

لحوم البيع بالمفرق في نيو ساوث ويلز

برنامج سلامة الغذاء ويومية البيع بالمفرق



Department of
Primary Industries
Food Authority



لحوم الببيع بالمفرّق في نيو ساوث ويلز برنامج سلامة الغذاء

المعلومات التي تتضمنها هذه النسخة المترجمة لبرنامج سلامة الغذاء الخاص بلحوم الببيع بالمفرّق في نيو ساوث ويلز ويومية الببيع بالمفرّق هي بغرض إعطاء المعلومات فقط. لأغراض التدقيق/التفتيش، أو إذا كان هناك اختلاف بين النسخة الإنجليزية والنسخة المترجمة، يؤخذ بالنسخة الإنجليزية الأصلية.



Department of
Primary Industries
Food Authority



المحتويات

4	مقدمة
5	التوثيق
5	1. برامج سلامة الغذاء
6	حافظ على نظافتها
6	2. التنظيف والتعقيم
7	3. متطلبات الصحة والنظافة الصحية
9	ضبط العمليات / حماية الغذاء
9	4. ضبط الحرارة
12	5. تصنيع الغذاء
12	التسليم
12	التخزين
12	التعبئة
12	العرض
12	التصنيع العام
12	تصنيع اللحوم المعالجة والمجففة
12	المواد الخطرة
12	اللحوم المطحونة والمخمرة غير المطبوخة (UCFM)
14	6. الإضافات والمواد الحافظة
14	إضافة ثاني أكسيد الكبريت (SO ₂)
14	إضافة النيترات والنيترايت
15	6.8.1 اللحوم ولحوم الدواجن والطراند النيئة
16	6.8.2 منتجات اللحوم والدواجن والطراند المصنعة في أجزاء كاملة أو مقطعة
17	6.8.3 منتجات اللحوم والدواجن والطراند المطحونة الصنعة
17	6.8.3.2 المقائق ولحم المقائق الذي يحتوي على لحوم نيئة غير مصنعة
18	7. بطاقات التعريف
19	بطاقات تعريف لحوم البقر
20	المنشأة
20	8. تصميم وإنشاء منشآت بيع اللحوم بالمفرق
20	التصميم والإنشاء
20	الأرضيات
20	الجدران والسقوف والتجهيزات الثابتة والملحقة والمعدات
20	مرافق غسل الأيدي
20	عربات النقل
20	الصيانة
21	الجدران والسقوف والتجهيزات الثابتة والملحقة والمعدات
22	مرافق غسل الأيدي
22	التهوية
22	الإضاءة
23	الأفران وحجرات التدخين
23	إمداد المياه
23	مرافق التخزين

23	مرافق دورات المياه
24	التخلص من النفايات الجامدة والسائلة
25	دعم سلامة التصنيع
25	9. مهارات الموظفين ومعرفة
26	10. سحب الغذاء من الأسواق
29	11. التحكم بالآفات
30	12. المعايير
30	معايرة نقطة التلج (0 درجة مئوية)
30	نقطة غليان الماء (100 درجة مئوية)
31	13. التحكم بمثيرات الحساسية
32	14. الفحوص
35	تعريفات
38	مراجع
39	ملحقات
39	الملحق 1: إجراءات مراقبة الطبخ والتبريد
41	الملحق 2: سجل التدريب الخاص ببرنامج سلامة الغذاء
43	الملحق 3: سجل الموردين المعتمدين
44	الملحق 4: أوصاف المنتجات واستخدامها المقصود
44	مجموعات الغذاء الأساسية
46	اللحوم المطبوخة ولحم الخنزير المملح (بايكون)
47	الأغذية الجاهزة للأكل المعبأة بتفريغ الهواء
47	اللحوم المطحونة المخمرة غير المطبوخة (UCFM)
48	اللحم المجفف/اللحم المجفف بطيء التملح
48	أطعمة أخرى
49	الملحق 5: بيان مسؤوليات المدير

مقدمة

لقد أعدت سلطة الغذاء في نيو ساوث ويلز برنامج سلامة الغذاء للحوم بالمفرق في نيو ساوث ويلز للمساعدة على تقديم المعلومات والإرشادات لمؤسسات بيع اللحوم بالمفرق حول كيفية تلبية المتطلبات التنظيمية.

وقد تم إدراج الأعمال النموذجية التي تقوم بها مؤسسات بيع اللحوم بالمفرق في هذه الوثيقة، وهي مصممة للاستخدام كأساس لتحديد وحل معظم مشاكل التشغيل اليومية التي تواجهها مؤسسة الغذاء التابعة لك وللمساعدة في التقيد بالمتطلبات خلال عملية التدقيق أو التفتيش.

هذه الوثيقة مكوّنة من أجزاء رئيسية تشمل:

- التوثيق
 - حافظ على نظافتها
 - ضبط العمليات / المحافظة على الغذاء
 - المنشأة؛ و
 - دعم سلامة التصنيع
- لكلٍ من هذه الأجزاء الرئيسية، هناك 'محصلات' محدّدة للأنشطة تشمل ما يلي:

- النظافة والتعقيم
- ضبط الحرارة
- تصنيع الغذاء
- تصميم وإنشاء منشأة بيع اللحوم بالمفرق
- مهارات العمال ومعرفةهم
- التحكم بالأفات

و'المحصلات' معروضة بصيغة تتيح لمؤسستك تحديد ما هي المحصلة المطلوبة وكيفية تحقيق تلك المحصلة المطلوبة، وهي تعطي معلومات إرشادية إضافية تتعلق بالمحصلة المعنية.

المعلومات التي تتضمنها هذه الوثيقة هي ملخّص عام ولا يمكن أن تغطي كل الحالات. يُطلب من كافة مؤسسات بيع أطعمة اللحوم بالمفرق التقيد بكافة نصوص مدوّنة مقاييس الغذاء، والمقياس الخاص بنيو ساوث ويلز بشأن إنشاء منشأة بيع اللحوم بالمفرق وتشغيلها بطريقة صحية، وقانون الأغذية لعام 2003 (نيو ساوث ويلز).

تقع على صاحب الرخصة مسؤولية وضع وتحديث برنامج سلامة الغذاء حسب المطلوب لكي يظل متقيّدًا بالمتطلبات القانونية المنطبقة عليه.

التوثيق

1. برامج سلامة الغذاء

المحصلة المطلوبة

لدى المؤسسة برنامج مناسب لسلامة الغذاء تقوم باستخدامه وسجلات مراقبة يُحتفظ بها في مكان العمل في جميع الأوقات

لتحقيق هذه المحصلة

- يجب أن يكون برنامج سلامة الغذاء (FSP) وسجلات المراقبة موجودة في كل أوقات تشغيل المؤسسة.
- يبيّن FSP كافة الإجراءات والأساليب التي تقوم بها المؤسسة وبيّن بصورة دقيقة المنتجات التي تقوم المؤسسة بصنعها وبيعها. يمكن تحقيق هذه المحصلة بتعديل FSP هذا أو بكتابة برنامج خاص بمؤسستك.
- يمكن العثور على جداول مواصفات المنتجات واستخدامها المقصود في الملحق 4.
- يجب توقيع بيان مسؤوليات المدير الموجود في الملحق 5.
- توجد استمارات المراقبة في يومية البيع بالمفرّق وينبغي ملؤها لكل يوم تقويمي تفتح فيه المؤسسة للعمل (بما في ذلك أيام نهاية الأسبوع وأيام العمل لنصف يوم أو جزء منه).

معلومات إرشادية

- برنامج سلامة الغذاء (FSP) هو الوثيقة التي تحدّد فيها كيفية التّحكّم بالأخطار المتعلقة بالغذاء في مؤسستك. وهو يضم معلومات وإجراءات حول ما يلي:
 - التنظيف والتعقيم
 - التصميم والإنشاء
 - متطلبات الصحة والنظافة الصحية
 - ضبط الحرارة
 - التصنيع
 - إضافات الغذاء والمواد الحافظة
 - ملصقات التعريف
 - المهارات والمعرفة
 - سحب الغذاء من الأسواق
 - مكافحة الآفات
 - المعايير
 - ضبط مثيرات الحساسية
 - الفحوص التأكيدية
 - سجلات المراقبة
- يمكن تنزيل الـFSP ويومية بيع اللحوم بالمفرّق معًا التابعتين لسلطة الغذاء في نيو ساوث ويلز من موقعنا الإلكتروني على العنوان <http://www.foodauthority.nsw.gov.au> أو شراؤهما بالاتصال بسلطة الغذاء على الرقم 1300 552 406.
- يمكن أيضًا تخزين سجلات المراقبة المعبأة إلكترونيًا، إلا أنه يجب أن تكون متاحة للمراجعة في جميع الأوقات من جانب أحد المسؤولين المفوضين.

2. التنظيف والتعقيم

المحصلة المطلوبة

المحافظة على نظافة منشأة بيع اللحوم بالمفرق

لتحقيق هذه المحصلة

- يجب المحافظة على نظافة مؤسسة بيع اللحوم بالمفرق، بما فيها التجهيزات الثابتة والملحقة والمعدات.
- قد يتعين تعقيم الأسطح التي يلامسها الغذاء بعد تنظيفها، وذلك للتحكم بأي تلوث محتمل.

معلومات إرشادية

- تعني كلمة 'تنظيف' أن يكون الشيء نظيفاً إذا لمستته وأن يكون خالياً من أية مادة يمكن رؤيتها ومن أية رائحة كريهة
 - تعني المحافظة على نظافة منشأة بيع اللحم بالمفرق أن تكون كل الأرضيات والجدران والسقوف والتجهيزات الثابتة والملحقة والمعدات خالية من:
 - القمامة، إلا ما كان منها في حاويات القمامة
 - مواد إعادة التدوير، إلا ما كان منها في حاويات فضلات الغذاء
 - الأوساخ
 - الشحم؛ و
 - مواد أخرى يمكن رؤيتها.
 - يجب عند التنظيف أن تستخدم مياهًا ساخنة أو موادًا كيميائية أو خليطًا من الاثنين. تأكد من أنك لم تلوث الغذاء أو الأسطح التي يلامسها الغذاء (بالمواد الكيميائية أو طرطشة المياه إلخ).
 - تعني كلمة 'تعقيم' استخدام الحرارة و/أو المواد الكيميائية أو إجراءات أخرى على السطح المعني بحيث يتناقص عدد المتعضيات المجهرية على ذلك السطح إلى مستوى:
 - لا يتعارض مع سلامة الغذاء الذي يمكن أن يلامسه؛ و
 - لا يسمح بانتقال الأمراض المعدية.
 - يمكن تحقيق تعقيم أو تطهير الأسطح التي يلامسها الغذاء بواسطة ما يلي:
 - الشطف أو التغطيس بمياه ساخنة (مثلاً 82 درجة مئوية)
 - استخدام مواد تعقيم كيميائية (مثلاً QUAT أو هايبيكلوراييت مخفف)
 - الحرارة (في أفران إلخ).
 - يجب تنظيف المعدات المستخدمة لتصنيع الأغذية الجاهزة للأكل (RTE) (مثل آلات التقطيع إلى شرائح وألواح التقطيع) وتعقيمها بصورة منتظمة خلال اليوم وإذا كان هناك تغيير أو توقف في التصنيع.
 - يجب أن تكون المواد الكيميائية المستخدمة للتنظيف والتعقيم من موردين معتمدين وأن تكون مناسبة لاستخدامها في مؤسسات الغذاء. يمكن العثور على مزيد من المعلومات في نشرة المعلومات بعنوان 'التنظيف والتعقيم في مؤسسات الغذاء' الموجودة في موقعنا الإلكتروني.
 - يجب اتباع تعليمات المصانع بشأن تخفيف واستخدام المواد الكيميائية.
 - على مورّد المواد الكيميائية المعتمد أن يعطيك معلومات عن أنواع المواد الكيميائية المناسبة للأعمال التي تقوم بها في مؤسستك.
- الأفران وحجرات التدخين**
- ينبغي صيانة أفران التدخين بتنظيفها عند الانتهاء من كل عملية طبخ وعدم تركها بدون تنظيف عدة أيام.
 - ينبغي إجراء التنظيف بصورة منتظمة لأية مخلفات ناجمة عن التدخين على جدران وسقوف حجرات الطبخ/التدخين وذلك منعاً لتراكم الملوثات المحتملة.

3. متطلبات الصحة والنظافة الصحية

المحصلة المطلوبة

يتم منع وتجنب تلويث الغذاء من جانب الناس والحيوانات

لتحقيق هذه المحصلة

- يجب على مؤسسة الغذاء اتخاذ كل التدابير الممكنة عملياً لضمان عدم تلويث الغذاء من جانب جميع الأشخاص في المؤسسة، بمن فيهم القصابون وعمال الخدمة وعمال التنظيف والزبائن.
- للحد من إمكانية تلوث الغذاء، يجب أن يكون محضرو الغذاء:
 - سليمين من الأمراض المعدية أو الحالات الجلدية
 - بدون أية جروح أو بثور مفتوحة ومكتشوفة وأن تكون أية ضمادات مستعملة نظيفة ومقاومة للماء ويسهل اكتشافها وثابتة
 - أن لا يعطسوا أو يسعلوا بالقرب من الغذاء المكشوف أو الأسطح التي يلامسها الغذاء
 - أن لا يباشروا العمل إلا إذا كانت كل الملابس وأجزاء الجسم المكشوفة نظيفة
 - أن ينظفوا أيديهم تنظيفاً كاملاً مباشرة قبل بدء العمل وكذلك في أي وقت قد تصبح ملوثة
 - أن يلبسوا عند الضرورة ملابس واقية نظيفة لمنع الغذاء أو الأسطح التي يلامسها الغذاء من ملامسة ملابسهم العادية أو جسمهم أو شعرهم؛
- أن يخلعوا كل الملابس الواقية وأغطية الرأس والمعدات والقفازات التي تُستخدم في أماكن تجهيز الغذاء عندما:
 - يكونون خارج المنشأة في ما عدا الملابس الواقية التي يلبسونها خلال توصيل الطلبات.
 - يستخدمون مرافق دورات المياه.
- أن لا يقوموا بأية أعمال قد تلوث الغذاء، مثل البصق أو التدخين أو الأكل أو الشرب في أماكن التصنيع؛ و
- أن يتجنبوا تجهيز الغذاء الجاهز للأكل وأن لا يقوموا بتحضيره إلا باستخدام معدات أو قفازات تُستخدم حصراً للمنتج المعني
- أن يمنعوا تلوث الغذاء والأسطح التي يلامسها الغذاء بمستحضرات التجميل والأغراض الشخصية والمواد الكيميائية وأجهزة الاتصالات وذلك بحفظ هذه الأشياء بعيداً عن الغذاء
- لا يجوز أن يدخل إلى مكان المنشأة الذي يُستخدم لتصنيع الغذاء إلا الأشخاص الذين تفوضهم الإدارة بذلك.
- لا يُسمح بدخول الحيوانات إلى مؤسسات بيع اللحوم بالمفرق باستثناء كلاب المكفوفين التي يُسمح بدخولها إلى الأماكن المخصصة للزبائن فقط.

معلومات إرشادية

- للحدّ من التلوّث، يجب أن تكون الملابس والمعدات الشخصية الواقية:
 - متينة (أي يمكن أن تقاوم الاهتراء أو الضغط أو التلف)
 - غير سامّة
 - مقاومة للأكسدة (أي لا تصدأ)
 - سهلة التنظيف
 - مقاومة للتفسّخ أو التنسّل؛ و
 - مصممة بطريقة تتيح رؤية أي تلوّث بوضوح
- عندما تظهر على أحد محضّري الغذاء دلائل أو أعراض مرض معدٍ أو حالة جلدية أو يُشتَبه بأنه مصاب بها، يجب أن يحصل محضّر الغذاء على تصريح طبي قبل أن يعود إلى العمل. يمكن أن يكون التصريح الطبي على شكل شهادة طبية أو رسالة يصدرها أحد الأطباء.
- يجب عدم حفظ أو استخدام الأغراض الشخصية (مثل المجوهرات ومحافظ النقود والحقائب والمفاتيح والولاعات) والمواد الكيميائية (كالتبغ أو المواد المشابهة) وأجهزة الاتصال (مثل هواتف الموبايل وأجهزة شحنها) في أماكن تصنيع الغذاء. ويجب توفير مرافق مثل الخزائن ذات الأقفال والأدراج والخزائن العادية لحفظ هذه الأشياء فيها.
- يجب عدم السماح للزبائن و/أو الأصدقاء و/أو أفراد العائلة بالدخول إلى أماكن تصنيع الغذاء إلا بتصريح من الإدارة وبعد إجراء الممارسات الصحية وممارسات النظافة المذكورة أعلاه (مثل غسل الأيدي وارتداء ملابس واقية).

ضبط العمليات / حماية الغذاء

4. ضبط الحرارة

المحصلة المطلوبة

تسلم الغذاء وخصنه ومعالجته وعرضه ونقله في حرارة مضبوطة

لتحقيق هذه المحصلة

- ينبغي أن تكون قادرًا على فحص درجة حرارة الغذاء باستخدام مقياس حرارة مناسب أو وسيلة مناسبة لقياس الحرارة.
- يجب ألا تزيد حرارة سطح الذبائح والأرباع عن 7 درجات مئوية.
- يجب ألا تزيد حرارة الدواجن المذبوحة وقطع اللحم الصغيرة والأغذية المبردة الأخرى عن 5 درجات مئوية.
- يجب أن تكون الأغذية المجمدة متلجة لدرجة الصلابة
- يجب حفظ الأغذية الساخنة تحت حرارة 60 درجة مئوية أو أعلى.
- يجب طبخ الغذاء الجاهز للأكل في درجة حرارة في الوسط الداخلي تبلغ 65 درجة مئوية لمدة 10 دقائق كحدٍ أدنى ويجب طبخه للمدة الصحيحة وبدرجة الحرارة الصحيحة أو لمدة وبدرجة حرارة بديلتين معتمدتين حسب المقياس الأسترالي AS 4696 الفقرة 13.5.

معلومات إرشادية

يُعتبر حفظ الغذاء في درجة الحرارة الصحيحة من أهم الأمور التي يمكن أن تقوم بها مؤسسة الغذاء للتأكد من سلامة الغذاء. وأهم الأوقات لفحص وضبط درجات الحرارة هي:

1. عند التسلم وخلال الخزن والعرض؛ ودرجات الحرارة الحرجة هي:
 - يجب ألا تزيد حرارة الذبائح وأرباعها عن 7 درجات مئوية على سطحها.
 - يجب ألا تزيد حرارة الدواجن المذبوحة وقطع اللحم الصغيرة والأغذية المبردة الأخرى عن 5 درجات مئوية
 - يجب أن تكون الأغذية المجمدة متلجة لدرجة الصلابة (ينبغي تجميد بعض الأغذية لتحقيق عمر تخزيني لها)
 - يجب أن تكون درجة حرارة الأغذية الساخنة أعلى من 60 درجة مئوية
 - عند تسلم الغذاء، إذا كانت درجة الحرارة أعلى بما يصل إلى 2 درجة مئوية من درجة الحرارة الحرجة، يجب نقل المنتج مباشرة إلى حجرة تبريد أو براد وإعادة تبريده إلى الحد الحرج خلال أربع ساعات. أما إذا كانت درجة حرارة الغذاء أعلى من 2 درجة مئوية فوق درجة الحرارة الحرجة فيجب على المؤسسة ألا تقبل ذلك الغذاء.
 - يجب ألا تزيد حرارة اللحوم المعروضة للبيع بالمفرق على 5 درجات مئوية (لا يشمل ذلك منتجات اللحم المستقرة المعروضة على الرفوف مثل اللحوم المجففة). وهذا يعني أن درجة حرارة اللحوم المعروضة يجب أن تكون أقل من 5 درجات مئوية وليس الهواء الذي يدخل إلى مكان العرض، أو الحرارة الظاهرة على مقياس الحرارة.
2. خلال التصنيع
- إن درجات الحرارة هامة خلال القيام بأنواع تصنيع مختلفة.

درجة الحرارة	نوع التصنيع
لكل هذه العمليات يجب أن يكون اللحم: <ul style="list-style-type: none"> • محفوظاً في درجة حرارة لا تتجاوز 7 درجات مئوية، أو • يتم القيام بهذه العمليات في غرفة لا تزيد درجة حرارة الهواء فيها على 10 درجات مئوية 	التقطيع التقطيع إلى شرائح التتبيل الكسو بالفتات التعبئة
• يجب القيام بالتمليح بالتزامن مع ضبط الحرارة وأن لا تتجاوز درجة الحرارة 5 درجات مئوية.	التمليح

<ul style="list-style-type: none"> • متى تم صنع سائل التملح يجب خزنه تحت درجة حرارة يجب ألا تزيد على 5 درجات مئوية. 																			
<ul style="list-style-type: none"> • يمكن إذابة الأغذية المجمدة في حجرة تبريد أو براد أو خزانة عرض لا تزيد درجة حرارة الغذاء فيها على 5 درجات مئوية أو بواسطة عملية بديلة تتطابق مع المقياس الأسترالي AS 4696:2007 القسم 12. • لا تعد تجميد الأغذية التي تم إذابتها. 	الإذابة																		
<ul style="list-style-type: none"> • يجب طبخ كل الأغذية الجاهزة للأكل في درجة حرارة الوسط الداخلي تبلغ 65 درجة مئوية لمدة 10 دقائق على الأقل (أو ما يعادل ذلك حسب الجدول أدناه) <table border="1" data-bbox="357 421 1062 1010"> <thead> <tr> <th>المدة الدنيا للتصنيع (دقائق)</th> <th>درجة الحرارة (درجة مئوية)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>10</td> <td>65</td> </tr> <tr> <td>7</td> <td>66</td> </tr> <tr> <td>6</td> <td>67</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>68</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>69</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>70-72</td> </tr> <tr> <td>1</td> <td>73-75</td> </tr> <tr> <td>أقل من دقيقة</td> <td>76+</td> </tr> </tbody> </table> <ul style="list-style-type: none"> • يجب تبريد اللحم <ul style="list-style-type: none"> • اللحوم المملحة (فخذ الخنزير المملح إلخ) • تخفيض درجة الحرارة من 52 درجة مئوية إلى 12 درجة مئوية خلال 7,5 ساعة، و • تخفيض درجة الحرارة إلى 5 درجات مئوية خلال 24 ساعة من الانتهاء من الطبخ • اللحوم غير المنضجة (لحم البقر/خروف/خنزير مطبوخ) • تخفيض درجة الحرارة من 52 درجة مئوية إلى 12 درجة مئوية خلال 6 ساعات، و • تخفيض درجة الحرارة إلى 5 درجات مئوية خلال 24 ساعة من الانتهاء من الطبخ، • يجب تبريد الأغذية الأخرى بواسطة <ul style="list-style-type: none"> • تخفيض درجة الحرارة من 60 درجة مئوية إلى 21 درجة مئوية خلال ساعتين؛ و • تخفيض درجة الحرارة من 21 درجة مئوية إلى 5 درجات مئوية خلال أربع ساعات. • أو بطبخها وتبريدها لمدة ودرجة حرارة بديلتين موافق عليهما خطياً من جانب سلطة الغذاء. راجع الملحق 1 للمزيد من المعلومات. 	المدة الدنيا للتصنيع (دقائق)	درجة الحرارة (درجة مئوية)	10	65	7	66	6	67	4	68	3	69	2	70-72	1	73-75	أقل من دقيقة	76+	الطبخ والتبريد
المدة الدنيا للتصنيع (دقائق)	درجة الحرارة (درجة مئوية)																		
10	65																		
7	66																		
6	67																		
4	68																		
3	69																		
2	70-72																		
1	73-75																		
أقل من دقيقة	76+																		
<ul style="list-style-type: none"> • يجب تجفيف منتجات اللحم المجفف غير المنضج بدرجة حرارة تحدّ من نمو الجراثيم (يوصى بدرجة حرارة في الوسط الداخلي بين 50 و70 درجة مئوية). • يجب أن تحقق منتجات اللحم المجفف نشاطاً مائياً لا يتجاوز 0,85 في المنتج الجاهز ما لم يُوافق على خلاف ذلك. • للمزيد من المعلومات بشأن تجفيف منتجات اللحم راجع إرشادات MLA (المؤسسة الأسترالية للحوم والمواشي) المتعلقة بصنع اللحوم المصنّع، الطبعة الثانية 	التجفيف																		

- لا يمكن تصنيع منتجات اللحم المطحون المخمر غير المطبوخ (UCFM) إلا بتصريح خاص باستخدام نموذج التخمير معتمد.
- اتصل بسلسلة الغذاء للمزيد من المعلومات.

