كل حجرة مرحاض

□ تهويتها مناسبة؛ فتحات التهوية نظيفة وخالية من النسالة

الشهادات/الوثائق المطلوبة

□ وجود شهادات مدير حماية الأطعمة والتوعية بالحساسية الغذائية معلقة في مكان واضح لعامة الناس

□ شهادة تدريب على الإسعافات الأولية للتعامل مع حالات الاختناق معروضة في مكان واضح لعامة الناس (25 مقعداً أو أكثر) _____ لا ينطبق

□ وجود إخطار واضح وفي مكان بارز على القائمة المطبوعة أو لوحة القائمة ينص على: "Before placing your order, please inform your server if a person in your party has a food allergy (قبل تقديم طلبك، يرجى إبلاغ النادل إذا كان هناك شخص على طاولتك يعاني حساسية من غذاء معين)

□ إذا كان ينطبق، وجود إخطار واضح وفي مكان بارز على القائمة المطبوعة و/أو لوحة القائمة ينص على:

"Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborne illness" (قد يؤدي استهلاك الأطعمة من اللحوم أو الدواجن أو المحار أو البيض أو المأكولات البحرية النيئة أو غير المطهية جيداً إلى زيادة خطر الإصابة بالأمراض المنقولة بالطعام)

□ توجد نسخة من خطة التعامل مع حالات القيء/الإسهال متاحة للموظفين في الموقع

□ نسخ موقع عليها من سياسة الرعاية الصحية للموظفين لكل موظف يتعامل مع الطعام