



إدارة الصحة والخدمات الإنسانية في سبرينجفيلد: قسم الصحة البيئية

311 State Street, Springfield, MA 01105

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

قائمة المراجعة لفحص ما قبل التشغيل: الشاحنات والعربات المتحركة

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

- حجم خزان التزويد بالمياه: _____
- حجم خزان الاحتفاظ بالمياه: _____ (مطلوب أن يكون أكبر بنسبة 15% من خزان المياه)
- تم توفير المعقمات (مبيض يحتوي على الكلور أو مركبات الأمونيوم الرباعية)
- تم توفير شرائط اختبار المعقم
- موقع تصريف مياه الصرف: _____

المنشأة المادية

- أسطح الأرضيات والجدران والأسقف الداخلية تتمتع بالموصفات التالية:
 - ناعمة ومتينة وسهلة التنظيف
 - غير ممتصة للرطوبة في المناطق المعرضة لها (مناطق تحضير الطعام ومناطق غسل الأواني)
 - والمناطق المعرضة لطرق التنظيف بالشفط أو باستخدام البخاخات)
 - بحالة صيانة جيدة (أي لا توجد شقوق ولا يوجد تقشير في بلاط الأرضيات أو بقع في بلاط السقف ولا توجد بلاطات

أرضيات مفقودة، إلخ)

- المصابيح الكهربائية محمية أو مغلفة 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 مُخرن 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

المتطلبات العامة

- تم توفير مقياس حرارة ذي مسبار
- الففازات متوفرة
- الوحدة نظيفة من ناحية الشكل والملمس وخالية تراكم الدهون و/أو الغبار و/أو الأوساخ
- الثلاجات لها القدرة على الحفاظ على الأطعمة في درجات حرارة أقل من 41 درجة فهرنهايت
- المجمدات لها القدرة على الحفاظ على الأطعمة عند درجة حرارة 0 درجة فهرنهايت أو أقل من ذلك
- معدات الحفاظ على الحرارة متوفرة، إذا كان ذلك ينطبق
- الوحدة معرفّة باسم العمل ورقم الهاتف موضوع على الجوانب الخارجية
- الوحدة مصممة ومركبة بحيث لا تتعرض الأطعمة والمشروبات والأواني للحشرات أو الغبار أو الملوثات الأخرى

الشهادات/الملصقات/الوثائق المطلوبة

- وجود شهادات مدير حماية الأغذية والتوعية بالحساسية الغذائية معلقة في مكان واضح لعامة الناس
- 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 في مجموعتك 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 جيدًا إلى زيادة خطر الإصابة بالأمراض المنقولة بالطعام).
- نسخ موقع عليها من سياسة الرعاية الصحية للموظفين لكل موظف يتعامل مع الطعام.

□ رقم تصريح إدارة إطفاء الحرائق في سبرينجفيلد وتاريخ انتهاء صلاحيته (إذا كان ينطبق - أنظمة الروبان وإخماد الحريق): _____

□ رقم رخصة الباعة المتجولين في ماساتشوستس وتاريخ انتهاء صلاحيتها (مع لافتة من إدارة شرطة سبرينجفيلد لبائعي الأيس كريم فقط): _____