3. خلال النقل

درجات حرارة المنتج (المنتجات) الحرجة خلال النقل هي:

- يجب ألا تزيد حرارة الذبائح والأرباع عن 7 درجات مئوية على السطح.
- يجب ألا تزيد حرارة الدواجن المذبوحة وقطع اللحم الصغيرة والأغذية المبردة الأخرى عن 5 درجات مئوية.
- يجب أن تكون الأغذية المجمدة متلجة لدرجة الصلابة (يحتاج بعض الأغذية إلى درجات حرارة تجميد محددة للمحافظة على عمر تخزيني لها)
- يجب أن تكون درجة حرارة الأغذية الساخنة أعلى من 60 درجة مئوية
- يجب أن تكون كل عربات النقل المرخصة مبردة إذا استخدمت لتوزيع الغذاء (للرحلات التي تزيد مدتها على 30 دقيقة). تُحسب هذه المدة من الوقت الذي يبدأ فيه تحميل المنتج إلى آخر وقت لتنزيل المنتج.
- في حال استخدام عربة غير مبردة، يظل عليك حفظ الغذاء تحت درجات الحرارة الحرجة المذكورة أعلاه.
- للتأكد من حفظ الغذاء في درجة الحرارة الصحيحة، يجب أن تكون قادرًا على فحص درجة حرارة الغذاء.
- للقيام بذلك، يجب أن يكون لديك مقياس حرارة دقيق أو وسيلة لقياس درجة الحرارة (مثل جهاز تسجيل البيانات):

- في مكان العمل
- متوفر، و
- يعمل
- في كل يوم تمارس فيه عملك.
- يجب أن يكون في متناول اليد مقياس حرارة مسباري رقمي (أي يمكن إدخاله في الغذاء) وأن يكون دقيقًا ضمن ± 1 درجة مئوية.
- يجب مراقبة درجات حرارة منتجات الغذاء بصورة منتظمة وتسجيلها. يمكن تحقيق ذلك بتسجيل درجات حرارة منتجات الغذاء في مكان التسليم (مثلًا سجل التسليم، على نسخة فاتورة الضريبة، في سجل يومية مبيعاتك بالمفروق إلخ).
- يجب إتاحة هذه السجلات عند طلبها من جانب أحد المسؤولين المفوضين.

5. تصنيع الغذاء

المحصلة المطلوبة

تعالج المؤسسة الغذاء بصورة آمنة

لتحقيق هذه المحصلة

تأكد من أن الغذاء سليم ومناسب خلال كل مراحل التصنيع.

التسليم

يجب فحص كل الأغذية التي تتسلمها المؤسسة. عند فحص الغذاء تأكد من أنه:

- درجة الحرارة المناسبة. راجع المحصلة 4 للمزيد من المعلومات
- بحالة جيدة وبدون أي تلف في مواد التغليف وخال من ما يدل على وجود تلوث.
- يجب أن تكون كل الأغذية التي تتسلمها المؤسسة من موردين مذكورين في سجل الموردين المعتمدين الوارد في الملحق 3.
- يجب الحصول على اللحم فقط من مؤسسات مرخصة ويجب أن يكون بالإمكان تتبع مصدرها.
- يجب تسلمها من عربة مرخصة عند اللزوم (مع ملاحظة وجود ملصقة سارية المفعول من سلطة الغذاء في نيو ساوث ويلز على العربة)

التخزين

- يجب حفظ كل الأغذية بدرجة الحرارة المناسبة. راجع المحصلة 4 للمزيد من المعلومات
- يجب خزن الغذاء بحيث لا يتلوث بأخطار بيولوجية أو كيميائية أو مادية.

التعبئة

- عند تعبئة الغذاء يجب أن تكون مواد التعبئة مناسبة للغرض وأن لا تسبب تلوثاً.

العرض

- يجب عرض كل الأغذية بدرجة الحرارة المناسبة. راجع المحصلة 4 للمزيد من المعلومات
- يجب عرض الغذاء بحيث لا يتلوث بأخطار بيولوجية أو كيميائية أو مادية.

التصنيع العام

- يجب تصنيع كل الأغذية بدرجة الحرارة المناسبة. راجع المحصلة 4 للمزيد من المعلومات
- يجب تصنيع الغذاء بحيث لا يتلوث بأخطار بيولوجية أو كيميائية أو مادية

تصنيع اللحوم المصنعة ومنتجات اللحم المجفف

- يجب تجفيف منتجات اللحم المجفف (مثلاً الجركي والبيلتونغ) في ظل الظروف الصحيحة (من حيث درجات الحرارة والرطوبة الخ) وللمدة الصحيحة لتجنب التكاثر الجرثومي غير المرغوب فيه.
- يجب أن تؤدي عملية التجفيف إلى عدم زيادة نسبة النشاط المائي (Aw) في المنتج النهائي على 0,85 أو بديل موافق عليه.
- قم بفحص التأكد للمنتجات النهائية لضمان سلامتها.
- بالنسبة لمنتجات اللحم المجفف ببطء، يمكن العثور على استمارات وصف المنتجات ومراقبة الاستخدام المقصود في الملحق 4.

المواد الخطرة

- يجب استخدام المواد الخطرة و تخزينها بطريقة تمنع تلوث الغذاء.

اللحوم المطبوخة المخمرة غير المطبوخة (UCFM)

لا يمكن تصنيع منتجات UCFM إلا بتصريح خاص باستخدام النموذج المعتمد. اتصل بسلطة الغذاء للمزيد من المعلومات.

معلومات إرشادية

تسليم الغذاء

- البضائع الجافة والمواد الكيميائية و مواد التعبئة والتغليف في درجة حرارة الغرفة
- بالنسبة لكل اللحوم التي يتم الحصول عليها من خارج نيو ساوث ويلز، يجب استحصالها من مؤسسة لها رخصة معادلة أو اعتماد معادل من الولاية المعنية.

خزن الغذاء والمكونات

- احفظ الأغذية الجاهزة للأكل (RTE) بصورة منفصلة عن الأغذية النيئة وبعيدة عن الأسطح غير المعقمة. إن خزن أطعمة RTE فوق الأغذية النيئة يمكن أن يساعد على منع التلوث من أشياء مثل تقطّر الدم.
- تأكد من عدم حدوث تلامس مباشر بين الغذاء أو عبواته والأرضية (مثلاً باستخدام عبوات جرّارة والتأكد من تعليق اللحم بصورة صحيحة).
- احفظ كل الأغذية بعيداً عن المواد الكيميائية أو المعدات المعطوبة أو أماكن المنشأة التي تحتاج إلى صيانة (مثل تقشّر الدهان).
- نظّف كل ما ينسكب أو ما يتكسّر (كالزجاج) بأسرع ما يمكن.
- إغلق بإحكام رزم الغذاء، خاصة البضائع الجافة، لمنعها من تلوّث الأغذية الأخرى (كمشروبات الحساسية) ومنع تلوّثها بالغبّار أو الأفات.

تعبئة الغذاء

يجب أن تكون مواد التعبئة والتغليف:

- خالية من المواد التي قد تجعل الغذاء غير مأمون أو غير مناسب
- نظيفة وخالية من أية مواد خارجية؛ و
- لم يسبق استخدامها (إلا إذا كان يمكن غسلها أو إذا كانت عبوة يُعاد تبطينها أو للاستخدام لطعام الحيوانات المنزلية)
- إذا تلفت مادة التعبئة أو التغليف وصار من المحتمل أن يكون الغذاء ملوّثاً يجب التخلص من الغذاء.

عرض الغذاء

- يجب أن تمنع مواد العرض عامة الناس من لمس اللحم غير المغلّف. وأي لحم يُعرض في مكان يمكن يلمسه عامة الناس يجب أن يكون من نوع اللحم المعبأ أو المغلّف سابقاً.
- يجب خزن اللحم المطبوخ وثمار البحر المطبوخة ومنتجات الغذاء الجاهز للأكل (RTE) الأخرى في مكان عرض منفصل عن مكان اللحم النيء. وعندما لا يتوفر مكان منفصل، يجب فصل هذه الأغذية بصورة كافية عن اللحم النيء (وهذا يشمل الغذاء المتبل) لمنع انتقال التلوّث في وحدة العرض.

التصنيع العام

فيما يلي بعض أمثلة المحافظة على سلامة الغذاء:

- حماية الغذاء من التلوّث نتيجة الطرطشة أو التقطّر أو الأغذية الأخرى أو مشروبات الحساسية أو البخار أو الدخان أو الروائح
- فئات الخبز المطحون وسوائل كسو الغذاء بالفتات وخطات التوابل:
 - يجب عدم إعادة استخدامها أو نخلها ويجب رميها في نهاية اليوم
 - يجب وضعها في البرّاد عندما لا تكون قيد الاستخدام خلال اليوم
- يجب صنع سوائل التخليل طازجة لكل كمية.
- يجب وضع ملصقات تعريف على اللحم المخصص للحيوانات المنزلية وخزنها بصورة منفصلة عن طعام الاستهلاك البشري.
- يجب تعريف الدهن والعظم والأغذية غير القابلة للأكل وخزنها بصورة منفصلة عن طعام الاستهلاك البشري.
- يجب وضع ملصقات تعريف على أي طعام غير سليم أو مناسب تمّ سحبه من الأسواق أو يجب إعادته إلى المورد وخزنها بصورة منفصلة عن الأغذية الأخرى.

تصنيع اللحوم المعالجة ومنتجات اللحم المجفّف

- يمكن العثور على معلومات إرشادية محددة في نشرة الصنع المأمون للحوم المصنّعة (الطبعة الثانية) التي أنتجتها المؤسسة الأسترالية للحوم والمواشي.

المواد الخطرة

- يجب وضع ملصقات تعريف كامل على المواد الخطرة مثل المواد الكيميائية الخاصة بالتنظيف والتحكّم بالأفات
- يجب ألا تتجم عن المواد الخطرة بقايا أو روائح أو نكهات.

6. الإضافات والمواد الحافظة

المحصلة المطلوبة

يتطابق استخدام الإضافات والمواد الحافظة في منتجات الغذاء مع مدونة المقاييس الغذائية

لتحقيق هذه المحصلة

- تأكد من أنه يُسمح باستخدام المادة الإضافية أو الحافظة في المنتج المعني.
- تأكد من أن تكون كمية/مستوى/كيل المادة الإضافية أو الحافظة متطابقة مع الحدود المسموح بها في المدونة (FSC).
- تأكد من أن يكون هناك تصريح دقيق على العبوة أو عند الطلب.

معلومات إرشادية

بالنسبة للمنتجات التي يُسمح بأن تحتوي على مادة حافظة، يمكن فقط استخدام الكميات المقررة بالحدود المسموح بها في مدونة المقاييس الغذائية. فيما يلي قائمة بالمنتجات الشائعة التي يمكن ولا يمكن استخدام مادة حافظة فيها. للاطلاع على قائمة كاملة بالمنتجات والإضافات والمواد الحافظة المسموح بها، راجع [FSC 1.3.1 الجدول 14 و15](#). يمكن العثور أيضًا على مزيد من المعلومات في وثيقة [استخدام المواد الحافظة في اللحوم المصنعة: إرشاد صاحب الرخصة](#) في موقع سلطة الغذاء في نيو ساوث ويلز.

إضافة ثاني أكسيد الكبريت (SO₂)

- يمكن أن تؤدي المادة الحافظة مثل SASO (ثاني أكسيد الكبريت) إلى ردات فعل حساسية لدى الزبائن الذين لديهم حساسية (مثل الربو). يمكن أن تتراوح ردات الفعل بين الخفيفة والمهددة للحياة مثل الصدمة التأقية، ويتطلب الاستخدام المأمون للمادة الحافظة قياس المكونات بحرص.
- يجب وزن اللحم المستخدم لصنع المقائق بدقة. وبعد وزن اللحم، يتم صنع الكمية الصحيحة من الخلطة (أو السائل) وإضافتها حسب تعليمات المصنع.
 - لا تستخدم أكثر من المطلوب للحم أو للخلطة ولا تزيد الكيل.
 - يجب تدريب جميع العمال، بمن فيهم المتعلمون الحرفيون، على استخدام كمية الخلطة الصحيحة قبل صنع المقائق.

سينجرى فحص ميداني خلال التدقيقات والمعاينات العشوائية. وأية مؤسسة يتبين أنها تستخدم مواد حافظة في اللحوم ومنتجات اللحم الممنوع استخدامها فيها قد:

- يتم تغريمها
- يتم إلزامها بإجراء مراقبة إضافية
- تخضع لتدقيقات ومعاينات إضافية
- تُدرج على قائمة سلطة الغذاء الخاصة بأسماء المؤسسات المخالفة المزمومة والتي تُعرض في الموقع الإلكتروني للسلطة؛
- يتم إلزامها بإجراء مزيد من التدريب / تقييم المهارات والمعرفة من جانب سلطة الغذاء كشرط لاستمرار ترخيصها ومزاولة العمل.
- إمكانية إلغاء الرخصة نتيجة تكرار المخالفة.

إضافة النيترات والنيترايت

هناك قيود على مستويات النيترات والنيترايت المستخدمة في اللحوم لأنها يمكن أن تتحول في المعدة أو خلال عمليات الطبخ بدرجات حرارة عالية إلى مواد كيميائية يُفهم أنها مسرطنة بطبيعتها، وهناك شروط وأحكام تمنع استخدامها بما لا يتطابق مع عمليات صنع أخرى. للنيترايت عمومًا وظيفتان في تصنيع اللحم:

- تحسين نوعية المنتج عن طريق زيادة اللون الأحمر النموذجي لمنتجات UCFM، و
 - تحسين سلامة المنتج وذلك بمنع بويغات المطنّيات الوشيقية من التكاثر
- يُسمح بإضافة النيترايت (مثل الصوديوم نيترايت) إلى منتجات UCFM والمنتجات المنضجة المجففة ببطء ولكن فقط لغاية كميات محددة كما هو مدرج في مدونة المقاييس الغذائية.

- لا يمكن تصنيع منتجات اللحم المطحون المخمر غير المطبوخ (UCFM) إلا بتصريح خاص باستخدام نموذج معتمد. اتصل بسلطة الغذاء للمزيد من المعلومات.

المنتج	سلفات سلفايت	نيترات نيترايت	إضافات ومواد حافظة أخرى يُسمح باستخدامها	شروط خاصة
6.8.1 اللحوم والدجاج والطراند النيئة				
لحم مفروم نيء بقر، دجاج، خروف، ماعز، خنزير إلخ	كلا	كلا	كلا	
كفتة، كبة، أو أي نوع آخر من أنواع هذه المنتجات	كلا	كلا	كلا	
عجنات الهمبرغر '100% لحم'	كلا	كلا	كلا	
جوانب كاملة أو قطع كاملة من اللحم أو الطرائد أو الدواجن النيئة	كلا	كلا	كلا	
دواجن طازجة (ليست مفرومة أو مقطعة إلى قطع صغيرة أو كبيرة)	كلا	كلا	# 262 [أستات الصوديوم (5000 مغ/كغ)*]	

المنتج	سلفات سلفايت	نيترات نيترائيت	إضافات ومواد حافظة أخرى يُسمح باستخدامها	شروط خاصة
6.8.2 منتجات اللحوم والدجاج والطراند المصنّعة بقطع كاملة كبيرة أو صغيرة				
لحم معالج (أو مملّح) (مثل كتف أو فخذ الخنزير وسيلفر سايد)	كلا	# 234 [نيسين (12,5 مغ/كغ)]* # 243 [إثيل لورويل أرجينايت (200 مغ/كغ)]* # 249، # 250 [نيترائيت (أملاح بوتاسيوم وصوديوم) (125 مغ/كغ)]*		
لحم مملّح (مثل شرائح الخنزير المملّح، البسترامي، والدجاج والرومي المدخن (غير اللوف))	كلا	# 234 [نيسين (12,5 مغ/كغ)]* # 243 [إثيل لورويل أرجينايت (200 مغ/كغ)]* # 249، # 250 [نيترائيت (أملاح بوتاسيوم وصوديوم) (125 مغ/كغ)]*		
اللحوم المجفّفة (مثل جركي البقر المقدّد)	كلا	# 200، # 201، # 202، # 203 [حامض السوربيك وسوربات الصوديوم والبوتاسيوم والكالسيوم (1500 مغ/كغ)]* # 234 [نيسين (12,5 مغ/كغ)]* # 243 [إثيل لورويل أرجينايت (200 مغ/كغ)]* # 249، # 250 [نيترائيت (أملاح بوتاسيوم وصوديوم) (125 مغ/كغ)]*		
اللحوم المنضّجة المجفّفة ببطء (مثل بروشتو وبانشتا ولحم الخنزير بارما والجامون).	كلا	# 234 [نيسين (12,5 مغ/كغ)]* # 243 [إثيل لورويل أرجينايت (200 مغ/كغ)]* # 249، # 250 [نيترائيت (أملاح بوتاسيوم وصوديوم) (125 مغ/كغ)]* # 251، # 252 [نيترات (أملاح بوتاسيوم وصوديوم) (500 مغ/كغ)]*		

المنتج	سلفات سلفايت	نيترات نيترات	إضافات ومواد حافظة أخرى يُسمح باستخدامها	شروط خاصة
6.8.3 منتجات اللحوم والدجاج والطرائد المطحونة المصنّعة				
مورتدلا	نعم *	كلا	النتجات ليست إضافة مسموح بها	
لوف الدجاج / لوف الرومي	نعم *	كلا		
مقانيق فرانكفورت	نعم *	كلا		
لحوم اللانشون	نعم *	كلا		
السلامي البولندي	نعم *	كلا		
الديفون	نعم *	كلا		
لحم الخنزير المصنّع	نعم *	كلا		
6.8.3.2 المقانيق ولحم المقانيق المحتوي على لحم نبيء غير معالج				
مقانيق ولحم مقانيق نبيء غير معالج	نعم *	كلا	نعم *	يجب تعريفه في الملصقة كلحم مقانيق (مثلاً أقراص لحم همبرغر مصنوعة من لحم مقانيق)
تشيبولاتاس	نعم *	كلا	*تنطبق الحدود التي تقرها FSC	
مقانيق الباربيكيو	نعم *	كلا		
مقانيق البقر / الخنزير / الدجاج	نعم *	كلا		
* MPL - الحد الأقصى المسموح به يُقاس على أساس مغ/كغ (ساري المفعول بتاريخ أول أيلول/سبتمبر 2016)				

7. ملصقات التعريف

المحصلة المطلوبة

تكون كل الأغذية بملصقات تعريف صحيحة ويكون بالإمكان تعريفها وتحديد مصدرها

لتحقيق هذه المحصلة

- يجب وضع ملصقات تعريفية صحيحة على كل الأغذية. هناك متطلبات محددة للمنتجات المختلفة (مثل المنتج الموضب وبلد المنشأ والمكونات وتصريح بخصوص مثبرات الحساسية)
- يجب أن تتطابق كل الملصقات التعريفية مع متطلبات مدونة المقاييس الغذائية
- يجب تعريف كل الأغذية بشكل صحيح (مثل النوع والوصف وملصقة لحم البقر)
- يجب أن تكون كل الإشارات والملصقات صحيحة وأن لا تضلل المستهلك
- يجب أن يكون بالإمكان معرفة المورد المعتمد عبر سلسلة التوريد إليك (مثلاً المورد بالجملة إلى متجرك)

معلومات إرشادية

يجب وضع ملصقات تعريف على الأغذية الموضبة، مثل علب الكرتون وصواني الجوائز البانصيب واللحوم المغلفة، عليها المعلومات التالية:

- اسم المؤسسة
 - العنوان الفعلي (الشارع إلخ) للمؤسسة التي تمت تعبئة الغذاء فيها
 - صنف / نوع الحيوان الذي أتى منه المنتج أصلاً (مثلاً بقر، خروف، ماعز، خنزير، دواجن)
 - الاسم التجاري أو الوصف للطعام أو منتجات الغذاء التي تحتوي عليها العبوة
 - الوزن، و
 - واحد أو أكثر من المعلومات التالية:
 - تاريخ التعبئة وبيان بالعمر التخزيني للطعام
 - تاريخ انتهاء صلاحية الاستخدام (مثلاً للحوم الجاهزة للأكل)
 - التاريخ الذي يُضلل استهلاك الغذاء قبله (مثلاً للحوم والأغذية الأخرى النيئة)
- إذا احتوى الغذاء على مكونات مضافة (مثلاً فتات الخبز أو التوابل) فإنه يجب أن تظهر المعلومات التالية أيضاً على الملصقة:
- جدول معلومات غذائية (NIP)
 - قائمة مكونات بكافة المكونات المضافة، و
 - تحديد أية مثبرات حساسية تكون في المنتج.
- قد يتعين وضع ملصقات تعريف على الأغذية غير المعبأة، مثل اللحوم وثمار البحر في وحدة العرض، عليها المعلومات التالية:
- بلد المنشأ
 - إذا استخدمت ملصقات تعريف لحم البقر، يجب أن تكون هذه المعلومات صحيحة (مثلاً صغير / عمره سنة / اقتصادي إلخ)
- بالنسبة للحوم الذبائح، بما فيها الذبائح الكاملة أو أنصافها أو أجزاء منها، يجب ختمها أو تمرير أسطوانة تعريف عليها بحيث يكون عليها معلومات تعريفية مناسبة (مثلاً أختام التصنيع، أختام المعاينة، بطاقات المصنّع) وأن يكون بالإمكان التعرف منها على المورد بموجب أدلة كافية (مثلاً فاتورة ضريبة من المورد).

منتجات لحوم الحيوانات المنزلية:

المنتجات المقصود أن تكون للاستهلاك البشري يمكن وضع ملصقات تعريف عليها أو بيعها على أساس أنها متبقّيات أو قطع صغيرة أو عظام. أما بيع اللحوم والمنتجات المخصصة للحيوانات المنزلية وغير المناسبة للاستهلاك البشري ولكن يُقصد أن يكون استخدامها النهائي كطعام للحيوانات المنزلية فيجب إعدادها /تعبئتها/تغليفها وتعريفها طبقاً لمقاييس الإنتاج النظيف صحياً للحوم المخصصة للحيوانات المنزلية (المقياس الأسترالي 2006: 4841 AS). يمكن العثور على مزيد من المعلومات في الأجزاء 7 و8 و9 من هذا المقياس المتعلقة بما يلي:

- إعداد ووضع ملصقات تعريف على اللحوم المخصصة للحيوانات المنزلية المعبأة سلفاً للبيع بالمفرق في عبوات مختومة عليها كلمات 'لحوم مخصصة للحيوانات المنزلية - ليست للاستهلاك البشري'، وفصلها عن اللحوم المخصصة للاستهلاك البشري وحفظها بطريقة لا تؤدي إلى تلفها.
- متطلبات تعريف (تلوين) المنتج وذلك بتلوينه بـ FCF أزرق براق (CI 42090) أو عملية تصنيع حرارية معتمدة، أو ترتيب خطي معتمد مع سلطة الغذاء.
- يجب عدم استخدام أحشاء الذبيحة في منتجات اللحوم المخصصة للحيوانات المنزلية.

ملصقات تعريف لحم البقر

بالنسبة للحم البقر، هناك متطلبات خاصة بشأن ملصقاته التعريفية، إذ هناك أوصاف محدّدة يمكن ولا يمكن استخدامها. في اللائحة التالية قائمة بالأوصاف التي يمكن استخدامها للحم البقر الطازج غير المطبوخ. يمكن العثور على الوصف المقياسي الخاص بالبيع بالمفرّق على الكرتون وعروة تعريف الذبيحة وغالبًا على إشعار توصيل طلبيتك من لحم البقر.

الوصف المقياسي للبيع بالمفرّق	الوصف حسب شركة AUS-MEAT**		تصنيف لحوم البقر للبيع بالمفرّق
حيوان عمره سنة أو بقر	*Y*	*YS*	حيوان عمره سنة أو بقر
حيوان صغير السن أو بقر	*YGS*	*YG*	حيوان صغير السن أو بقر
حيوان بالغ أو بقر	*YPS*	*YP*	حيوان بالغ أو بقر
اقتصادي	ثور اقتصادي	ثور اقتصادي	اقتصادي
للتصنيع	للتصنيع (مناسب للمفروم فقط)	للتصنيع (مناسب للمفروم فقط)	للتصنيع

** سجل شركة AUS-MEAT للحم البقر المحلي للبيع بالمفرّق - لغة ومصطلحات قطع لحم البقر للبيع بالمفرّق (الطبعة 3، 2011). يمكن استخدام كلمة 'بقر' بدلاً من أي وصف للبيع بالمفرّق باستثناء 'الاقتصادي'. فالبقر الاقتصادي يجب وصفه دائماً هكذا. أوصاف ممنوعة

لا يجوز لبائعي المفرّق استخدام أية أوصاف ممنوعة مثل درجة أ، أو 'ممتاز' أو 'معلوف في المرعى' وغيرها من مثل هذه الأوصاف. إذا استخدم بائعو المفرّق أوصافاً إضافية من أوصاف AUS-MEAT مثل 'بقر معلوف بحبوب نباتية' فيجب أن تكون هذه الأوصاف دقيقة ويمكن إثباتها. الأوصاف التالية لم يتم وضع تعريفات لها ولا يُسمح باستخدامها:

بقر *أ*	نوعية تصديرية	مع حبوب مكتملة في العلف
درجة أ	درجة تصديرية	معلوفة في المرعى
فئة أ	مقياس تصديري	معلوفة بالحليب
ممتاز	بمساعدة حبوب نباتية	مناسبة للميزانية
معلوف قبل الذبح بحبوب نباتية	نوعية عالية	درجة نوعية عالية

لا يمكن استخدام ملصقات مثل الظاهرة أدناه أو ما شابهها على منتجات البقر أو لوصف منتجات البقر.



المنشأة

8. تصميم وإنشاء المنشأة

المحصلة المطلوبة

يتم إنشاء وصيانة المنشأة والمعدات وعربات النقل بما يضمن عدم تلوث الغذاء

لتحقيق هذه المحصلة

التصميم والإنشاء

- يجب أن يتيح تصميم وتقسيم المنشأة ومعدات تصنيع الغذاء بصورة مأمونة وذلك بما يلي:
 - توفير مكان كاف لإنتاج الغذاء وللتراكيب والمثبتات والمعدات المستخدمة
 - منع دخول الأفات وعشعشتها
 - منع دخول الغبار والتراب والأبخرة والدخان والملوثات
- يجب أن يكون الإنشاء:
 - باستخدام مواد لن تصبح مصدرًا محتملاً للتلوث
 - بما يتيح التصنيع المأمون (مثلاً عدم ملامسة الغذاء للأسطح مثل الجدران أو الأرضيات) والتنظيف الفعال (مثلاً عدم وجود وصلات غير محكمة السدّ وأسطح خشنة وزوايا حادة)

الأرضيات

- الأرضيات يجب:
 - ألا تمتص المياه أو الغذاء أو الشحم أو تتيح للسوائل أن تتجمع
 - أن تتيح التخلص من السوائل بصورة طبيعية أو إزالتها يدوياً (مثلاً باستخدام ممسحة عادية أو مطاوية)
 - إبقاؤها خالية من نشارة الخشب أو بقايا الأصداف أو الكرتون أو المواد الأخرى المشابهة.
 - أن تكون فيها مصارف كافية وأن تمنع الروائح أو الهوام أو أية مواد كريهة أو مياه الأمطار من الدخول إلى المنشأة

الجدران والسقوف والتجهيزات الثابتة والملحقة والمعدات

كل الأسطح والمعدات المستخدمة في منشأتك يجب أن تكون:

- أسطحاً لمساء
- غير نفاذة (باستثناء لوحات التقطيع الخشبية المستخدمة للتقطيع فقط)
- أن يمكن تنظيفها بسهولة وعند الضرورة تفكيكها للتنظيف
- مقاومة للتآكسد أو يمكن صيانتها بما يمنع التآكسد

مرافق غسل الأيدي

- يجب أن تكون في منشأة بيع اللحم بالمفروق مرافق كافية لغسل الأيدي يسهل الوصول إليها وفي حالة عمل جيدة.

عربات النقل

- يجب أن تضم العربة المستخدمة لنقل الغذاء حجرة نظيفة لا تُلَف فيها، ومحكمة الغلق، ويجب أن تحول دون تلوث الغذاء
- يجب أن تكون كل العربات مبرّدة إذا كانت تُستخدم لتوزيع منتجات اللحم في رحلات تزيد مدتها على 30 دقيقة. هذه المدة تُحسب من تحميل أول منتج إلى إنزال آخر منتج.

الصيانة

- يجب صيانة منشأة بيع اللحم بالمفروق وكل التجهيزات الثابتة والملحقة والمعدات بحالة جيدة وخالية من التلَف ومن احتمال التلوث مثل الصدا أو الدهان المتقشّر
- إذا كانت أماكن في المنشأة وتراكيبها ومثبتاتها ومعداتنا لا تتطابق مع المتطلبات، يجب على المؤسسة:
 - تحديد العيوب الموجودة وكتابتها

- التخطيط لإصلاح أو إبدال الأشياء أو الأماكن المعيبة
- كتابة خطط الإصلاح/الإبدال والمدد الزمنية المقدّرة لذلك

معلومات إرشادية

الأرضيات

- أغطية الأرضيات مثل رتنج الإيوكسي وصفائح/بلاط الفايبل وبلاط السيراميك أو بلاط المفاعل (مع استخدام ملاط لا يمتص الماء) هي أمثلة من أغطية الأرضيات المتقدّمة بالأنظمة إذا تمّ تركيبها بصورة جيدة. أما الأرضيات التي يكون فيها أجزاء خرسانية غير مغطاة أو حصى مكشوف أو شقوق أو تلف فليست متقدّمة بالأنظمة. كما أن الأرضيات المهترئة بدرجة كبيرة يمكن أن تؤدي إلى تجمع الماء وهو ما يُمكن أن يؤدي احتمالاً إلى تلوث الغذاء.
- إذا كانت أرضيتك غير متقدّمة بالأنظمة، وثقّ خططك لإصلاحها أو إبدالها وتأكد من تحديث هذه الخطط بانتظام وإتاحتها للتدقيق.

الجران والسقوف والتجهيزات الثابتة والملحقة والمعدات

يجب أن تكون كل الأسطح والمعدات المستخدمة في منشأتك:

- أسطحاً ملساء وغير نقّاذة ويسهل تنظيفها ومقاومة للتآكسد؛ لكنها أيضاً
- متينة
- غير سامّة
- مقاومة للتشقّق أو الترسيل
- تتيح رؤية التلوث بوضوح
- مصنوعة بشكل تكون الوصلات محكمة السدّ بصورة فعّالة
- مصنوعة للحدّ من تجمع الغبار أو الماء أو الأوساخ أو النفايات على الحوافي أو العتبات إلخ؛ و
- بالنسبة لوصل الأرضيات مع الجدران، يجب أن تكون بدون زوايا حادة لتسهيل التنظيف الفعّال.

المواد المتطابقة مع ما تقدّم تشمل ما يلي:

- ✓ ألواح مطلية لحجرة التبريد
- ✓ فولاذ غير قابل للصدأ (للفوف والمناضد والألواح)
- ✓ بلاستيك (للوحات والعبوات والألواح والرفوف)
- ✓ خشب محكم السدّ (للألواح والرفوف)
- ✓ طلاء تلييس اسمنتي

المواد والمعدات غير المتطابقة مع ما تقدّم تشمل ما يلي:

- ✗ الخشب المكشوف واللوحات المصنوعة من قنات الخشب
- ✗ الإسفنج
- ✗ الفولاذ الخفيف غير المطلي
- ✗ لوحات البلاستر (الجبس) غير محكمة السدّ
- ✗ مواد من نوع 'الألواح مضلّعة السطح'
- ✗ عربات التسوّق



قد تحتاج بعض الأماكن والمعدات لعناية خاصة، منها:

قضبان تعليق الذبائح

- يمكن صنع قضبان تعليق الذبائح من الفولاذ الخفيف بشرط صيانتها لإبقائها خالية من الصدأ عن طريق معالجتها بزيت طعام بصورة منتظمة

لوحات التقطيع

- يتعيّن المحافظة على نظافة لوحات التقطيع الخشبية وإبقاؤها بحالة جيدة. ويجب أن تكون خالية من الشقوق والتفسّخ والثقوب وأنواع التلف الأخرى.
- يجب استخدام لوحات التقطيع الخشبية لأغراض التقطيع فقط.



لوحة التقطيع الظاهرة أعلاه فيها تلف وهي نتيجة لذلك غير متقيّدة بما تقدّم

مرافق غسل الأيدي

لكي تُعتبر مرافق غسل الأيدي ملائمة، يجب:

- تزويدها بمياه ساخنة جارية
- إعداد مادة تنظيف فعالة لها (مثلًا الصابون السائل)
- تجهيزها بحنفيات تعمل بدون استخدام اليدين
- تجهيزها بتجهيزات لتنشيف الأيدي لا تلوّث الأيدي المغسولة أو المكان المحيط بها (مثلًا مناشف ورقية وعلبة مهملات، أو آلة تنشيف)؛ و
- وصلها مباشرة بشبكة الصرف.

كذلك فإنه بالنسبة لمرافق غسل الأيدي:

- يجب أن يكون من السهل الوصول إليها في أماكن التصنيع
- يجب استخدامها فقط لغسل اليدين والذراعين والوجه؛ و
- يجب أن تركّب في أماكن مناسبة لاستخدامها خلال عمليات التصنيع.
- لا يمكن استخدام مرافق غسل الأيدي لغسل الأدوات والمعدات ولا يمكن استخدامها لحفظ القفازات أو أطقم السكاكين أو الأشياء الأخرى.

التهوية

- يجب أن تكون منشأة بيع اللحوم بالمفرق مهوأة بصورة كافية للتحكّم بالحرارة الزائدة والبخار والتكثّف ومنع دخول الروائح أو الغبار أو البخار أو الدخان.
- يجب طرد الانبعاثات بمروحة طرد إلى خارج المنشأة بطريقة لا تؤدي إلى تلويث الغذاء.

الإضاءة

- يجب أن تكون الإضاءة، الطبيعية أو الاصطناعية، كافية لتمكين القيام بالتصنيع النظيف صحيًا وإجراء المعاينة والتدقيق. للاطلاع على إرشادات حول الإضاءة الكافية، راجع المقياس الأسترالي 2006-1680.1 الإضاءة الداخلية وإضاءة مكان العمل: مبادئ وتوصيات عامة.
- للتأكد من أن لا تصبح المصابيح مصدر تلوّث، يجب أن يكون لها غطاء/حجاب واقٍ مقاوم للتحمّط. افحص المصابيح ومثبتاتها بانتظام للتأكد من خلّوها من الحشرات أو الماء أو العفن أو التلف إلخ. إذا كانت هذه الأشياء موجودة، اتخذ ما يلزم فورًا أو وثّق خطط معالجة هذه المشاكل.

الأفران وحجرات التدخين

- في ما يتعلق بتجمّع أي غبار أو أوساخ أو دخان أو فحم خشبي أو بقايا تشبه الرماد في غطاء جهاز الطرد (hood) يجب تنظيفها بانتظام لتجنّب احتمال حدوث التلوّث.

إمداد الماء

- يجب أن يكون الماء واستخدامه من مصدر وبشكل لا يتلوث معه الغذاء. إذا كان لديك مصدر ماء شبكي أو 'ماء من البلدة المحلية' فإنك تعتبر متقيّدًا بمتطلبات الماء الصالح للشرب. إذا استخدمت مصدر ماء مختلفًا، مثل مياه آبار أو خزان الأمطار، فقد تحتاج إلى فحص الماء أو معالجته للتأكد من أنه صالح للشرب.
- يجب أيضًا أن يتوفّر ما يكفي من الماء، البارد والساخن، بالضغط المناسب لتتمكّن من تنظيف المنشأة والتراكيب والمثبتات والمعدات.

مرافق التخزين

- يجب توفير مرافق تخزين لأشياء معيّنة. يمكن لجميع هذه المرافق ومعالجتها بطرق مختلفة، تبعًا لنوع تلك الأشياء وأماكن تخزينها.
- **الغذاء والأشياء التي تُستخدم لمرة واحدة وتلامس الغذاء** - بما فيها المكونات ومواد وأجهزة التصنيع والتعبئة والتغليف. تحتاج هذه الأشياء إلى أعلى درجات العناية والحماية من التلوث. عند خزن هذه الأشياء، فإنك تحاول بذلك حمايتها من كافة المصادر المحتملة للتلوث وعلى العموم يجب إبقاؤها منفصلة عن مجموعات الأشياء الأخرى. ويجب إيلاء العناية بشكل خاص إلى الأغذية الجاهزة للأكل والأغذية التي بحالة مستقرة أثناء التخزين وذلك لحمايتها من الأغذية والمكونات النيئة وكذلك من مصادر التلوث الأخرى (مواد التنظيف الكيميائية ومعداته والمعدات الوسخة إلخ).
- **المعدات النظيفة** - بما فيها أوعية المنتجات والصواني والأوعية الأكبر حجمًا وقضبان وآلات صنع المقانق والمكابس وشفرات آلات الفرم والمناشر. تحتاج هذه الأشياء إلى درجة عالية من العناية والحماية من التلوث لأنها تُستخدم في ملامسة الغذاء.
- **الملابس الواقية** - بما فيها المآزر والحقائب وملابس الوقاية الفولاذية. هذه الأشياء قد لا تلامس الغذاء بشكل مباشر، لكن ينبغي حمايتها من التلوث لأنها تُستخدم قرب الغذاء أو قرب الأشياء التي تلامس الغذاء ويمكنها أن تنقل التلوث من المصدر إلى الغذاء.
- **معدات التنظيف ومواد التنظيف الكيميائية** - بما فيها خرق التنظيف والماسح والدلاء والمماسح المطاطية ومنتجات التعقيم. يمكن أن تكون هذه الأشياء مصدر تلوث للطعام والمعدات ويجب خزنها بطريقة تمنع التلوث.
- **الأغراض الشخصية** - بما فيها الملابس التي لا تُستخدم خلال ساعات العمل، ومحافظ النقود، وهواتف الموبايل، والحقائب. يمكن أن تكون هذه الأشياء مصدر تلوث للطعام والمعدات وينبغي خزنها بطريقة تمنع التلوث.

مرافق دورات المياه

- يجب أن تتوفر في منشأة بيع اللحوم بالمفرّق مرافق دورات مياه كافية لاستخدام العمال.
- يجب أن يكون بالإمكان استخدام دورات المياه في كل الأوقات خلال قيام العمال بعملهم.
- يجب أن يكون موقع مرافق دورات المياه وافيًا للغرض وأن لا يتعارض مع التصنيع بطريقة نظيفة صحيًا ويجب ألا:
 - يُفتح مباشرة على أماكن التصنيع
 - يُستخدم لأي نوع من أنواع التصنيع.
 - يُستخدم لخزن الأشياء المدرجة أعلاه التي تحتاج إلى عناية بدرجة عالية مثل مواد التعبئة أو المكونات. يجوز خزن مواد التنظيف الكيميائية والمعدات التي لا تُستخدم لتصنيع الغذاء في هذه الأماكن إذا لم يكن بالإمكان أن تصبح خطرًا على سلامة الغذاء.
- على العمال عدم لبس المآزر وأطقم التصنيع في دورات المياه.
- يجب إبقاء المرافق بحالة نظيفة وبحالة إصلاح.

التخلّص من النفايات الجامدة والسائلة

- يجب تجهيز النفايات الجامدة والسائلة وخزنها ومعالجتها والتخلّص منها بطريقة:
 - لا تلوث إمداد الماء
 - لا تصبح طعامًا للحشرات أو مكانًا لنموها؛ و
 - لا تُصدر روائح.
- يمكن تحقيق ذلك بوضع النفايات الجامدة في أوعية مناسبة (مثلًا براميل) وتفرغها بانتظام (على الأقل يوميًا). عند تفرغ الأوعية، من الأفضل خزن النفايات في مكان منفصل، مثل حاوية "سكيب" خارج المنشأة. وعند خزن النفايات أو المواد القابلة لإعادة التدوير تأكد من أن المرافق:
 - ملائمة لحجم ونوع النفايات والمواد القابلة لإعادة التدوير

- مغلقة بحيث لا تصبح مكاناً لتكاثر الآفات
- مصممة ومصنوعة بحيث يمكن تنظيفها بصورة فعّالة
- يجوز التخلص من النفايات السائلة في شبكة المياه العادمة (مع استخدام وسيلة فصل/معالجة مناسبة مثل محبس شحم). إذا استُخدمت محابس الشحم تأكد من تفرغها وصيانتها حسب الحاجة. قد تحتاج إلى الاتصال بمجلس البلدية المحلي أو مؤسسة التخلص من المياه العادمة في منطقتك للحصول على مزيد من المعلومات والتأكد من أنك تتقيد بتشريعات الولاية الأخرى ذات الصلة المتعلقة بالتخلص من المياه العادمة.

الصيانة

لضمان الصيانة الفعّالة في منشأتك:

- حدّد العيوب وسجلّها
 - خطّط لإصلاح أو إبدال الأشياء أو الأمكنة التي فيها عيوب
 - اكتب خطط الإصلاح/الإبدال والمدد الزمنية المقدّرة لذلك.
- عند معالجة قضايا الصيانة، احرص على منع تلوث الغذاء. قدّر أولويات العيوب على أساس الخطر على سلامة الغذاء/تلوثه. وقد يشمل ذلك معالجة العيوب على مرحلتين:
- معالجة الخطر المباشر
 - التخطيط للإصلاحات/الإبدالات على المدى الطويل وتنفيذها.

إذا تبين مثلاً أن دهان السقف فوق منضدة التقطيع متقشّر، فإن إزالة الدهان المتقشّر فوراً يعالج خطر تلوث الغذاء بصورة مباشرة. لكن التخطيط لإعادة دهان السقف ثم القيام بذلك خلال عدة أسابيع يعالج الأخطار على المدى الطويل ويضمن تقيد السقف بالمقاييس. كذلك فإن توثيق الإجراء يثبت لسلطة الغذاء أنك تتحكّم بالأخطار الناجمة عن مشكلة الصيانة هذه.

دعم سلامة التصنيع

9. مهارات العمال ومعرفتهم

المحصلة المطلوبة

يجب أن يكون لدى جميع الأشخاص الذين يقومون بتجهيز الغذاء المهارات والمعرفة المناسبة

لتحقيق هذه المحصلة

- يتعين أن يعرف جميع العمال كيفية تأدية مهامهم طبقاً للممارسات المتبعة في المؤسسات وذلك لضمان سلامة الغذاء في كل الأوقات.
- أدلة كل أعمال التدريب التي يقوم بها العمال، يجب توثيقها في سجل التدريب FSP المبين في الملحق 2، مصحوباً بتوقيع العمال المعنيين.
- من شروط الرخصة أن يكون أحد العمال قد أكمل دورة معترفاً بها في النظافة الصحية لتجهيز الغذاء وأن يكون قادراً على أن يبرز خلال التدقيق شهادة تثبت إكماله الدورة.

معلومات إرشادية

- يتعين أن يعرف جميع العمال كيفية تأدية مهامهم طبقاً للممارسات المتبعة في المؤسسات وذلك لضمان سلامة الغذاء في كل الأوقات. يشمل ذلك ما يلي:
 - التنظيف والتعقيم
 - عمليات ضبط المكونات والمواد الحافظة
 - تصنيع اللحم النيء.
- يحتاج العمال الذين يؤدون مهاماً في الميادين التالية إلى تدريب خاص:
 - صنع المقائق
 - تجهيز وتصنيع لحوم الأغذية الجاهزة للأكل
 - المعالجة
 - مراقبة السجلات
 - التدقيقات الداخلية
 - تعبئة لحوم الغذاء الجاهز للأكل بشفط الهواء من العبوات
 - تصنيع اللحوم المجففة.
- يجب توثيق أدلة كل أعمال التدريب التي يقوم بها العمال في سجل التدريب الخاص ببرنامج FSP المبين في الملحق 2، مصحوباً بتوقيع العمال المعنيين. يشمل ذلك:
 - القصابين والمتلمذين الحرفيين
 - عمال الخدمة
 - عمال الغسيل
 - أفراد العائلة
- بتوقيع السجل تعني أنك وعمالك مؤهلون وأنهم يعرفون كيف يؤدون مهام عملهم بأمان وأنهم ملتزمون بسلامة الغذاء.
- من شروط الرخصة أن يكون أحد العمال قد أكمل دورة معترفاً بها في النظافة الصحية لتجهيز الغذاء وأن يكون قادراً على أن يبرز خلال التدقيق شهادة تثبت إكماله الدورة.
 - تأكد من وجود نسخة من شهادة مزاوله العمل أو المؤهل الصناعي أو الإفادة الأكاديمية في مكان العمل وإتاحتها للتدقيق.
 - تُقبل شهادة مشرف على سلامة الغذاء (FSS) سارية المفعول.

10. سحب الغذاء من الأسواق

المحصلة المطلوبة

يجب أن يكون لدى المؤسسة نظام لسحب الغذاء غير المأمون وغير المناسب من الأسواق

لتحقيق هذه المحصلة

- على منشأة بيع اللحم بالمفرق التي تتاجر باللحم بالجملة أو تصنعه أو تستورده:
- أن يكون لديها نظام مكتوب لسحب الغذاء غير المأمون من الأسواق و
- التقيّد بهذا النظام عند سحب الغذاء غير المأمون من الأسواق.

معلومات إرشادية

ينبغي أن تُسحب من البيع المنتجات غير المأمونة التي تمّ توزيعها إلى مؤسسات و/أو مستهلكين وذلك لحماية المستهلك. قد يتعيّن سحب منتج ما إذا:

- لم يكن عليه ملصقات تعريفية كاملة أو صحيحة
- كان ملوّثاً بمتعضّبات جرثومية
- كان ملوّثاً بمواد كيميائية ضارة
- كان ملوّثاً بمواد كالزجاج أو الخشب؛ أو
- تمّ التلاعب به.

يمكن استخدام خطة سحب الأغذية من الأسواق المبيّنة أدناه لتحديد ما إذا كان عليك القيام بعملية استدعاء وما هو الإجراء لفعل ذلك. في حالة استدعاء منتج ما، سيُستخدم بروتوكول السحب الخاص بقطاع الأغذية الذي أعدته جمعية المقاييس الغذائية لأستراليا ونيوزيلندا (FSANZ). توجد نسخة من هذه الوثيقة في موقع FSANZ الإلكتروني www.foodstandards.gov.au. في حالة سحب منتج ما، سيقوم مدير المؤسسة أو أحد موظفيه المنتدبين بمراقبة البرنامج. ويجب الاتصال بسلطة الغذاء في نيو ساوث ويلز في حالة سحب المنتج وذلك على الرقم 1300 552 406.

خطة سحب الغذاء من الأسواق

اسم المؤسسة ستستخدم خطة سحب الغذاء هذه لسحب المنتج غير المأمون من السوق.

سيقوم بتنسيق عملية السحب الاسم الأول اللقب الوظيفة

الخطوة 1 - قرر ما إذا كان الاستدعاء لازمًا لأن هناك خطرًا على الصحة والسلامة العامة

ما هو:	الاسم الأول اللقب سيقرّر ما إذا كان المنتج يشكل خطرًا على الصحة والسلامة العامة.
كيف:	<ul style="list-style-type: none"> - حدّد العيب في المنتج - حدّد رموز شحنات المنتج المعيب - حدّد ما إذا كان المنتج يشكل خطرًا على الصحة والسلامة العامة - حدّد ما إذا كانت هناك حاجة للسحب.
ملاحظات:	<p>إذا كان المنتج لا يشكل خطرًا على الصحة أو السلامة العامة أو إذا لم يتم بعد تأكيد خطر سلامة الغذاء فإن السحب لا يكون لازمًا.</p> <p>الاسم الأول اللقب هو من سيقرّر ما إذا كان سيتم سحب المنتج كإجراء احتياطي.</p> <p>إذا كان المنتج يشكل خطرًا على الصحة أو السلامة العامة فإن السحب يكون لازمًا.</p>

الخطوة 2 - قرر ما هو نوع الاستدعاء المطلوب

ما هو:	الاسم الأول اللقب هو من سيقرّر ما إذا كان سيتم السحب، وما كان السحب على مستوى تجاري أو مستوى المستهلك. وعند الضرورة سيتصل الاسم الأول اللقب بسلطة الغذاء في نيو ساوث ويلز أو بـ FSANZ لطلب المساعدة.
كيف:	<p>قد يسحب الاسم الأول اللقب المنتج كإجراء احتياطي إذا لم يكن هناك خطر على سلامة الغذاء أو إذا لم يكن الخطر على سلامة الغذاء قد تأكد بعد.</p> <p>سيقوم الاسم الأول اللقب بمناقشة نوع السحب المطلوب مع سلطة الغذاء في نيو ساوث ويلز أو بـ FSANZ.</p>
ملاحظات:	<p>سيقوم الاسم الأول اللقب بمناقشة نوع السحب المطلوب مع سلطة الغذاء في نيو ساوث ويلز أو بـ FSANZ.</p>

الخطوة 3 - أعد قائمة توزيع

ما هو:	سيقوم الاسم الأول اللقب بتحديد الجهة التي تم توزيع المنتج إليها.
كيف:	سيقوم الاسم الأول اللقب بكتابة أو طباعة قائمة بالزبائن مستخدمًا في ذلك سجلات مثل طلبيات الزبائن وقوائم التوصيل والفواتير.
ملاحظات:	ابق القائمة بسيطة. إذ أن المطلوب هو اسم الزبون وعنوانه ورقم الاتصال به وتفصيل كمية المنتج المعني الذي تم بيعه له.

الخطوة 4 - قم بالاستدعاء		
ما هو:	سيقوم الاسم الأول اللقب بإجراء السحب.	↓
كيف:	سيتم الاسم الأول اللقب بجميع الزبائن الذين ربما تلقوا المنتج غير المأمون ويخبرهم - بأن يسحبوا المنتج من البيع فوراً، و - بأن يتلقوا المنتج غير المأمون أو يعيدوه. سيتم الاسم الأول اللقب بـ FSANZ ويعطي تفاصيل السحب. إذا كان المطلوب سحباً على مستوى المستهلك سيعطي الاسم الأول اللقب تفاصيل: - المكان الذي يمكن إعادة المنتج إليه، و - كيف سيتم الإعلان عن عملية سحب المنتج.	
ملاحظات:	يمكن أن تساعد FSANZ في الإعلان عن عملية سحب المنتج.	
الخطوة 5 - الوصول والتقرير		
ما هو:	سيقوم الاسم الأول اللقب بتحديد الأسباب المحتملة للخطر (ما الذي سبب المشكلة) وتنفيذ تغييرات لمعالجة الخطر.	↓
كيف:	سيقوم الاسم الأول اللقب بوضع قائمة بالأسباب الممكنة والنظر بما يمكن القيام به لمنع تكرار حدوث المشكلة. سيقوم الاسم الأول اللقب بالاتصال بـ FSANZ وتقديم تقرير بعد عملية سحب المنتج.	
ملاحظات:	توجد معلومات عن الإبلاغ عن عملية سحب المنتج في الموقع http://www.foodstandards.gov.au/industry/foodrecalls/conduct/Pages/default.aspx	

أرقام اتصال ومعلومات

الهاتف - 1300 552 406

سلطة الغذاء في نيو ساوث ويلز

الهاتف - 02 6271 2610

جمعية المقاييس الغذائية في أستراليا ونيوزيلندا (FSANZ):

<http://www.foodstandards.gov.au/industry/foodrecalls/conduct/pages/default.aspx>

معلومات عن عملية سحب المنتج من FSANZ:

<http://www.foodauthority.nsw.gov.au/industry/recalls>

معلومات عن عملية سحب المنتج من سلطة الغذاء بنيو ساوث ويلز:

المحصلة المطلوبة

تكون المؤسسة خالية من الحشرات والأفات

لتحقيق هذه المحصلة

يشمل التحكّم بالأفات:

- التأكد من حسن صيانة المبنى والمعدات
- المحافظة على نظافة المنشأة والمعدات
- استخدام وسائل التحكّم بالأفات والمواد الكيميائية الخاصة بها
- توثيق التدابير المتخذة للتحكّم بالأفات
- تحديد ما إذا كانت التدابير توتي النتيجة المطلوبة

معلومات إرشادية

- **التأكد من حسن صيانة المبنى والمعدات:**

يساعد هذا على منع دخول الآفات إلى المنشأة ومن عشعتها في المعدات. تشمل أمثلة تحقيق ذلك سدّ الشقوق أو الثقوب في الجدران أو سد الثغرات حول الأبواب أو الحدّ من دخول الحشرات عبر النوافذ أو التخلّص من المعدات القديمة أو غير المستخدمة.

- **المحافظة على نظافة المنشأة والمعدات:**

يمكن أن يقلّل هذا أيضاً من الأماكن التي تعشعش فيها الآفات ويقلّل من وجود الغذاء الذي يجذب الآفات. تشمل الأمثلة تنظيف ما يسقط من أماكن تخزين الأغذية الجافة أو التخلّص من علب الكرتون المستخدمة.

- **استخدام وسائل التحكّم بالأفات والمواد الكيميائية الخاصة بها:**

تتحكّم هذه الوسائل والمواد بالأفات التي تتمكّن من الدخول إلى المنشأة قبل أن تعثر على مكان تعشعش فيه أو تنفّس. قد تشمل الأمثلة على ذلك طلب قيام اختصاصي في مكافحة الآفات بمعالجة المنشأة. إذا كان الأمر كذلك، اطلب منه تزويدك بتقرير موثّق يحدّد الوسائل/المواد الكيميائية التي استخدمها والآفة (الآفات) المستهدفة والأماكن التي استخدمت فيها هذه التدابير. يمكنك بدلاً من ذلك استخدام هذه التدابير بنفسك، بحيث تشمل استخدام مصائد أو سموم أو لوحات لاصقة أو مواد كيميائية. لكن عليك دائماً اتّباع تعليمات المصنّع بشأن الاستخدام والسلامة، وتأكد من استخدام المعالجة الكيميائية بطريقة لا تؤدي إلى تلوث الغذاء.

- **توثيق التدابير المتخذة للتحكّم بالأفات:**

عند استخدام هذه التدابير إما بنفسك أو من جانب اختصاصي قم بتوثيق هذه التدابير. وقد يشمل ذلك خارطة/مخطط منشأتك. ويمكن أن يكون ذلك بشكل بسيط مثل رسم خارطة/مخطط يدويّاً على صفحة ورق. احتفظ بهذه الخارطة/المخطط مع FSP الخاص بك و/أو ارفق نسخة من أي تقرير عن مكافحة الآفات في ملف/إضبارة مكافحة الآفات.

- **تحديد ما إذا كانت التدابير توتي النتيجة المطلوبة:**

انتبه لوجود الآفات، خاصة خلال فحوص ما قبل العمل، واطلب من عمالك أن يبلغوك عند العثور على أية آفات. قدّر برأيك ما إذا كانت التدابير التي تتبعها لمكافحة الآفات توتي النتيجة المرجوة، واتخذ الإجراء المناسب إذا اعتقدت أنها لا توتي النتائج.

12. المعايير

المحصلة المطلوبة

يجب أن يكون لدى المؤسسة في الموقع مقياس حرارة معاير ويعمل وأن تستخدمه

لتحقيق هذه المحصلة

- لكي تتمكن من حفظ الغذاء في درجة الحرارة الصحيحة يجب أن تكون أنت وعمالك قادرين على فحص حرارة الغذاء.
- يجب أن يكون لدى المؤسسة مقياس حرارة في الموقع
- يجب أن يعمل هذا المقياس بطريقة صحيحة
- يجب أن تكون أنت وعمالك قادرين على استخدام مقياس الحرارة هذا بطريقة صحيحة
- يجب معايرة مقياس الحرارة هذا بانتظام
- يجب تسجيل نتائج المعايرة. هناك صفحات محددة في يومية البيع بالمفرق لتسجيل ذلك.
- إذا كنت لا تستطيع طبخ الغذاء أو بيع طعام ساخن فلا تحتاج إلا إلى معايرة مقياس الحرارة إلى درجة 0 مئوية.
- اتبّع معايرة درجة التجمّد
- إذا كنت تطبخ الغذاء أو تبيع طعاماً ساخناً تحتاج إلى معايرة مقياس الحرارة في حرارة 0 درجة مئوية و100 درجة مئوية.
- اتبّع معايرة كلاً درجة التجمّد ودرجة الغليان

معلومات إرشادية

معايرة درجة التجمّد (0 درجة مئوية)

لمعايرة مقياس الحرارة اليدوي:

- 1- املا وعاء صغيراً بثلج مسحوق.
- 2- أضف قليلاً من الماء في الوعاء لجعل الثلج رخوًا.
- 3- ضع مقياس الحرارة في وسط الوعاء وامزج الثلج الرخو بالمسبار.
- 4- بعد حوالي دقيقة إلى دقيقتين اقرأ درجة الحرارة على المسبار (قد يعرض المسبار رقمًا بين -0,2 درجة مئوية أو +0,5 درجة مئوية).
- 5- سجّل درجة الحرارة المعروضة على مقياس الحرارة المسباري. بهذا تكون قد أكملت عملية المعايرة.

إذا لم يعرض المسبار رقمًا بين -1,0 درجة مئوية أو +1,0 درجة مئوية فإن المسبار ضمن المعايرة الصحيحة.

يمكن استخدام مسبار معاير لفحص مقياس حرارة أخرى أو مقاييس أو معدات في منشآتكم (مثل خزائن العرض ووحدات التبريد ووجرة التبريد إلخ). ويمكن إجراء ذلك بوضع المسبار بجانب مسبار الجهاز ومقارنة درجات الحرارة. إذا كانت درجات الحرارة المقاسة خارج نطاق ± 1 درجة مئوية، عدّل الجهاز أو أصلحه أو أبدله.

نقطة الماء عند الغليان (100 درجة مئوية)

لمعايرة مقياس الحرارة اليدوي:

1. سخّن الماء في وعاء إلى بدء الغليان (مثلًا بوضع قدر من ماء الحنفية على جهاز الطبخ).
2. ضع مقياس الحرارة في وسط الوعاء بحيث يكون رأس المسبار في الوسط بدون أن يلمس جوانب الوعاء أو قعره.
3. دع درجة حرارة مقياس الحرارة تصل إلى درجة مستقرة، بعد حوالي دقيقة إلى دقيقتين).
4. سجّل درجة الحرارة المعروضة على المسبار. بذلك تكون قد أكملت فحص معايرة درجة الغليان.

إذا لم يعرض المسبار رقمًا بين 99,0 درجة مئوية أو +101,0 درجة مئوية قد تحتاج إلى إبدال مقياس الحرارة.

يمكن استخدام المسبار المعايير لفحص مقياس حرارة أخرى أو مقاييس أو معدات في منشآتكم (مثل خزائن العرض الساخنة والأفران والمجففات وحجرات التدخين إلخ). يمكن قراءة العملية التي تقوم بها للمعايرة المقارنة أعلاه.

إذا كنت تقوم بمعايرة مقياس حرارة فوق مستوى سطح البحر، قد لا تكون نتائج المعايرة دقيقة إذا اتبعت الإجراءات أعلاه. راجع نشرة المعلومات بعنوان 'معايرة مقاييس الحرارة في الارتفاعات المختلفة' الموجودة في موقعنا الإلكتروني للاطلاع على مزيد من المعلومات.

13. التحكّم بمثيرات الحساسية

المحصلة المطلوبة

يجب أن تتحكّم المؤسسة بالأخطار المصاحبة لمثيرات الحساسية

لتحقيق هذه المحصلة

يجب على كلّ مؤسسة تصيف مكونات إلى الغذاء، مثل التتبيل أو الكسو بالفتات، أن تكون قادرة على اكتشاف مثيرات الحساسية الممكنة في المنتج النهائي ومنع تلوث الأغذية الأخرى.

تشمل مثيرات الحساسية المحتملة ما يلي:

1. الفول السوداني	2. المكسرات الشجرية (مثل اللوز والكاشيو)
3. البيض	4. الحليب
5. السمك	6. القشريات (الصدفية مثل القريدس والكركند)
7. السمسم	8. الصويا
9. الغلوتين (مثل القمح وفتات الخبز)	10. مركبات السلفايت (أكثر من 10مغ/كغ)

يجب أن تصرّح المؤسسة عن أول ثمانية من مثيرات الحساسية الممكنة هذه ومنتجاتها في قوائم المكونات إذا سأل زبون عمّا إذا كانت موجودة في الغذاء.

معلومات إرشادية

يمكن أن تسبّب الحساسيات تهديدًا للحياة وهي من الأمور التي تثير القلق بشكل متزايد في أستراليا. والواقع أن في أستراليا واحدة من أعلى نسب انتشار الحساسية في العالم.

يجب حفظ أي غذاء يحتوي على مثيرات حساسية بصورة منفصلة عن الأغذية التي لا تحتوي على مثيرات الحساسية. ويجب تصنيع الأغذية التي لا تحتوي على مثيرات الحساسية قبل تصنيع الأغذية التي تحتوي على مثيرات الحساسية. ويجب تنظيف كافة المناضد والأدوات بصورة تامة بين إنتاج المنتجات التي تحتوي على مثيرات الحساسية والأغذية الأخرى.

ويجب حفظ أي غذاء يحتوي على مثيرات حساسية بصورة منفصلة عن الأغذية التي لا تحتوي على مثيرات الحساسية خلال عرضها (مثلًا حفظ أجنحة الدجاج المتبلّة بالصويا والعلسل أو الأغذية المكسوة بالفتات بصورة منفصلة عن الأغذية الأخرى التي لا تحتوي على مثيرات الحساسية).

إذا سأل زبون عمّا إذا كان نوع ما من الغذاء يحتوي على مثيرات الحساسية أن تكون قادرًا على إعطائه معلومات عن كلّ مثيرات الحساسية في ذلك الغذاء. ويمكن تحقيق ذلك بواسطة ما يلي:

- الاحتفاظ بقوائم بكل مثيرات الحساسية وذلك بالحصول على استمارة معلومات المنتجات أو مواصفاتها من مورّدك، أو
- بالاحتفاظ بالعبوات التي تضم الملصقات الموجود عليها كل المكونات ومثيرات الحساسية.

يجب منع حدوث تلوث من مثيرات الحساسية خلال التخزين، إذ يتم تخزين البضائع الجافة مثل مواد التتبيل والرشوش والبهارات ومواد التنكيه وخلائط الفتات في أوعية/أكياس نظيفة. كما يتم تخزين البضائع المحتوية على مثيرات الحساسية تحت البضائع التي لا تحتوي على مثيرات الحساسية.

إذا كان الغذاء مغلقًا، يجب أن تكون عليه ملصقة بالمكونات وبيان تحذير بشأن مثيرات الحساسية. ويجب دائمًا إدراج مثيرات الحساسية الأكثر استخدامًا في الغذاء (المذكورة أعلاه) ومركبات السلفايت على قائمة المكونات أو في بيان تحذيري منفصل. كذلك يجب أن يكون على المنتجات التي تحتوي على الهلام الملكي بيان تحذير على ملصقة الغذاء.

يمكن الإشارة إلى مثيرات الحساسية بثلاث طرق:

3. في بيان منفصل

دقيق القمح، سكر، مرجرين (يحتوي على حليب)، ملح، نكهة (تحتوي على نشاء القمح). يحتوي على القمح والحليب.

2. بخط عريض

دقيق القمح، سكر، مرجرين (يحتوي على حليب)، ملح، نكهة (تحتوي على نشاء القمح)

1. بين قوسين

دقيق القمح، سكر، مرجرين (يحتوي على حليب)، ملح، نكهة (تحتوي على نشاء القمح)

14. الفحوص

المحصلة المطلوبة يتم تنفيذ فحوص تأكيدية

لتحقيق هذه المحصلة

1. يجب على مؤسسات بيع اللحوم بالمفرق التي تعبئ لحومًا جاهزة للأكل إما في عبوات مفرغة الهواء أو عبوات معدلة الهواء أن تقوم بعمليات تصنيع وفحوص إضافية للتأكد من التحكم بالليستيرية المستوحدة.
2. يجب إجراء فحوص إذا كنت تقوم بإنتاج أو تصنيع:
 - أ) أجزاء/قطع كاملة مع بسترة بعد التعبئة (مثل لحم الخنزير المملح والموضب في عبوات مفرغة الهواء) أو
 - ب) أجزاء مشرحة أو كاملة بدون بسترة بعد التعبئة (مثل اللحم المشرحة المعبأة في عبوات مفرغة الهواء أو أجزاء متعددة من اللحم المعبأة في عبوات مفرغة الهواء).
3. لا تحتاج مؤسسات بيع اللحوم بالمفرق التي تعبئ لحومًا نيئة و/أو منتجات لحوم نيئة إما في عبوات مفرغة الهواء أو عبوات معدلة الهواء إلى إجراء فحوص الليستيرية المستوحدة.

معلومات إرشادية

يجب على مؤسسات اللحم المرخصة التقيّد بأحكام نظام سلامة مأكولات اللحوم الموجود في أنظمة الغذاء لعام 2015 والمتعلق بأخذ العينات والتحليل. يبيّن دليل أنظمة سلامة الغذاء في نيو ساوث ويلز جميع متطلبات الفحوص. وتبعًا للمنتج أو لعملية التصنيع المتبعة، هناك ثلاث فئات:

الفئة 1: أجزاء/قطع كاملة معبأة بتفريغ الهواء/عبوات معدلة الهواء مع بسترة بعد التعبئة

الفئة 2: أجزاء مشرحة أو كاملة معبأة بتفريغ الهواء/عبوات معدلة الهواء بدون بسترة بعد التعبئة

لفئة 3: أجزاء مشرحة أو كاملة بدون تعبئة إضافية بتفريغ الهواء/عبوات معدلة الهواء.

الفئة 1	الفئة 2	الفئة 3
مطلوب فحوص أخرى		
يجب بسترتها وفحص عينات منها	يجب تعديل هوائها وفحص عينات منها	
فخذ خنزير كامل أو نصف فخذ	لحوم مشرحة	
سيلفرسايد مطبوخ	دجاج كامل مدخن	
قطعة لحم بقر واحدة	كبانوسي، جزء مفرد وأجزاء كاملة في العبوة	
صدر دجاج مدخن (قطعة واحدة)	قطع لحم كاملة مقطعة لتقطيعها إلى شرائح/بيعتها مستقبلاً	
	ثمار بحرية مدخنة ومشرحة أو مقطعة إلى أجزاء	

الفئة 1: أجزاء/قطع كاملة معبأة بتفريغ الهواء/عبوات معدلة الهواء مع بسترة بعد التعبئة

هذه أجزاء أو قطع كاملة معبأة ومتبوعة بخطوة هي البسترة بعد التعبئة. وهذا يتضمّن تسخين السطح الخارجي للمنتج المعبأ إلى درجات حرارة تتحكّم بالليستيرية. تتمّ هذه العملية عادةً بتغطيس المنتج المعبأ في ماء ساخن لفترة محددة وفي درجة حرارة محددة.

هذه العملية مناسبة فقط للقطع غير المشرحة المعبأة (فخذ خنزير مملح أو سيلفرسايد) أو للأصناف عندما يكون مصدر القلق هو السطح الخارجي للحم فقط ولا يمكن استخدامها للمنتجات المشرحة الموضّبة.



مدة التعطيس (دقائق)	درجة حرارة سطح اللحم (درجة مئوية)
44	60
33	61
24	62
18	63
13	64
10	65
7	66
6	67
4	68
3	69
2	70-72
1	73-75
أقل من دقيقة واحدة	76 أو أسخن

للتحكّم بـ الليستريّة في هذه المنتجات يجب أن:

- تسخّن سطح اللحم إلى درجة الحرارة والمدة المذكورتين في القائمة أعلاه.
 - تفحص درجة حرارة سطح اللحم:
 - باستخدام مقياس حرارة يعمل بالأشعة تحت الحمراء (مثل 'رايتك') مباشرة بعد إخراج اللحم من الماء الساخن؛ أو
 - بقياس درجة حرارة الماء للمدة المذكورة في القائمة.
 - متى تمّ تسخين المنتج يجب أيضاً تبريده بسرعة (مثلاً بتغطيسه في ماء متلج أو بالتليج بتعريضه لهواء متلج مباشرة بعد التسخين)، حيث أن ذلك يساعد أيضاً على القضاء على الليستريّة.
 - وثق مدد ودرجات حرارة بسترة ما بعد التعبئة
 - أرسل عيّنة للفحص، عيّنة من كل 10 دفعات.
 - عدم اكتشاف الليستريّة المستوحدة في 25 غ من المنتجات التي تدعم نموها، أو
 - عدم وجود الليستريّة المستوحدة بأعداد تزيد على 100 وحدة تشكيل خلية/غرام للمنتجات التي لا تدعم نموها
- هناك نقاط هامة يجب ملاحظتها، منها:**
- إذا تمّت بسترة المنتج في العبوة لا يمكن إعادة فتحها أو تشريح المنتج أو إعادة تعبئته (بدون بسترة) قبل بيعه.
 - الدفعة هي كمية المنتج المبسترة خلال فترة 24 ساعة.

الفئة 2: أجزاء مشرّحة أو كاملة معبأة بتفريغ الهواء/عبوات معدلة الهواء بدون بسترة بعد التعبئة

هي شرائح أو قطع معبأة لكنها ليست أجزاء كاملة، أو لا يكون بالإمكان تسخين سطحها بالبسترة بعد التعبئة. تشمل أمثلة هذه المنتجات اللحوم المشرّحة في محلات اللحوم الجاهزة الباردة وأعواد الكباتوسي والدجاج الكامل.

للتحكّم بـ الليستريّة في هذه المنتجات يجب أن:

- تقلّل من إمكانية التلوّث بـ الليستريّة خلال التصنيع (راجع الوثائق الإرشادية المعتمدة بالقطاع، مثل الخطوط الإرشادية للمؤسسة الأسترالية للحوم والمواشي الخاصة بالتصنيع المأمون للحوم الجاهزة الباردة (smallgoods) الطبعة الثانية).
- افحص البيئة للتأكد من عدم وجود الليستريّة بأخذ عينات من خمسة مواقع في مكان العمل في الشهر قبل التشغيل وبعده من كلا:
- مواقع المنطقة 1: المعدات التي تلامس المنتجات المطبوخة (مثل أجهزة التقطيع إلى شرائح وأجهزة الفرغ والمكعبات) والثلاجات اللولبية

والسيور الخاصة بالمنتجات المطبوخة، والطاولات والمناضد التي يتم خزن المنتجات عليها أو تجزئتها.

- مواقع المنطقة 2: الأرضيات والجدران والسقوف ومخارج الصرف ومكان تجمع الماء (مثلاً على أرضيات منطقة التصنيع أو حجرة التبريد)، والسوائل المتكثفة من مبخّرات التبريد (حجرات التبريد)، وأبواب المبرّدات ومفاتيح الكهرباء ووصلات/شقوق الأرضيات.
- أرسل عيّنة للفحص، عيّنة من كل 10 دفعات.
- عدم اكتشاف الليستيرية المستوحدة في 25 غ من المنتجات التي تدعم نموها، أو
- عدم وجود الليستيرية المستوحدة بأعداد تزيد على 100 وحدة تشكيل خلية/غرام للمنتجات التي لا تدعم نموها
- وثّق النتائج البيئية وكذلك نتائج المنتج النهائي.

ماذا أفعل إذا كانت النتيجة إيجابية (الجرثومة موجودة)؟

إيجابية في المنتج النهائي

- أبلغ سلطة الغذاء في نيو ساوث ويلز شفهيًا خلال 24 ساعة من تسلمك النتيجة وذلك بالاتصال على الرقم 1300 552 406.
- اعزل أي منتج ما يزال في منشأتك؛ واسحب من الأسواق أي منتج خرج من منشأتك.
- أبلغ سلطة الغذاء في نيو ساوث ويلز خطيًا خلال سبعة أيام من تسلمك النتيجة.

مسحات بيئية إيجابية

- نتيجة إيجابية في المنطقة 1:
 - أوقف تصنيع المنتج
 - أرسل مسحة إلى مختبر معتمد من NATA لتأكيد ما إذا كان ما اكتُشف هو الليستيرية المستوحدة
 - نفذ برنامج تنظيف مكثف لكل الأسطح التي لامسها المنتج
 - إذا أُكِّدَت نتيجة المسحة وجود الليستيرية المستوحدة افحص المنتج الذي أوقفت تصنيعه
- نتيجة إيجابية في المنطقة 2:
 - أرسل مسحة إلى مختبر معتمد من NATA لتأكيد ما إذا كان ما اكتُشف هو الليستيرية المستوحدة
 - نفذ برنامج تنظيف مكثف لكل الأسطح التي لامسها المنتج
 - إذا أُكِّدَت نتيجة المسحة وجود الليستيرية المستوحدة زد عدد مسحات الفحص من أماكن في المنطقة 1

بمن أتصل للحصول على مساعدة إضافية؟

سلطة الغذاء في نيو ساوث ويلز على الرقم 1300 552 406 أو على العنوان contact@foodauthority.nsw.gov.au

الفئة 3: أجزاء مشرّحة أو كاملة بدون تعبئة لاحقة بتفريغ الهواء/عبوات معدلة الهواء

هذه أجزاء كاملة أو مشرّحة أو قطع من منتج جاهز للأكل يُباع بدون تعبئة إضافية بتفريغ الهواء/عبوات معدلة الهواء. لا تحتاج هذه المنتجات إلى فحوص أخرى.



Department of
Primary Industries
Food Authority



تعريفات

أحد حيوانات المسالخ	أي ثور أو عجل مخصي أو بقرة أو عجلة غير مسقذة أو عجل أو كبش أو نعجة أو كبش مخصي أو حمل أو عنزة أو جدي أو خنزير أو جاموس أو غزال أو أرنب أو أي طير
لحم المسالخ	لحم من أحد حيوانات المسالخ المقصود أن يكون للاستهلاك البشري
مناقع	تشمل غرف تغيير الملابس و غرف الأكل ودورات المياه وأحواض غسل الأيدي وحجرات الاستحمام
أجهزة	أية معدات تُستخدَم في مواقع تصنيع لحوم الببيع بالمفرق.
تدقيق معتمد	تدقيق تعتمد سلطة الغذاء في نيو ساوث ويلز
تدقيق	نظام مبرمج ومحدد بشكل واضح للتأكد من تنفيذ نظام جودة حسب المقاييس المبيّنة في برنامج سلامة الغذاء.
مسؤول مفوض	شخص معين بموجب القسم 3، الجزء 9
نظيف	في ما يتعلّق ب: (أ) الذبائح أو اللحم، يعني أنها خالية من كافة الملوثات المرئية (مثل الغذاء والغبار وشحم السكك والصوف والشعر ومواد البراز والصفراء ومفرزات الجسم والحالات المرضية)؛ و (ب) المعدات والأدوات والثياب، يعني أنها خالية من كافة الملوثات المرئية وأنها مغسولة ومعقّمة وخالية من الروائح الكريهة؛ و (ج) الأمكنة، يعني أن أسطح الأرضيات والجدران والسقوف خالية من كافة الملوثات المرئية وأنها مغسولة وخالية من الروائح الكريهة؛ و (د) الثياب، يعني أنها خالية من الملوثات المرئية.
إنشاء	تصميم ملني ومعدات وصيانة مبنى لحوم الببيع بالمفرق.
تلوث	وجود مواد غير مرغوب فيها، بما فيها المواد أو المتعضيات المجهرية، تجعل اللحم ومنتجات اللحم غير مأمونة أو غير مناسبة للاستهلاك البشري.
تعبير	وصلة مقعرة عند التقاء سطحين (مثل التقاء الأرضية بالجدار) للتمكين من تنظيفها بشكل فعال.
منضج	يكون المنتج منضجًا إذا أُضيف إليه ملح تمليح بمستوى يحفظ المنتج، وهو مستوى بحد أدنى يبلغ 2,5% ملح في مرحلة الماء و100 جزء بالمليون نيترايت في الداخل.
صالح للأكل	مأمون ومناسب للاستهلاك البشري.
مؤسسة غذاء أو أغذية	تعني "مؤسسة الأغذية" مؤسسة أو مشروعًا أو نشاطًا يتضمّن: (أ) تجهيز الأغذية بقصد بيعها، أو (ب) بيع الأغذية
برنامج سلامة الغذاء	برنامج موثّق يحدّد أية خطوات في مؤسسة لبيع اللحوم بالمفرق تكون جوهرية لضمان سلامة الغذاء وضمان تحديد التدابير الوافية لسلامة الغذاء وتنفيذها والاستمرار فيها ومراجعتها.
طريدة	أي حيوان فقاري: بما في ذلك الثدييات أو الطيور أو الزواحف ولكن باستثناء الأسماك، من الأنواع التي يمكن صيدها بصورة قانونية ولا تكون قد تربّت كحيوانات مزارع، ويتم قتلها في الخلاء.
لحم الطرائد	هو الجزء الذي يمكن أكله من أي من الطرائد يكون قد أعدّ أو تمّ تحضيره في إحدى مؤسسات تصنيع الطرائد ووافق مفتش على أنه صالح للاستهلاك البشري.
HACCP	أسلوب نقاط التحكم الحرجة لتحليل الأخطار يتألف من نظام مخطّط لتحليل الأخطار وتحديد طرق مراقبتها وتنفيذ تدابير

	للتحكّم بكلٍ منها.
خطر	عامل بيولوجي أو مادي أو كيميائي أو حالة بيولوجية أو مادية أو كيميائية في الغذاء له أو لها إمكانية التسبب في تأثير صحي سيء على الإنسان.
مواد تنطوي على خطر	أية مادة تعرّض سلامة وملاءمة اللحم ومنتجاته للخطر إذا لامست اللحم أو منتجاته أو الأسطح التي تلامسه.
غير صالح للأكل	غير مأمون أو غير مناسب للاستهلاك البشري.
مرخّصة	منشأة لديها ترخيص من سلطة الغذاء في نيو ساوث ويلز (أو ما يعادلها في الولايات الأخرى / البلدان الخارجية).
لحم	الجزء الذي يمكن أكله من أي من حيوانات المسالخ والأحشاء التي يمكن أكلها المخصّصة للاستهلاك البشري.
NIP	جدول المعلومات الغذائية
بكتيريا مسببة للأمراض	بكتيريا قادرة على التسبب في أمراض لدى البشر.
مياه الشرب	هي المياه المقبولة للاستهلاك البشري. ¹
منشأة	بناء أو بنية يتم فيه تصنيع أو تخزين اللحم للاستهلاك البشري.
لحم مصنّع	أي منتج من عملية تحويلية يحتوي على لحم مسالخ أو لحم طرائد ويكون مخصّصاً للاستهلاك البشري.
تصنيع	أي عمل يرتبط بتخزين وإنتاج وبيع اللحم ومنتجات اللحم.
ملابس واقية	ملابس مثل المآزر وأغطية الرأس والقفازات والأثواب الواقية التي تمنع الملامسة الاعتيادية لأي جزء من جسم الشخص أو ملابسه العادية مع الأسطح التي يلامسها اللحم أو منتجاته.
RTE (جاهزة للأكل)	تعني منتجات اللحم التي لا تكون بحاجة إلى تسخين أو طبخ إضافي قبل استهلاكها، وهي تشمل ما يلي: (أ) اللحم المطحون المخمّر المطبوخ منه وغير المطبوخ؛ و (ب) الباتيه؛ و (ج) اللحم المجفّف؛ و (د) اللحم المقدّد ببطء؛ و (هـ) لحم اللانشون؛ و (و) اللحم العضلي المطبوخ بما فيه لحم الخنزير المطبوخ ولحم البقر المطبوخ (روستو)
منشأة بيع اللحم بالمفرّق	أية منشأة يتم فيها بيع اللحم (بما فيه الدواجن) بالمفرّق وتصنيع الذبائح ذات اللحم النيء أو أجزاء منها بطريقة أو بأخرى (مثل تجريد العظم أو التشريح أو التقطيع). لا تشمل منشأة بيع اللحم بالمفرّق المنشأة التي: (أ) الذي باعت بالجملة في أي أسبوع في السنة التقويمية الماضية أكثر من طنٍ من اللحم (يجب أن تكون تلك المنشأة مرخّصة كمنشأة تصنيع لحوم)، أو (ب) يكون كل اللحم الذي تبيعه: (i) بشكل جاهز للاستهلاك (مثل ما يُباع منه في المطاعم أو محلات مأكولات التايك أواي)، أو (ii) بشكل يُشار إليه عادة بـ 'المطبوخة والمبرّدة' (أي لحم مطبوخ ومعبأ يحتاج إلى إعادة تسخين قبل استهلاكه).
تعقيم	تعريض سطح ما إلى الحرارة و/أو مواد كيميائية أو عمليات تصنيع أخرى لكي يتناقص عدد الكائنات المجهرية على السطح

¹ يمكن استخدام الدليل الأسترالي لمياه الشرب 2004 الصادر عن NHMRC لإرشاد بشأن ما يُعتبر مياهًا مقبولة.

إلى مستوى (أ) لا يعرّض سلامة الغذاء الذي قد يلامسه للخطر؛ و (ب) لا يسمح بانتقال الأمراض المعدية	
منتجات لحم مصنّع لا تحتاج إلى تبريد أو تجميد للحفاظ على سلامة الغذاء وصلاحيته.	بحالة مستقرة أثناء التخزين
ثاني أكسيد الكبريت	SO ₂
في ما يتعلّق بالمعدات أو الأدوات المستخدمة في تصنيع اللحم بصورة نظيفة صحيًا، تعني الكلمة تنظيفها وتغطيسها في مياه مسخنة إلى درجة لا تقلّ عن 82 مئوية إلى أن يحصل التعقيم، أو معالجتها بطريقة فعّالة أخرى. لأغراض هذا المقياس، تعني الكلمة "تعقيم الشيء تجاريًا".	تعقيم
لحم مطحون مخمّر غير مطبوخ	UCFM
لحم تمت الموافقة عليه بأنه مأمون وصالح للاستهلاك البشري على أساس أن ذلك اللحم: (أ) لن يسبب عدوى أو تسمّمًا بواسطة الغذاء عند تحضيره وإعداده بطريقة سليمة من حيث استخدامه المقصود؛ و (ب) لا يحتوي على مخلفات أعلى من الحدود المقرّرة؛ و (ج) خالٍ من التلوّث الظاهر؛ و (د) خالٍ من العيوب التي يعتبرها الزبائن عمومًا بأنها غير مرغوب فيها.	ملائم للصحة

مراجع

سجل لحم البقر للبيع بالمفرق محليًا الخاص بشركة AUS-MEAT - لغة ومصطلحات قطع لحم البقر للبيع بالمفرق (الطبعة 3، 2011).

المقياس الأسترالي للإنتاج والنقل بصورة نظيفة صحيًا للحم ومنتجات اللحم للاستهلاك البشري. (AS 4696:2007)

المقياس الأسترالي لإنتاج اللحم المخصّص للحيوانات المنزلية بصورة نظيفة صحيًا (AS 4841:2006)

المقياس الأسترالي للإضاءة في مكان العمل (AS 1680.1: 2006)

قانون الأغذية 2003

نظام الأغذية 2015

المؤسسة الأسترالية والنيوزيلندية لمقاييس الأغذية (FSANZ) - بروتوكول سحب المنتجات من الأسواق في قطاع اللحم

مدونة المقاييس الغذائية

الخطوط الإرشادية الصادرة عن MLA الخاصة بصنع اللحوم الباردة (smallgoods) بصورة مأمونة (الطبعة 2، 2015).

الدليل الأسترالي لمياه الشرب 2004 الصادر عن NHMRC

مقاييس نيو ساوث ويلز لإنشاء منشآت بيع اللحم بالمفرق وتشغيلها بصورة نظيفة صحيًا

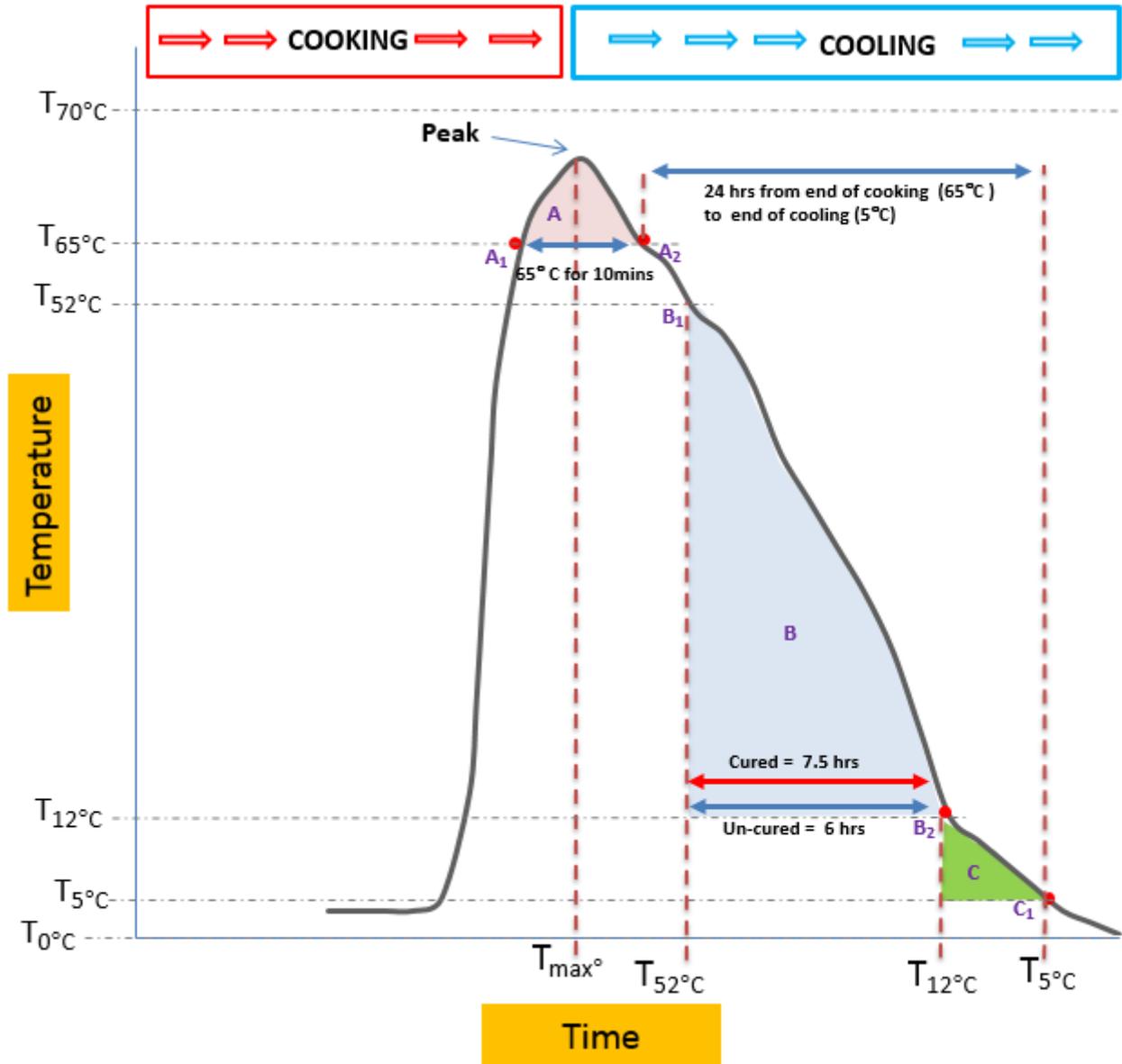


Department of
Primary Industries
Food Authority



الملحقات

الملحق 1: إجراءات مراقبة الطبخ والتبريد



لتحقيق هذه المحصلة

- ينبغي تسجيل أربعة منتجات مطبوخة على الأقل كل ستة أشهر على استمارة طبخ وتبريد اللحوم الجاهزة للأكل للتأكد من أن مدد ودرجات حرارة التبريد مقبولة.
- الطبخ: يجب أن تكون الحرارة في الوسط الداخلي للحم المطبوخ أعلى من 65 درجة مئوية لمدة 10 دقائق (A1- A2 على الرسم البياني)، أو ما يعادل ذلك كما هو مدرج في المحصلة 4 من برنامج سلامة الغذاء.
- التبريد: في ما يتعلّق بمنتجات اللحم، لكي يتم تبريد المنتج كما ينبغي يجب تسجيل الوقت عندما تصل الحرارة في الوسط الداخلي للحم المطبوخ إلى 52 درجة مئوية و12 درجة مئوية و5 درجات مئوية (B1, B2, C1 على الرسم البياني).

معلومات إرشادية

الطبخ

- (1) سجّل درجة حرارة المنتج ووقت بدء عملية الطبخ (مثلاً 8:42 صباحاً و5,8 درجة مئوية)
- (2) عند طبخ منتج ما تأكد من زيادة الحرارة إلى أعلى من 65 درجة مئوية
- (3) عندما تصل درجة حرارة الوسط الداخلي للحم المطبوخ إلى 65 درجة مئوية يجب أن تحافظ على هذه الحرارة بما لا يقل عن 65 درجة مئوية ولمدة أداها 10 دقائق.

يظهر هذا في الرسم البياني كـ (A) (الأحمر العريض تحت المنحنى).

سجّل المدة الفعلية لحصول ذلك (مثلاً 10:00 صباحاً - 10:13 صباحاً).

التبريد - منتجات اللحم

عند تبريد منتج اللحم المطبوخ، لضمان سلامة المنتج من المهم أن تراقب معدل انخفاض حرارة المنتج. لمراقبة هذه العملية بصورة دقيقة:

بخصوص اللحوم المنضجة: (مثل فخذ لحم الخنزير المطبوخ):

يجب تبريد هذه المنتجات من 52 درجة مئوية إلى 12 درجة مئوية خلال 7,5 ساعة (B₁ إلى B₂ على الرسم البياني)، ثم من 12 درجة مئوية إلى 5 درجات مئوية (B₂ إلى C₁ على الرسم البياني).

يجب الانتهاء من عملية التبريد بأكملها خلال 24 ساعة من انتهاء عملية الطبخ.

بخصوص اللحوم غير المنضجة: (مثل لحم البقر المطبوخ / لحم الحمل المطبوخ / لحم الخنزير المطبوخ):

يجب تبريد هذه المنتجات من 52 درجة مئوية إلى 12 درجة مئوية خلال 6 ساعات (B₁ إلى B₂ على الرسم البياني)، ثم من 12 درجة مئوية إلى 5 درجات مئوية (B₂ إلى C₁ على الرسم البياني).

يجب الانتهاء من عملية التبريد بأكملها خلال 24 ساعة من انتهاء عملية الطبخ.

يجب أن تتطابق عملية الطبخ والتبريد التي تستخدمها مع العمليات ذات الصلة المدرجة أعلاه. وبالإضافة إلى ذلك، يجب التأكد كل ستة أشهر من صحة عملية طبخ وتبريد المنتجات وذلك بفحص أربعة (4) منتجات على الأقل وتسجيلها باستخدام استمارة التأكد من صحة الطبخ والتبريد الموجودة في يومية البيع بالمفروق.

التبريد - منتجات الغذاء الأخرى

عند تبريد منتجات الغذاء الأخرى، لضمان سلامة المنتج من المهم أن تراقب معدل انخفاض حرارة المنتج. تختلف هذه العملية قليلاً عن كيفية تبريد منتجات اللحم. لمراقبة هذه العملية بصورة دقيقة:

بخصوص منتجات الغذاء الأخرى: (مثل الفطائر والحساء إلخ):

بعد طبخ هذه المنتجات يجب تبريدها من 60 درجة مئوية إلى 21 درجة مئوية خلال ساعتين ثم تبريدها من ثم من 21 درجة مئوية إلى 5 درجات مئوية خلال 4 ساعات إضافية. هذه العملية تتيح 6 ساعات كمتى كما هو موصوف لتخفيض الحرارة الداخلية للمنتج من 60 درجة مئوية إلى 5 درجات مئوية.

الملحق 2: سجل التدريب الخاص ببرنامج سلامة الغذاء

سجل تدريب العمال

سجل كافة أنشطة التدريب التي يتم تقديمها أو التي يخضع لها جميع العمال المشاركين في العمل. يجب توثيق سجلات التدريب وتسجيلها في القائمة أدناه.

على المدرب ملء المعلومات أدناه:			على الشخص الذي يخضع للتدريب ملء المعلومات أدناه:					
تاريخ التدريب (اليوم/الشهر/السنة)	توقيع (المدرب)	مقدم التدريب (اكتب اسم المدرب، مثلاً سلطة الغذاء، قصاب)	بدء تاريخ التوظيف (اليوم/الشهر/السنة)	توقيع (الشخص الخاضع للتدريب)	ما يثبت التدريب (مثلاً شهادة، دبلوم، فحص من جانب مدرب)	نوع التدريب (مثلاً برنامج سلامة الغذاء، دورة في تايف، مستشار، في العمل)	الوظيفة (مثلاً مالك أو قصاب أو منتظم أو منظم)	اسم (الشخص الخاضع للتدريب)

على المدرب ملء المعلومات أدناه:			على الشخص الذي يخضع للتدريب ملء المعلومات أدناه:					
تاريخ التدريب (اليوم/الشهر/السنة)	توقيع (المدرب)	مقدم التدريب (اكتب اسم المدرب، مثلاً سلطة الغذاء، قصاب)	بدء تاريخ التوظيف (اليوم/الشهر/السنة)	توقيع (الشخص الخاضع للتدريب)	ما يثبت التدريب (مثلاً شهادة، دبلوم، فحص من جانب مدرب)	نوع التدريب (مثلاً برنامج سلامة الغذاء، دورة في تاييف، مستشار، في العمل)	الوظيفة (مثلاً مالك أو قصاب أو منتظم أو منظف)	اسم (الشخص الخاضع للتدريب)

الملحق 3: سجل الموردین المعتمدين

سجل الموردین المعتمدين

يتم شراء كل الإمدادات واللوازم التي تتلقاها هذه المؤسسة من موردين معتمدين فقط. ويكون اللحم المورد من منشآت في نيو ساوث ويلز مرخصة من جانب سلطة الغذاء في نيو ساوث ويلز. ويجب تسجيل جميع الموردین المعتمدين والموردين الآخرين أدناه:
ويجب فصل كل المكونات التي قد تحتوي على مثبرات للحساسية عند تسلمها. ويجب وضع ما يعرفها بوضوح لضمان عدم حدوث تلوث منها.

المورد	البضائع الموردة	تفاصيل الاتصال	تفاصيل أخرى (مثلاً رقم الترخيص من NSWFA)



الملحق 4: أوصاف المنتجات واستخدامها المقصود

مواصفات المنتجات واستخدامها المقصود

مجموعات الغذاء الأساسية

املاً هذا القسم إذا كنت تصنع هذه المنتجات للبيع (مشتراة من مورّد معتمد*). يمكن العثور على مزيد من المعلومات في المحصلة 5 و6 و7 و13 و14.

وصف المنتج	مكوّن من	التعبئة (الأوليّة)	التعبئة (الثانوية)	ظروف التخزين	العمر التخزيني	التعريف (يمكن العثور على المعلومات في المحصلة 7 من برنامج سلامة الغذاء)	الزيون	الاستخدام المقصود	أقوم بصنع/بيع هذا المنتج (اكتب نعم أو كلا)
المقاليّ والباتيه	لحم طازج ومكوّنات إضافية (مثل المواد الحافظة والملح والبهارات والنكهات والحشوات)	صواني بوليستيرين أو غشاء النايلون اللاصق أو أكياس بلاستيك أو مفرغة الهواء	أكياس بلاستيك أو ورق مقوى أو كرتون أو صناديق أو أوعية PVC أو وسائل تعبئة ثانوية أخرى	أقل من 5 درجات مئوية	العمر التخزيني يجب أن يتحدّد من جانب المصنّع (مثلاً 3-5 أيام) أو بموجب عمر بديل يحظى بموافقة رسمية	المكوّنات ومثبرات الحساسية والمواد الحافظة	عامّة الناس، بمن فيهم المستهلكون ذوو الحساسيات	يجب طبخه بالكامل	
لحم مشرّح / لحم مفروم طازج	لحم طازج معروض أو معبأ للبيع	صواني بوليستيرين أو غشاء النايلون اللاصق أو أكياس بلاستيك أو مفرغة الهواء	أكياس بلاستيك أو ورق مقوى أو كرتون أو صناديق أو أوعية PVC أو وسائل تعبئة ثانوية أخرى	أقل من 5 درجات مئوية	العمر التخزيني يجب أن يتحدّد من جانب المصنّع (مثلاً 3-5 أيام) أو بموجب عمر بديل يحظى بموافقة رسمية	المكوّنات ومثبرات الحساسية والمواد الحافظة	عامّة الناس	يجب طبخه بالكامل	
لحوم ممّحة نيئة	لحم طازج ومكوّنات إضافية (مثل المواد الحافظة والملح والبهارات والنكهات والحشوات)	صواني بوليستيرين أو غشاء النايلون اللاصق أو أكياس بلاستيك أو مفرغة الهواء	أكياس بلاستيك أو ورق مقوى أو كرتون أو صناديق أو أوعية PVC أو وسائل تعبئة ثانوية أخرى	أقل من 5 درجات مئوية	العمر التخزيني يجب أن يتحدّد من جانب المصنّع (مثلاً 3-5 أيام) أو بموجب عمر بديل يحظى بموافقة رسمية	المكوّنات ومثبرات الحساسية والمواد الحافظة	عامّة الناس، بمن فيهم المستهلكون ذوو الحساسيات	يجب طبخه بالكامل	
لحوم متبلّة	لحم طازج ومكوّنات إضافية (مثل الإضافات والملح والبهارات والنكهات والفواكه والخضراوات)	صواني بوليستيرين أو غشاء النايلون اللاصق أو أكياس بلاستيك أو مفرغة الهواء	أكياس بلاستيك أو ورق مقوى أو كرتون أو صناديق أو أوعية PVC أو وسائل تعبئة ثانوية أخرى	أقل من 5 درجات مئوية	العمر التخزيني يجب أن يتحدّد من جانب المصنّع (مثلاً 3-5 أيام) أو بموجب عمر بديل يحظى بموافقة رسمية	المكوّنات ومثبرات الحساسية والمواد الحافظة	عامّة الناس، بمن فيهم المستهلكون ذوو الحساسيات	يجب طبخه بالكامل	

وصف المنتج	مكون من	التعبئة (الأولى)	التعبئة (الثانوية)	ظروف التخزين	العمر التخزيني	التعريف (يمكن العثور على المعلومات في المحصلة 7 من برنامج سلامة الغذاء)	الزبون	الاستخدام المقصود	أقوم بصنع/بيع هذا المنتج (اكتب نعم أو كلا)
خلطات معدة للقلي بالتقليب	لحم طازج ومكونات إضافية (مثل الإضافات والملح والبهارات والنكهات والفواكه والخضراوات)	صواني بوليستيرين أو غشاء النايلون اللاصق أو أكياس بلاستيك أو مفرغة الهواء	أكياس بلاستيك أو ورق مقوى أو كرتون أو صناديق أو أوعية PVC أو وسائل تعبئة ثانوية أخرى	أقل من 5 درجات مئوية	العمر التخزيني يجب أن يتحدد من جانب المصنع (مثلاً 3-5 أيام) أو بموجب عمر بديل يحظى بموافقة رسمية	المكونات ومثيرات الحساسية والمواد الحافظة	عمامة الناس، بمن فيهم المستهلكون ذوو الحساسيات	يجب طبخه بالكامل	
لحوم كاملة وشرايح جاهزة للأكل*	لحوم ولحوم باردة جاهزة (smallgoods) للأكل (مثل فخذ لحم الخنزير المملح والديفون والكابانوسي)	صواني بوليستيرين أو غشاء النايلون اللاصق أو أكياس بلاستيك لا يمكن تعبئتها بطريقة تفريغ الهواء	أكياس بلاستيك أو ورق مقوى أو كرتون أو صناديق أو أوعية PVC أو وسائل تعبئة ثانوية أخرى	أقل من 5 درجات مئوية	العمر التخزيني يجب أن يتحدد من جانب المصنع (مثلاً 3-5 أيام) أو بموجب عمر بديل يحظى بموافقة رسمية	المكونات ومثيرات الحساسية والمواد الحافظة	عمامة الناس، بمن فيهم المستهلكون ذوو الحساسيات	جاهز للأكل، لا يحتاج إلى عملية تصنيع/طبخ إضافي	
منتجات مجمدة	دواجن وثمار بحر ولحم أحمر وأغذية أخرى.	بلاستيك أو أكياس مفرغة الهواء من النوع المناسب للطعام، معظم المنتجات في علب كرتون	أكياس بلاستيك أو ورق مقوى أو كرتون أو صناديق أو أوعية PVC أو وسائل تعبئة ثانوية أخرى	تجميد صلب (يوصى بدرجة -15 مئوية أو أقل)	العمر التخزيني يجب أن يتحدد من جانب المصنع (مثلاً 6 أيام-12 يوماً) أو بموجب عمر بديل يحظى بموافقة رسمية	ملصقة ببلد المنشأ. المكونات ومثيرات الحساسية والمواد الحافظة	عمامة الناس، بمن فيهم المستهلكون ذوو الحساسيات	على المستهلك إدايته وطبخه بالكامل	
اللبان وأجبان	حليب وكريما وجبن	صواني بوليستيرين أو غشاء النايلون اللاصق أو أكياس بلاستيك أو مفرغة الهواء	أكياس بلاستيك أو ورق مقوى أو كرتون أو صناديق أو أوعية PVC أو وسائل تعبئة ثانوية أخرى	أقل من 5 درجات مئوية	العمر التخزيني يجب أن يتحدد من جانب المصنع أو بموجب عمر بديل يحظى بموافقة رسمية	ملصقة ببلد المنشأ.	عمامة الناس، بمن فيهم المستهلكون ذوو الحساسيات	جاهز للأكل، أو عملية تصنيع/طبخ إضافي	
بيض معبأ	بيض دواجن كامل	علب أو صواني من الورق المقوى.	أكياس بلاستيك أو ورق مقوى أو كرتون أو صناديق أو أوعية PVC أو وسائل تعبئة ثانوية أخرى	درجة الحرارة المحيطة	العمر التخزيني يجب أن يتحدد من جانب المنتج أو المورد	تُختم كل بيضة ويوضع تعريف كامل على العلبة.	عمامة الناس، بمن فيهم المستهلكون ذوو الحساسيات	يجب طبخه بالكامل	
ثمار بحر طازجة	ثمار بحر طازجة أو مُذابة مثل السمك والقريدس والمحار والقشريات	صواني بوليستيرين أو غشاء النايلون اللاصق أو أكياس بلاستيك أو مفرغة الهواء	أكياس بلاستيك أو ورق مقوى أو كرتون أو صناديق أو أوعية PVC أو وسائل تعبئة ثانوية أخرى g	أقل من 5 درجات مئوية	العمر التخزيني يجب أن يتحدد من جانب المصنع (مثلاً يوم - يومين) أو بموجب عمر بديل يحظى بموافقة رسمية	ملصقة ببلد المنشأ.	عمامة الناس، بمن فيهم المستهلكون ذوو الحساسيات	جاهز للأكل، أو عملية تصنيع/طبخ إضافي	

اللحوم المطبوخة ولحم الخنزير المملّح (بايكون)

املاً هذا القسم إذا كنت تصنع هذه المنتجات للبيع (مشتراة من مورّد معتمد*).

وصف المنتج	مكوّن من	التعبئة (الأوليّة)	التعبئة (الثانوية)	ظروف التخزين	العمر التخزيني	التعريف	الزبون	الاستخدام المقصود	أقوم بصنع/بيع هذا المنتج (اكتب نعم أو كلا)
اللحم المطبوخ والمنضج	لحم طازج أو مجمّد، عامل تنضيج/ماء مالح ومكوّنات مثل الإضافات والملح والبهارات والنكهات والحشوات	صواني بوليستيرين أو غشاء النايلون اللاصق أو أكياس بلاستيك أو أكياس قماش. لا يمكن تعبئتها بطريقة تفريغ الهواء	أكياس بلاستيك أو ورق مقوى أو كرتون أو صناديق أو أوعية PVC أو وسائل تعبئة ثانوية أخرى	أقل من 5 درجات مئوية منفصلة عن المنتجات النيئة	العمر التخزيني يجب أن يتحدّد من جانب المصنّع أو بموجب عمر بديل يحظى بموافقة رسمية	المكوّنات ومثيرات الحساسية والمواد الحافظة	عامّة الناس، بمن فيهم المستهلكون ذوو الحساسيات	جاهز للأكل، لا يحتاج إلى عملية تصنيع/طبخ إضافي	
اللحم المطبوخ، الديفون، مقائق الكبد، لوف الدجاج، اللحم المملّح المطبوخ، مقائق فرانكفورت، سفالوي، مقائق مسلوقة سلقاً سريعاً الخ	لحم طازج ومكوّنات عامّة مثل الإضافات والملح والبهارات والنكهات والحشوات	صواني بوليستيرين أو غشاء النايلون اللاصق أو أكياس بلاستيك لا يمكن تعبئتها بطريقة تفريغ الهواء	أكياس بلاستيك أو ورق مقوى أو كرتون أو صناديق أو أوعية PVC أو وسائل تعبئة ثانوية أخرى	أقل من 5 درجات مئوية منفصلة عن المنتجات النيئة	العمر التخزيني يجب أن يتحدّد من جانب المصنّع أو بموجب عمر بديل يحظى بموافقة رسمية	المكوّنات ومثيرات الحساسية والمواد الحافظة	عامّة الناس، بمن فيهم المستهلكون ذوو الحساسيات	جاهز للأكل، لا يحتاج إلى عملية تصنيع/طبخ إضافي	
شرائح لحم الخنزير (بايكون)	لحم طازج أو مجمّد، عامل تنضيج/ماء مالح ومكوّنات مثل الإضافات والملح والبهارات والنكهات	صواني بوليستيرين أو غشاء النايلون اللاصق أو أكياس بلاستيك أو مفرغة الهواء	أكياس بلاستيك أو ورق مقوى أو كرتون أو صناديق أو أوعية PVC أو وسائل تعبئة ثانوية أخرى	أقل من 5 درجات مئوية منفصلة عن المنتجات النيئة	العمر التخزيني يجب أن يتحدّد من جانب المصنّع أو بموجب عمر بديل يحظى بموافقة رسمية	المكوّنات ومثيرات الحساسية والمواد الحافظة	عامّة الناس، بمن فيهم المستهلكون ذوو الحساسيات	يجب طبخه بالكامل	
اللحوم الباردة (Smallgoods) (أخرى)	لحم طازج ومكوّنات عامّة مثل الإضافات والملح والبهارات والنكهات والحشوات	صواني بوليستيرين أو غشاء النايلون اللاصق أو أكياس بلاستيك. لا يمكن تعبئتها بطريقة تفريغ الهواء	أكياس بلاستيك أو ورق مقوى أو كرتون أو صناديق أو أوعية PVC أو وسائل تعبئة ثانوية أخرى	أقل من 5 درجات مئوية منفصلة عن المنتجات النيئة	العمر التخزيني يجب أن يتحدّد من جانب المصنّع أو بموجب بديل موثوق	المكوّنات ومثيرات الحساسية والمواد الحافظة	عامّة الناس، بمن فيهم المستهلكون ذوو الحساسيات	جاهز للأكل، لا يحتاج إلى عملية تصنيع/طبخ إضافي	

الأغذية الجاهزة للأكل المعبأة بتفريغ الهواء

املاً هذا القسم إذا كنت تصنع هذه المنتجات للبيع. يلزم إجراء فحوص إضافية لهذه المنتجات. راجع المحصلة 14 للاطلاع على مزيد من المعلومات.

وصف المنتج	مكون من	التعبئة (الأولية)	التعبئة (الثانوية)	ظروف التخزين	العمر التخزيني	التعريف	الزبون	الاستخدام المقصود	أقوم بصنع/بيع هذا المنتج (اكتب نعم أو كلا)
لحم مطبوخ مشرّح أو موضّب	لحم طازج أو مجمّد ومكوّنات عامّة مثل الإضافات والملح والبهارات والتكهات والحشوات	كيس من غشاء البوليثلين مفرّغ الهواء أو عبوات معدّلة الهواء (MAP)	أكياس بلاستيك أو ورق مقوّى أو كرتون أو صناديق أو أوعية PVC أو وسائل تعبئة ثانوية أخرى	أقل من 5 درجات مئوية	العمر التخزيني الموثوق يجب أن يتحدّد من جانب المصنّع	المكوّنات ومثيرات الحساسية والمواد الحافظة	عامّة الناس، بمن فيهم المستهلكون ذوو الحساسيات	جاهز للأكل، لا يحتاج إلى عملية تصنيع/طبخ إضافي	
لحم مطبوخ مكوّن من عضلة كاملة ومعياً	لحم طازج أو مجمّد ومكوّنات عامّة مثل الإضافات والملح والبهارات والتكهات والحشوات.	كيس من غشاء البوليثلين مفرّغ الهواء أو عبوات معدّلة الهواء (MAP)	أكياس بلاستيك أو ورق مقوّى أو كرتون أو صناديق أو أوعية PVC أو وسائل تعبئة ثانوية أخرى	أقل من 5 درجات مئوية	العمر التخزيني الموثوق يجب أن يتحدّد من جانب المصنّع	المكوّنات ومثيرات الحساسية والمواد الحافظة	عامّة الناس، بمن فيهم المستهلكون ذوو الحساسيات	جاهز للأكل، لا يحتاج إلى عملية تصنيع/طبخ إضافي	

اللحوم المطحونة المخمّرة غير المطبوخة (UCFM)

املاً هذا القسم إذا كنت تصنع هذه المنتجات للبيع. يلزم استخدام نموذج معتمد. راجع المحصلة 5 للاطلاع على مزيد من المعلومات.

وصف المنتج	مكون من	التعبئة (الأولية)	التعبئة (الثانوية)	ظروف التخزين	العمر التخزيني	التعريف	الزبون	الاستخدام المقصود	أقوم بصنع/بيع هذا المنتج (اكتب نعم أو كلا)
لحم مطحون مخمّر غير مطبوخ مثل السلامي	لحم طازج ومكوّنات عامّة مثل الإضافات والملح والبهارات والتكهات والحشوات والروية (المستتب)	تغليف حيواني صالح للأكل، كولاجين، كيس من غشاء البوليثلين مفرّغ الهواء.	أكياس بلاستيك أو ورق مقوّى أو كرتون أو صناديق أو أوعية PVC أو وسائل تعبئة ثانوية أخرى	أقل من 5 درجات مئوية أو بدرجة الحرارة المحيطة (إذا كان المنتج بحالة مستقرة أثناء التخزين)	العمر التخزيني الموثوق يجب أن يتحدّد من جانب المصنّع	المكوّنات ومثيرات الحساسية والمواد الحافظة بيان بأن المنتج هو لحم مطحون ومخمّر غير مطبوخ	عامّة الناس، بمن فيهم المستهلكون ذوو الحساسيات	جاهز للأكل، أو عملية تصنيع/طبخ إضافي	

اللحم المجفّف / اللحم المجفّف بطيء التملّيح

املاً هذا القسم إذا كنت تصنع هذه المنتجات للبيع. تنطبق حدود على استخدام المواد الحافظة لهذه المنتجات. راجع المحصّلة 6 للاطلاع على مزيد من المعلومات.

أقوم بصنع/بيع هذا المنتج (اكتب نعم أو كلا)	الاستخدام المقصود	الزبون	التعريف	العمر التخزيني	ظروف التخزين	التعبئة (الثانوية)	التعبئة (الأولية)	مكون من	وصف المنتج
		عامة الناس، بمن فيهم المستهلكون ذوو الحساسيات	المكونات ومثيرات الحساسية والمواد الحافظة	العمر التخزيني الموثوق يجب أن يتحدّد من جانب المصنّع (مثلاً 12 شهراً)	درجة الحرارة المحيطة	أكياس بلاستيك، علب ورق مقوى أو أوعية PVC	أكياس بلاستيك أو كيس من غشاء البولييثين مفرغ الهواء.	لحم طازج ومكوّنات عامة مثل الإضافات والملح والبهارات والنكهات والمواد الحافظة	اللحم المجفّف مثل جركي البقر المقدّد والبيلتونغ

أغذية أخرى

املاً هذا القسم إذا كنت تصنع وتبيع أغذية أخرى (مثلاً الفطائر والأجبان واللحم المدخّن واللحم المجفّف المعتق والخضراوات المقطّعة سلفاً إلخ)

أقوم بصنع/بيع هذا المنتج (اكتب نعم أو كلا)	الاستخدام المقصود	الزبون	التعريف	العمر التخزيني	ظروف التخزين	التعبئة (الثانوية)	التعبئة (الأولية)	مكون من	وصف المنتج

الملحق 5: بيان مسؤوليات المدير

بيان مسؤوليات المدير

بيان سلامة الغذاء

ملتزم باتباع برنامج سلامة الغذاء هذا لضمان:

(اسم المؤسسة التجارية الظاهر على الترخيص من سلطة الغذاء)

- أن المنتج النهائي صالح للاستهلاك البشري، و
- أن المؤسسة تتقيد بمتطلبات قانون الأغذية لعام 2003، ونظام الأغذية 2015، والمقاييس ذات الصلة التي علينا التقيد بها في جميع الأوقات.

نطاق برنامج سلامة الغذاء والغرض منه

النطاق يغطي برنامج سلامة الغذاء هذا:

- استلام وتصنيع (بما في ذلك الطبخ) وتخزين وإرسال وعرض الغذاء للبيع.

الغرض يتم تنفيذ برنامج سلامة الغذاء لتقليل إمكانية وجود أخطار خلال تجهيز الغذاء أثناء وجوده تحت سيطرة المؤسسة لضمان استيفاء المنتجات للمتطلبات التنظيمية التي تفرضها سلطة الغذاء في نيو ساوث ويلز المتعلقة بنظام الأغذية 2015.

فريق برنامج سلامة الغذاء

هذا الفريق مسؤول عن تطبيق برنامج سلامة الغذاء باستمرار ومراجعة وتحسين الإجراءات وتنفيذ الضوابط الفعالة للتحكم بأخطار سلامة الغذاء.

يشمل الفريق:

الاسم	الوظيفة ضمن المؤسسة	التاريخ	التوقيع
	مدير / مالك		
	مدير ومدير ضمان الجودة		



Department of
Primary Industries
Food Authority



Department of
Primary Industries
Food Authority

لحوم البيع بالمفرّق في نيو ساوث ويلز يومية البيع بالمفرّق

لمعلومات التي تتضمنها هذه النسخة المترجمة لبرنامج سلامة الغذاء الخاص بلحوم البيع بالمفرّق في نيو ساوث ويلز ويومية البيع بالمفرّق هي بغرض إعطاء المعلومات فقط. لأغراض التدقيق/التفتيش، أو إذا كان هناك اختلاف بين النسخة الإنجليزية والنسخة المترجمة، يؤخذ بالنسخة الإنجليزية الأصلية.



Department of
Primary Industries
Food Authority



تمهيد

لقد أعدت سلطة الغذاء في نيو ساوث ويلز يومية البيع بالمفروق هذه لمساعدة بائعي اللحم بالمفروق على الوفاء بمتطلبات مقياس نيو ساوث ويلز الخاص بإقامة منشآت بيع اللحم بالمفروق وتشغيلها بصورة نظيفة صحيًا.

يُلمك المقياس بإجراء مراقبة لدرجات الحرارة والنظافة الصحية وحفظ سجلات كجزء من برنامج سلامة الغذاء لديك. سيطلب مدققو سلطة الغذاء في نيو ساوث ويلز الاطلاع على هذه السجلات كدليل على تنفيذ برنامج سلامة الغذاء بكفاءة.

توفّر يومية البيع بالمفروق هذه قوائم تأكد أسبوعية واستمارات مراقبة لمساعدتك على حفظ سجلاتك لمدة 12 شهرًا. في كل أسبوع، أكمل استمارات المراقبة التالية على أساس يومي:

- قائمة تفقد للنظافة الصحية قبل التشغيل
- استمارة مراقبة الطبخ للحوم الجاهزة للأكل (RTE)
- مراقبة درجات الحرارة عند الاستلام والإرسال
- استمارة مراقبة درجات حرارة التخزين

يجب إكمال هذه السجلات من جانب العامل (أو العمال) الذي يحدّد برنامجك لسلامة الغذاء أنه مسؤول عن المراقبة. بنهاية كل أسبوع، يجب التأكد من صحة هذه السجلات من جانب العامل (أو العمال) الذين يحدّد برنامج سلامة الغذاء أنه مسؤول عن التأكد من صحة السجلات.

ويجب إكمال الاستمارات التالية كل ستة أشهر والتأكد من صحتها:

- قائمة تفقد للتدقيق الداخلي والصيانة
- استمارة تفقد لصحة الطبخ والتبريد
- سجلات معايرة

يجب الاحتفاظ بيومية البيع بالمفروق هذه في المنشأة في كل الأوقات وإبرازها لمدققي سلطة الغذاء في نيو ساوث ويلز عند الطلب.

الأسبوع 1: قائمة تفقّد للتدقيق الداخلي والصيانة كل ستة أشهر

تاريخ بداية الأسبوع:/...../..... تم إكمال قائمة التفقّد من جانب:
مقبول (✓) غير مقبول (✗) وأكمل عمود الإجراءات التصحيحي/الملاحظات

الإجراءات التصحيحي/الملاحظات	✓ ✗	الأمر المطلوب تفقّدها
		• السقوف والجدران خالية من التشققات والدهان المتقشّر، والبلاط مثبت بصورة محكمة
		• أرضيات المنشأة/حجرات التبريد/الثلاجات مُصانة جيدًا بدون تشققات/تلف
		• الأبواب ووسائل إحكام السدّ حول الأبواب وعضاندها وماسكها في حالة تصليح جيدة
		• الأضواء مغطّاة
		• أبواب ونوافذ المنخل مثبتة
		• المناضد والخزائن خالية من الأضرار أو التلف
		• المعدات والتجهيزات الملحقة خالية من الصدأ والتآكل والدهان المتقشّر
		• الرفوف والخطاطيف وقضبان التعليق خالية من الصدأ والتآكل والدهان المتقشّر
		• وحدة التبريد خالية من الغبار والصدأ والتآكل والدهان المتقشّر والرشح منها تحت السيطرة
		• أحواض غسل الأيدي يمكن تشغيلها بدون استخدام اليبدين ويسهل الوصول إليها وبحالة عمل جيدة
		• المواد الكيميائية ومعدات التنظيف ومواد التعبئة مخزونة لمنع انتقال التلوّث
		• بناء المنشأة والمواد المخزونة لا تتيح عشعشة الآفات. الأبواب/الفتحات الخارجية لا تسمح بدخول الآفات.
		برنامج سلامة الغذاء
		• يوجد برنامج لسلامة الغذاء في مكان العمل وهو مُتاح
		• الإجراءات يتم تنفيذها
		• يُحتفظ باستمارات سجلات محدّثة للمراقبة
		• سجل التدريب مُتاح لدورة النظافة الصحية لمحضري الغذاء
		• سجلات خدمة معالجة الآفات
		متطلبات الترخيص
		• تمّ إبلاغ NSWFA بطبيعة عمل المؤسسة الصحيح؛ أدون التصريح معروضة

الإجراءات التصحيحي:

المعايير كل ستة أشهر

يجب إكمال استمارة المراقبة هذه مرة على الأقل كل ستة أشهر لكل مقياس حرارة/جهاز لقياس الحرارة والتجهيزات التي تُستخدم للتحكم بدرجة حرارة منتجات الغذاء (مثل حجرات التبريد والثلاجات وخزائن العرض وأجهزة التدخين والأفران وأجهزة الطبخ إلخ).
سجل درجة حرارة الجهاز بعد المعايرة كما هي ظاهرة (مثلاً 0,3 درجة مئوية)
يمكن العثور على مزيد من المعلومات عن المعايرة في المحصلة 12 من برنامج سلامة الغذاء لبيع اللحوم بالمفترق في نيو ساوث ويلز.

الأسبوع 1

مقياس الحرارة رقم		عابر عند درجة 0 مئوية إذا كنت لا تقوم بطبخ الغذاء أو بيع غذاء ساخن	المعايرة (0 درجة مئوية)	
درجة الحرارة:	مقياس الحرارة رقم <td>عابر عند درجة 0 مئوية إذا كنت تقوم بطبخ الغذاء أو بيع غذاء ساخن</td> <td colspan="2">المعايرة (100 درجة مئوية)</td>		عابر عند درجة 0 مئوية إذا كنت تقوم بطبخ الغذاء أو بيع غذاء ساخن	المعايرة (100 درجة مئوية)
التاريخ:	مقياس الحرارة رقم <td>عابر عند درجة 0 مئوية إذا كنت تقوم بطبخ الغذاء أو بيع غذاء ساخن</td> <td colspan="2">المعايرة (100 درجة مئوية)</td>	عابر عند درجة 0 مئوية إذا كنت تقوم بطبخ الغذاء أو بيع غذاء ساخن	المعايرة (100 درجة مئوية)	
التوقيع:	مقياس الحرارة رقم <td>عابر عند درجة 0 مئوية إذا كنت تقوم بطبخ الغذاء أو بيع غذاء ساخن</td> <td colspan="2">المعايرة (100 درجة مئوية)</td>	عابر عند درجة 0 مئوية إذا كنت تقوم بطبخ الغذاء أو بيع غذاء ساخن	المعايرة (100 درجة مئوية)	

رقم 4	رقم 3	غرفة التبريد
		درجة الحرارة:
		التاريخ:
		التوقيع:

رقم 4	رقم 3	خزانة العرض
		درجة الحرارة:
		التاريخ:
		التوقيع:

الفرن/جهاز الطبخ	حجرة التدخين	درجة الحرارة:
		التاريخ:
		التوقيع:

ملاحظات:

رقم 2	رقم 1	غرفة التبريد
		درجة الحرارة:
		التاريخ:
		التوقيع:

رقم 2	رقم 1	خزانة العرض
		درجة الحرارة:
		التاريخ:
		التوقيع:

رقم 2	رقم 1	الثلاجة
		درجة الحرارة:
		التاريخ:
		التوقيع:

ملاحظات:

الأسبوع 1 التأكد من صحة طبخ وتبريد اللحوم الجاهزة للأكل كل ستة أشهر

يجب ملء استمارة المراقبة هذه للمنتجات التالية:

يجب تسجيل أربعة منتجات لحم مطبوخ على الأقل (مثل فخذ لحم الخنزير المملح والبطائر واللحم المطبوخ (روستو)) على هذه الاستمارة كل ستة أشهر للتأكد من أن مدد ودرجات حرارة التبريد مقبولة حسب مقياس نيو ساوث ويلز. الطبخ: مطبوخ إلى أن تصبح درجة حرارة الوسط الداخلي للحم المطبوخ 65 درجة مئوية لمدة 10 دقائق (A1-A2) أو ما يعادلها حسب ما هو مدرج في المحصلة 4 من برنامج سلامة الغذاء للحوم البيع بالمفرق في نيو ساوث ويلز. التبريد: يجب تسجيل الوقت عندما تصل درجة حرارة الوسط الداخلي للحم المطبوخ إلى 52 درجة و12 درجة و5 درجات مئوية (B1, B2, C1) لمنتجات اللحم. توجد معلومات إضافية عن إجراءات مراقبة الطبخ والتبريد في المحصلة 4 والملحق 1 من برنامج سلامة الغذاء للحوم البيع بالمفرق في نيو ساوث ويلز.

التوقع	مدة التبريد ودرجة حرارة الوسط الداخلي للحم المطبوخ	وقت الطبخ ودرجة حرارة الوسط الداخلي للحم المطبوخ				وصف المنتج	رقم تعريف الدفعة	التاريخ		
		الوقت عند بلوغ درجة 5 مئوية (C1)	الوقت عند بلوغ درجة 12 مئوية (B2)	الوقت عند بلوغ درجة 52 مئوية (B1)	الوقت /درجة الحرارة 4				الوقت /درجة الحرارة 3	الوقت /درجة الحرارة 2
المثل 1 منتج منضج*	وقّع هنا	09:12 صباحاً	06:15 مساءً	11:13 صباحاً	غير منطبق	غير منطبق	10:12 صباحاً/66,1 درجة (A2)	10:02 صباحاً/65,2 درجة (A1)	فخذ خنزير مطبوخ* 5678-B	17 آذار/مارس 17
المثل 2 منتج غير منضج**	وقّع هنا	10:00 صباحاً (10 نيسان/أبريل)	04:30 بعد الظهر	10:34 صباحاً	10:15 صباحاً/65,4 درجة مئوية (A2)	9:59 صباحاً/65,1 درجة مئوية (A1)	9:57 صباحاً/64,9 درجة مئوية	9:47 صباحاً/63,7 درجة مئوية	بقر مطبوخ (روستو)** 5679-C	15 نيسان/أبريل 15

الأسبوع 1 التأكد من صحة طبخ وتبريد اللحوم الجاهزة للأكل كل ستة أشهر

يجب تسجيل منتجين آخرين على الأقل من منتجات غير اللحم (مثل الكيش والخضراوات المطبوخة (روستو) والمرق إلخ) كل ستة أشهر على هذه الاستمارة للتأكد من أن مدد ودرجات حرارة التبريد مقبولة حسب مدونة مقاييس الغذاء. التبريد: يجب تسجيل الوقت عندما تصل درجة حرارة الوسط الداخلي للحم المطبوخ إلى 60 درجة و21 درجة و5 درجات مئوية لهذا النوع من المنتجات لكي يتم تبريدها بصورة مناسبة. توجد معلومات إضافية عن إجراءات مراقبة الطبخ والتبريد في المحصلة 4 والملحق 1 من برنامج سلامة الغذاء للحوم البيع بالمفرق في نيو ساوث ويلز.

التوقع	وقت الطبخ ودرجة حرارة الوسط الداخلي للحم المطبوخ			وقت الطبخ ودرجة حرارة الوسط الداخلي للحم المطبوخ	وصف المنتج	رقم تعريف الدفعة	التاريخ
	الوقت عند بلوغ درجة 5 مئوية	الوقت عند بلوغ درجة 21	الوقت عند بلوغ درجة 60				

ملاحظات:

الأسبوع 1: قائمة تفقّد للنظافة الصحية قبل التشغيل

تاريخ بداية الأسبوع:/...../..... تمّ إكمال قائمة التفقّد من جانب:

مقبول (✓) غير مقبول (x) وأكمل عمود الإجراء التصحيحي/الملاحظات

الأمور المطلوب تفقّدها	الرقم ن	الثلاثاء م	الأربعاء	الخميس ن	الجمعة م	السبت ن	الأحد	الإجراء التصحيحي/الملاحظات
1- أحواض غسل الأيدي نظيفة؛ يسهل الوصول إليها مع مياه دافئة جارية مع توفير مرافق لتنشيف الأيدي والصابون								
2- كل أحواض الغسيل والسدادات نظيفة								
3- أسطح مناضد العمل والبيع ولوحات التقطيع ووحدات العرض إلخ نظيفة								
4- السكاكين وملابس الوقاية الفولاذية والسلاسل والقفازات والحقائب والمآزر والملابس نظيفة								
5- مقياس الحرارة بحالةصالحة للعمل								
6- المعدات، بما فيها المناشر وآلات التقطيع إلى شرائح وآلات حشو اللحم والمفارم إلخ نظيفة								
7- المنشأة، بما فيها أمكنة الإعداد والعرض والتخزين نظيفة								
8- حجرات التبريد نظيفة، بما فيها قضبان التعليق والخطاطيف ومقابض/وسائل سدّ الأبواب؛ والصواني والأوعية والحاويات وكل اللحم والعلب مرفوعة عن الأرض								
9- الثلاجات/غرف الثلج نظيفة؛ سعة الثلاجات كافية								
10- نظام صرف السوائل جيد مع وجود مصافٍ مثبتة وبحالة عمل جيدة								
11- المنتقعات وأماكن التحميل والتخزين نظيفة وبحالة تصليح جيدة								
12- المكونات والمنتجات مخزونة بطريقة تمنع التلوّث								
13- المواد غير الصالحة للأكل مخزونة في أوعية مناسبة معرّفة								
14- المماسح والمكانس ومعدات التنظيف الأخرى نظيفة ومخزونة بطريقة تمنع التلوّث								
15- المنتجات النيئة والجاهزة للأكل مخزونة بطريقة تمنع انتقال التلوّث								
16- مواد التعبئة نظيفة ومخزونة بطريقة تمنع التلوّث								
17- عربة (عربات) توصيل الغذاء نظيفة وبحالة تصليح جيدة								
18- لم يُلاحظ وجود آفات								
19- المبنى والتجهيزات الملحقة والمعدات بحالة تصليح جيدة								

الإجراء التصحيحي:

الأسبوع 2: قائمة تفقّد للنظافة الصحية قبل التشغيل

تاريخ بداية الأسبوع:/...../..... تمّ إكمال قائمة التفقّد من جانب:

مقبول (✓) غير مقبول (x) وأكمل عمود الإجراءات التصحيحي/الملاحظات

الأمور المطلوب تفقّدها	الانت ين	الثلا ثاء	الأربعاء	الخم يس	الجم عة	السب ت	الأد د	الإجراء التصحيحي/الملاحظات
1- أحواض غسل الأيدي نظيفة؛ يسهل الوصول إليها مع مياه دافئة جارية مع توفير مرافق لتنشيف الأيدي والصابون								
2- كل أحواض الغسيل والسدادات نظيفة								
3- أسطح مناضد العمل والبيع ولوحات التقطيع ووحدات العرض إلخ نظيفة								
4- السكاكين وملابس الوقاية الفولاذية والسلاسل والقفازات والحقائب والمآزر والملابس نظيفة								
5- مقياس الحرارة بحالةصالحة للعمل								
6- المعدات، بما فيها المناشر وآلات التقطيع إلى شرائح وآلات حشو اللحم والمفارم إلخ نظيفة								
7- المنشأة، بما فيها أمكنة الإعداد والعرض والتخزين نظيفة								
8- حجرات التبريد نظيفة، بما فيها قضبان التعليق والخطاطيف ومقابض/وسائل سدّ الأبواب؛ والصواني والأوعية والحاويات وكل اللحم والعلب مرفوعة عن الأرض								
9- الثلاجات/غرف الثلج نظيفة؛ سعة الثلاجات كافية								
10- نظام صرف السوائل جيد مع وجود مصافٍ مثبتة وبحالة عمل جيدة								
11- المنتفعات وأماكن التحميل والتخزين نظيفة وبحالة تصليح جيدة								
12- المكونات والمنتجات مخزونة بطريقة تمنع التلوّث								
13- المواد غير الصالحة للأكل مخزونة في أوعية مناسبة معرّفة								
14- المماسح والمكانس ومعدات التنظيف الأخرى نظيفة ومخزونة بطريقة تمنع التلوّث								
15- المنتجات النيئة والجاهزة للأكل مخزونة بطريقة تمنع انتقال التلوّث								
16- مواد التعبئة نظيفة ومخزونة بطريقة تمنع التلوّث								
17- عربة (عربات) توصيل الغذاء نظيفة وبحالة تصليح جيدة								
18- لم يُلاحظ وجود آفات								
19- المبنى والتجهيزات الملحقة والمعدات بحالة تصليح جيدة								

الإجراء التصحيحي:

الأسبوع 3: قائمة تفقّد للنظافة الصحية قبل التشغيل

تاريخ بداية الأسبوع:/...../..... تم إكمال قائمة التفقّد من جانب:

مقبول (✓) غير مقبول (x) وأكمل عمود الإجراءات التصحيحي/الملاحظات

الأمور المطلوب تفقّدها	الانت ين	الثلا ثاء	الأربعاء	الخم يس	الجم عة	السب ت	الأد د	الإجراء التصحيحي/الملاحظات
1- أحواض غسل الأيدي نظيفة؛ يسهل الوصول إليها مع مياه دافئة جارية مع توفر مرافق لتنشيف الأيدي والصابون								
2- كل أحواض الغسيل والسدادات نظيفة								
3- أسطح مناخذ العمل والبيع ولوحات التقطيع ووحدات العرض إلخ نظيفة								
4- السكاكين وملابس الوقاية الفولاذية والسلاسل والقفازات والحقائب والمآزر والملابس نظيفة								
5- مقياس الحرارة بحالةصالحة للعمل								
6- المعدات، بما فيها المناشر وآلات التقطيع إلى شرائح وآلات حشو اللحم والمفارم إلخ نظيفة								
7- المنشأة، بما فيها أمكنة الإعداد والعرض والتخزين نظيفة								
8- حجرات التبريد نظيفة، بما فيها قضبان التعليق والخطاطيف ومقابض/وسائل سدّ الأبواب؛ والصواني والأوعية والحاويات وكل اللحم والعلب مرفوعة عن الأرض								
9- الثلاجات/غرف الثلج نظيفة؛ سعة الثلاجات كافية								
10- نظام صرف السوائل جيد مع وجود مصافٍ مثبتة وبحالة عمل جيدة								
11- المنتقعات وأماكن التحميل والتخزين نظيفة وبحالة تصليح جيدة								
12- المكونات والمنتجات مخزونة بطريقة تمنع التلوّث								
13- المواد غير الصالحة للأكل مخزونة في أوعية مناسبة معرّفة								
14- المماسح والمكانس ومعدات التنظيف الأخرى نظيفة ومخزونة بطريقة تمنع التلوّث								
15- المنتجات النيئة والجاهزة للأكل مخزونة بطريقة تمنع انتقال التلوّث								
16- مواد التعبئة نظيفة ومخزونة بطريقة تمنع التلوّث								
17- عربة (عربات) توصيل الغذاء نظيفة وبحالة تصليح جيدة								
18- لم يُلاحظ وجود آفات								
19- المبنى والتجهيزات الملحقة والمعدات بحالة تصليح جيدة								

الإجراء التصحيحي:

الأسبوع 4: قائمة تفقّد للنظافة الصحية قبل التشغيل

تاريخ بداية الأسبوع:/...../..... تمّ إكمال قائمة التفقّد من جانب:

مقبول (✓) غير مقبول (x) وأكمل عمود الإجراءات التصحيحي/الملاحظات

الأمور المطلوب تفقّدها	الابتداء	الثلاثاء	الأربعاء	الخميس	الجمعة	السبت	الأحد	الإجراءات التصحيحي/الملاحظات
1- أحواض غسل الأيدي نظيفة؛ يسهل الوصول إليها مع مياه دافئة جارية مع توفير مرافق لتنشيف الأيدي والصابون								
2- كل أحواض الغسيل والسدادات نظيفة								
3- أسطح مناظف العمل والبيع ولوحات التقطيع ووحدات العرض إلخ نظيفة								
4- السكاكين وملابس الوقاية الفولاذية والسلاسل والقفازات والحقائب والمآزر والملابس نظيفة								
5- مقياس الحرارة بحالة صالحة للعمل								
6- المعدات، بما فيها المناشر وآلات التقطيع إلى شرائح وآلات حشو اللحم والمفارم إلخ نظيفة								
7- المنشأة، بما فيها أمكنة الإعداد والعرض والتخزين نظيفة								
8- حجرات التبريد نظيفة، بما فيها قضبان التعليق والخطاطيف ومقابض/وسائل سدّ الأبواب؛ والصواني والأوعية والحاويات وكل اللحم والعلب مرفوعة عن الأرض								
9- الثلاجات/غرف الثلج نظيفة؛ سعة الثلجات كافية								
10- نظام صرف السوائل جيد مع وجود مصافيّ مثبتة وبحالة عمل جيدة								
11- المنتفعات وأماكن التحميل والتخزين نظيفة وبحالة تصليح جيدة								
12- المكونات والمنتجات مخزونة بطريقة تمنع التلوّث								
13- المواد غير الصالحة للأكل مخزونة في أوعية مناسبة معروفة								
14- المماسح والمكانس ومعدات التنظيف الأخرى نظيفة ومخزونة بطريقة تمنع التلوّث								
15- المنتجات النيئة والجاهزة للأكل مخزونة بطريقة تمنع انتقال التلوّث								
16- مواد التعبئة نظيفة ومخزونة بطريقة تمنع التلوّث								
17- عربة (عربات) توصيل الغذاء نظيفة وبحالة تصليح جيدة								
18- لم يُلاحظ وجود آفات								
19- المبنى والتجهيزات الملحقة والمعدات بحالة تصليح جيدة								

الإجراء التصحيحي:

الأسبوع 5: قائمة تفقّد للنظافة الصحية قبل التشغيل

تاريخ بداية الأسبوع:/...../..... تمّ إكمال قائمة التفقّد من جانب:

مقبول (✓) غير مقبول (x) وأكمل عمود الإجراءات التصحيحي/الملاحظات

الأمور المطلوب تفقّدها	الابتداء	الثلاثاء	الأربعاء	الخميس	الجمعة	السبت	الأحد	الإجراءات التصحيحي/الملاحظات
1- أحواض غسل الأيدي نظيفة؛ يسهل الوصول إليها مع مياه دافئة جارية مع توفير مرافق لتنشيف الأيدي والصابون								
2- كل أحواض الغسيل والسدادات نظيفة								
3- أسطح مناظف العمل والبيع ولوحات التقطيع ووحدات العرض إلخ نظيفة								
4- السكاكين وملابس الوقاية الفولاذية والسلاسل والقفازات والحقائب والمآزر والملابس نظيفة								
5- مقياس الحرارة بحالةصالحة للعمل								
6- المعدات، بما فيها المناشر وآلات التقطيع إلى شرائح وآلات حشو اللحم والمفارم إلخ نظيفة								
7- المنشأة، بما فيها أمكنة الإعداد والعرض والتخزين نظيفة								
8- حجرات التبريد نظيفة، بما فيها قضبان التعليق والخطاطيف ومقابض/وسائل سدّ الأبواب؛ والصواني والأوعية والحاويات وكل اللحم والعلب مرفوعة عن الأرض								
9- الثلاجات/غرف الثلج نظيفة؛ سعة الثلجات كافية								
10- نظام صرف السوائل جيد مع وجود مصافيّ مثبتة وبحالة عمل جيدة								
11- المنتفعات وأماكن التحميل والتخزين نظيفة وبحالة تصليح جيدة								
12- المكونات والمنتجات مخزونة بطريقة تمنع التلوّث								
13- المواد غير الصالحة للأكل مخزونة في أوعية مناسبة معرّفة								
14- المماسح والمكانس ومعدات التنظيف الأخرى نظيفة ومخزونة بطريقة تمنع التلوّث								
15- المنتجات النيئة والجاهزة للأكل مخزونة بطريقة تمنع انتقال التلوّث								
16- مواد التعبئة نظيفة ومخزونة بطريقة تمنع التلوّث								
17- عربة (عربات) توصيل الغذاء نظيفة وبحالة تصليح جيدة								
18- لم يُلاحظ وجود آفات								
19- المبنى والتجهيزات الملحقة والمعدات بحالة تصليح جيدة								

الإجراء التصحيحي:

الأسبوع 6: قائمة تفقّد للنظافة الصحية قبل التشغيل

تاريخ بداية الأسبوع:/...../..... تمّ إكمال قائمة التفقّد من جانب:

مقبول (✓) غير مقبول (×) وأكمل عمود الإجراءات التصحيحي/الملاحظات

الأمور المطلوب تفقّدها	الابتداء	الثلاثاء	الأربعاء	الخميس	الجمعة	السبت	الأحد	الإجراءات التصحيحي/الملاحظات
1- أحواض غسل الأيدي نظيفة؛ يسهل الوصول إليها مع مياه دافئة جارية مع توفير مرافق لتنشيف الأيدي والصابون								
2- كل أحواض الغسيل والسدادات نظيفة								
3- أسطح مناضد العمل والبيع ولوحات التقطيع ووحدات العرض إلخ نظيفة								
4- السكاكين وملابس الوقاية الفولاذية والسلاسل والقفازات والحقائب والمآزر والملابس نظيفة								
5- مقياس الحرارة بحالةصالحة للعمل								
6- المعدات، بما فيها المناشر وآلات التقطيع إلى شرائح وآلات حشو اللحم والمفارم إلخ نظيفة								
7- المنشأة، بما فيها أمكنة الإعداد والعرض والتخزين نظيفة								
8- حجرات التبريد نظيفة، بما فيها قضبان التعليق والخطاطيف ومقابض/وسائل سدّ الأبواب؛ والصواني والأوعية والحاويات وكل اللحم والعلب مرفوعة عن الأرض								
9- الثلاجات/غرف الثلج نظيفة؛ سعة الثلجات كافية								
10- نظام صرف السوائل جيد مع وجود مصافيّ مثبتة وبحالة عمل جيدة								
11- المنتفعات وأماكن التحميل والتخزين نظيفة وبحالة تصليح جيدة								
12- المكونات والمنتجات مخزونة بطريقة تمنع التلوّث								
13- المواد غير الصالحة للأكل مخزونة في أوعية مناسبة معرّفة								
14- المماسح والمكانس ومعدات التنظيف الأخرى نظيفة ومخزونة بطريقة تمنع التلوّث								
15- المنتجات النيئة والجاهزة للأكل مخزونة بطريقة تمنع انتقال التلوّث								
16- مواد التعبئة نظيفة ومخزونة بطريقة تمنع التلوّث								
17- عربة (عربات) توصيل الغذاء نظيفة وبحالة تصليح جيدة								
18- لم يُلاحظ وجود آفات								
19- المبنى والتجهيزات الملحقة والمعدات بحالة تصليح جيدة								

الإجراء التصحيحي:

الأسبوع 7: قائمة تفقّد للنظافة الصحية قبل التشغيل

تاريخ بداية الأسبوع:/...../..... تمّ إكمال قائمة التفقّد من جانب:

مقبول (✓) غير مقبول (x) وأكمل عمود الإجراءات التصحيحي/الملاحظات

الأمور المطلوب تفقّدها	الابتداء	الثلاثاء	الأربعاء	الخميس	الجمعة	السبت	الأحد	الإجراءات التصحيحي/الملاحظات
1- أحواض غسل الأيدي نظيفة؛ يسهل الوصول إليها مع مياه دافئة جارية مع توفير مرافق لتنشيف الأيدي والصابون								
2- كل أحواض الغسيل والسدادات نظيفة								
3- أسطح مناظف العمل والبيع ولوحات التقطيع ووحدات العرض إلخ نظيفة								
4- السكاكين وملابس الوقاية الفولاذية والسلاسل والقفازات والحقائب والمآزر والملابس نظيفة								
5- مقياس الحرارة بحالة صالحة للعمل								
6- المعدات، بما فيها المناشر وآلات التقطيع إلى شرائح وآلات حشو اللحم والمفارم إلخ نظيفة								
7- المنشأة، بما فيها أمكنة الإعداد والعرض والتخزين نظيفة								
8- حجرات التبريد نظيفة، بما فيها قضبان التعليق والخطاطيف ومقابض/وسائل سدّ الأبواب؛ والصواني والأوعية والحاويات وكل اللحم والعلب مرفوعة عن الأرض								
9- الثلاجات/غرف الثلج نظيفة؛ سعة الثلجات كافية								
10- نظام صرف السوائل جيد مع وجود مصافيّ مثبتة وبحالة عمل جيدة								
11- المنتفعات وأماكن التحميل والتخزين نظيفة وبحالة تصليح جيدة								
12- المكونات والمنتجات مخزونة بطريقة تمنع التلوّث								
13- المواد غير الصالحة للأكل مخزونة في أوعية مناسبة معروفة								
14- المماسح والمكانس ومعدات التنظيف الأخرى نظيفة ومخزونة بطريقة تمنع التلوّث								
15- المنتجات النيئة والجاهزة للأكل مخزونة بطريقة تمنع انتقال التلوّث								
16- مواد التعبئة نظيفة ومخزونة بطريقة تمنع التلوّث								
17- عربة (عربات) توصيل الغذاء نظيفة وبحالة تصليح جيدة								
18- لم يُلاحظ وجود آفات								
19- المبنى والتجهيزات الملحقة والمعدات بحالة تصليح جيدة								

الإجراء التصحيحي:

الأسبوع 8: قائمة تفقّد للنظافة الصحية قبل التشغيل

تاريخ بداية الأسبوع:/...../..... تمّ إكمال قائمة التفقّد من جانب:

مقبول (✓) غير مقبول (x) وأكمل عمود الإجراءات التصحيحي/الملاحظات

الأمور المطلوب تفقّدها	الابتداء	الثلاثاء	الأربعاء	الخميس	الجمعة	السبت	الأحد	الإجراءات التصحيحي/الملاحظات
1- أحواض غسل الأيدي نظيفة؛ يسهل الوصول إليها مع مياه دافئة جارية مع توفير مرافق لتنشيف الأيدي والصابون								
2- كل أحواض الغسيل والسدادات نظيفة								
3- أسطح مناظف العمل والبيع ولوحات التقطيع ووحدات العرض إلخ نظيفة								
4- السكاكين وملابس الوقاية الفولاذية والسلاسل والقفازات والحقائب والمآزر والملابس نظيفة								
5- مقياس الحرارة بحالة صالحة للعمل								
6- المعدات، بما فيها المناشر وآلات التقطيع إلى شرائح وآلات حشو اللحم والمفارم إلخ نظيفة								
7- المنشأة، بما فيها أمكنة الإعداد والعرض والتخزين نظيفة								
8- حجرات التبريد نظيفة، بما فيها قضبان التعليق والخطاطيف ومقابض/وسائل سدّ الأبواب؛ والصواني والأوعية والحاويات وكل اللحم والعلب مرفوعة عن الأرض								
9- الثلجات/غرف الثلج نظيفة؛ سعة الثلجات كافية								
10- نظام صرف السوائل جيد مع وجود مصافيّ مثبتة وبحالة عمل جيدة								
11- المنتفعات وأماكن التحميل والتخزين نظيفة وبحالة تصليح جيدة								
12- المكونات والمنتجات مخزونة بطريقة تمنع التلوّث								
13- المواد غير الصالحة للأكل مخزونة في أوعية مناسبة معروفة								
14- المماسح والمكانس ومعدات التنظيف الأخرى نظيفة ومخزونة بطريقة تمنع التلوّث								
15- المنتجات النيئة والجاهزة للأكل مخزونة بطريقة تمنع انتقال التلوّث								
16- مواد التعبئة نظيفة ومخزونة بطريقة تمنع التلوّث								
17- عربة (عربات) توصيل الغذاء نظيفة وبحالة تصليح جيدة								
18- لم يُلاحظ وجود آفات								
19- المبنى والتجهيزات الملحقة والمعدات بحالة تصليح جيدة								

الإجراء التصحيحي:

الأسبوع 9: قائمة تفقّد للنظافة الصحية قبل التشغيل

تاريخ بداية الأسبوع:/...../..... تمّ إكمال قائمة التفقّد من جانب:

مقبول (✓) غير مقبول (x) وأكمل عمود الإجراءات التصحيحي/الملاحظات

الأمور المطلوب تفقّدها	الابتداء	الثلاثاء	الأربعاء	الخميس	الجمعة	السبت	الأحد	الإجراءات التصحيحي/الملاحظات
1- أحواض غسل الأيدي نظيفة؛ يسهل الوصول إليها مع مياه دافئة جارية مع توفير مرافق لتنشيف الأيدي والصابون								
2- كل أحواض الغسيل والسدادات نظيفة								
3- أسطح مناضد العمل والبيع ولوحات التقطيع ووحدات العرض إلخ نظيفة								
4- السكاكين وملابس الوقاية الفولاذية والسلاسل والقفازات والحقائب والمآزر والملابس نظيفة								
5- مقياس الحرارة بحالةصالحة للعمل								
6- المعدات، بما فيها المناشر وآلات التقطيع إلى شرائح وآلات حشو اللحم والمفارم إلخ نظيفة								
7- المنشأة، بما فيها أمكنة الإعداد والعرض والتخزين نظيفة								
8- حجرات التبريد نظيفة، بما فيها قضبان التعليق والخطاطيف ومقابض/وسائل سدّ الأبواب؛ والصواني والأوعية والحاويات وكل اللحم والعلب مرفوعة عن الأرض								
9- الثلاجات/غرف الثلج نظيفة؛ سعة الثلجات كافية								
10- نظام صرف السوائل جيد مع وجود مصافيّ مثبتة وبحالة عمل جيدة								
11- المنتفعات وأماكن التحميل والتخزين نظيفة وبحالة تصليح جيدة								
12- المكونات والمنتجات مخزونة بطريقة تمنع التلوّث								
13- المواد غير الصالحة للأكل مخزونة في أوعية مناسبة معرّفة								
14- المماسح والمكانس ومعدات التنظيف الأخرى نظيفة ومخزونة بطريقة تمنع التلوّث								
15- المنتجات النيئة والجاهزة للأكل مخزونة بطريقة تمنع انتقال التلوّث								
16- مواد التعبئة نظيفة ومخزونة بطريقة تمنع التلوّث								
17- عربة (عربات) توصيل الغذاء نظيفة وبحالة تصليح جيدة								
18- لم يُلاحظ وجود آفات								
19- المبنى والتجهيزات الملحقة والمعدات بحالة تصليح جيدة								

الإجراء التصحيحي:

الأسبوع 10: قائمة تفقّد للنظافة الصحية قبل التشغيل

تاريخ بداية الأسبوع:/...../..... تمّ إكمال قائمة التفقّد من جانب:

مقبول (✓) غير مقبول (x) وأكمل عمود الإجراءات التصحيحي/الملاحظات

الأمور المطلوب تفقّدها	الابتداء	الثلاثاء	الأربعاء	الخميس	الجمعة	السبت	الأحد	الإجراءات التصحيحي/الملاحظات
1- أحواض غسل الأيدي نظيفة؛ يسهل الوصول إليها مع مياه دافئة جارية مع توفير مرافق لتنشيف الأيدي والصابون								
2- كل أحواض الغسيل والسدادات نظيفة								
3- أسطح مناظف العمل والبيع ولوحات التقطيع ووحدات العرض إلخ نظيفة								
4- السكاكين وملابس الوقاية الفولاذية والسلاسل والقفازات والحقائب والمآزر والملابس نظيفة								
5- مقياس الحرارة بحالةصالحة للعمل								
6- المعدات، بما فيها المناشر وآلات التقطيع إلى شرائح وآلات حشو اللحم والمفارم إلخ نظيفة								
7- المنشأة، بما فيها أمكنة الإعداد والعرض والتخزين نظيفة								
8- حجرات التبريد نظيفة، بما فيها قضبان التعليق والخطاطيف ومقابض/وسائل سدّ الأبواب؛ والصواني والأوعية والحاويات وكل اللحم والعلب مرفوعة عن الأرض								
9- الثلاجات/غرف الثلج نظيفة؛ سعة الثلجات كافية								
10- نظام صرف السوائل جيد مع وجود مصافيّ مثبتة وبحالة عمل جيدة								
11- المنتفعات وأماكن التحميل والتخزين نظيفة وبحالة تصليح جيدة								
12- المكونات والمنتجات مخزونة بطريقة تمنع التلوّث								
13- المواد غير الصالحة للأكل مخزونة في أوعية مناسبة معروفة								
14- المماسح والمكانس ومعدات التنظيف الأخرى نظيفة ومخزونة بطريقة تمنع التلوّث								
15- المنتجات النيئة والجاهزة للأكل مخزونة بطريقة تمنع انتقال التلوّث								
16- مواد التعبئة نظيفة ومخزونة بطريقة تمنع التلوّث								
17- عربة (عربات) توصيل الغذاء نظيفة وبحالة تصليح جيدة								
18- لم يُلاحظ وجود آفات								
19- المبنى والتجهيزات الملحقة والمعدات بحالة تصليح جيدة								

الإجراء التصحيحي:

الأسبوع 10 مراقبة درجات الحرارة عند التسلم والإرسال								
التاريخ	التسليم أو الإرسال	شركة النقل/المورد	وصف المنتج	فحص بصري (نعم/كلا)	الحرارة (درجة مئوية)	قبول/رفض	الإجراء التصحيحي/الملاحظات	أحرف الاسم الأولى

الأسبوع 10 استمارة مراقبة درجات حرارة التخزين							
أحرف الاسم الأولى	الإجراء التصحيحي/ملاحظات	الحرارة (درجة مئوية)					المكان
		الأحد	السبت	الجمعة	الخميس	الأربعاء	
							حجرة التبريد
							حجرة التبريد
							الثلاجة (الغذاء مجمد لدرجة الصلابة)
							وحدة/خزانة العرض
							وحدة العرض الساخنة (أعلى من 60 درجة مئوية)

الأسبوع 11: قائمة تفقّد للنظافة الصحية قبل التشغيل

تاريخ بداية الأسبوع:/...../..... تمّ إكمال قائمة التفقّد من جانب:

مقبول (✓) غير مقبول (x) وأكمل عمود الإجراء التصحيحي/الملاحظات

الأمور المطلوب تفقّدها	الابتداء	الثلاثاء	الأربعاء	الخميس	الجمعة	السبت	الأحد	الإجراء التصحيحي/الملاحظات
1- أحواض غسل الأيدي نظيفة؛ يسهل الوصول إليها مع مياه دافئة جارية مع توفير مرافق لتنشيف الأيدي والصابون								
2- كل أحواض الغسيل والسدادات نظيفة								
3- أسطح مناظف العمل والبيع ولوحات التقطيع ووحدات العرض إلخ نظيفة								
4- السكاكين وملابس الوقاية الفولاذية والسلاسل والقفازات والحقائب والمآزر والملابس نظيفة								
5- مقياس الحرارة بحالة صالحة للعمل								
6- المعدات، بما فيها المناشر وآلات التقطيع إلى شرائح وآلات حشو اللحم والمفارم إلخ نظيفة								
7- المنشأة، بما فيها أمكنة الإعداد والعرض والتخزين نظيفة								
8- حجرات التبريد نظيفة، بما فيها قضبان التعليق والخطاطيف ومقابض/وسائل سدّ الأبواب؛ والصواني والأوعية والحاويات وكل اللحم والعلب مرفوعة عن الأرض								
9- الثلاجات/غرف الثلج نظيفة؛ سعة الثلجات كافية								
10- نظام صرف السوائل جيد مع وجود مصافيّ مثبتة وبحالة عمل جيدة								
11- المنتفعات وأماكن التحميل والتخزين نظيفة وبحالة تصليح جيدة								
12- المكونات والمنتجات مخزونة بطريقة تمنع التلوّث								
13- المواد غير الصالحة للأكل مخزونة في أوعية مناسبة معروفة								
14- المماسح والمكانس ومعدات التنظيف الأخرى نظيفة ومخزونة بطريقة تمنع التلوّث								
15- المنتجات النيئة والجاهزة للأكل مخزونة بطريقة تمنع انتقال التلوّث								
16- مواد التعبئة نظيفة ومخزونة بطريقة تمنع التلوّث								
17- عربة (عربات) توصيل الغذاء نظيفة وبحالة تصليح جيدة								
18- لم يُلاحظ وجود آفات								
19- المبنى والتجهيزات الملحقة والمعدات بحالة تصليح جيدة								

الإجراء التصحيحي:

الأسبوع 12: قائمة تفقّد للنظافة الصحية قبل التشغيل

تاريخ بداية الأسبوع:/...../..... تمّ إكمال قائمة التفقّد من جانب:

مقبول (✓) غير مقبول (x) وأكمل عمود الإجراء التصحيحي/الملاحظات

الأمور المطلوب تفقّدها	الابتداء	الثلاثاء	الأربعاء	الخميس	الجمعة	السبت	الأحد	الإجراء التصحيحي/الملاحظات
1- أحواض غسل الأيدي نظيفة؛ يسهل الوصول إليها مع مياه دافئة جارية مع توفير مرافق لتنشيف الأيدي والصابون								
2- كل أحواض الغسيل والسدادات نظيفة								
3- أسطح مناظف العمل والبيع ولوحات التقطيع ووحدات العرض إلخ نظيفة								
4- السكاكين وملابس الوقاية الفولاذية والسلاسل والقفازات والحقائب والمآزر والملابس نظيفة								
5- مقياس الحرارة بحالةصالحة للعمل								
6- المعدات، بما فيها المناشر وآلات التقطيع إلى شرائح وآلات حشو اللحم والمفارم إلخ نظيفة								
7- المنشأة، بما فيها أمكنة الإعداد والعرض والتخزين نظيفة								
8- حجرات التبريد نظيفة، بما فيها قضبان التعليق والخطاطيف ومقابض/وسائل سدّ الأبواب؛ والصواني والأوعية والحاويات وكل اللحم والعلب مرفوعة عن الأرض								
9- الثلاجات/غرف الثلج نظيفة؛ سعة الثلجات كافية								
10- نظام صرف السوائل جيد مع وجود مصافيّ مثبتة وبحالة عمل جيدة								
11- المنتفعات وأماكن التحميل والتخزين نظيفة وبحالة تصليح جيدة								
12- المكونات والمنتجات مخزونة بطريقة تمنع التلوّث								
13- المواد غير الصالحة للأكل مخزونة في أوعية مناسبة معرّفة								
14- المماسح والمكانس ومعدات التنظيف الأخرى نظيفة ومخزونة بطريقة تمنع التلوّث								
15- المنتجات النيئة والجاهزة للأكل مخزونة بطريقة تمنع انتقال التلوّث								
16- مواد التعبئة نظيفة ومخزونة بطريقة تمنع التلوّث								
17- عربة (عربات) توصيل الغذاء نظيفة وبحالة تصليح جيدة								
18- لم يُلاحظ وجود آفات								
19- المبنى والتجهيزات الملحقة والمعدات بحالة تصليح جيدة								

الإجراء التصحيحي:

الأسبوع 12 مراقبة درجات الحرارة عند التسليم والإرسال

أحرف الاسم الأولى	الإجراء التصحيحي/الملاحظات	قبول/رفض	الحرارة (درجة منوية)	فحص بصري (نعم/كلا)	وصف المنتج	شركة النقل/المورد	التسليم أو الإرسال	التاريخ

الأسبوع 12 استمارة مراقبة درجات حرارة التخزين

أحرف الاسم الأولى	الإجراء التصحيحي/ملاحظات	الحرارة (درجة مئوية)						المكان
		الأحد	السيب	الجمعة	الخميس	الأربعاء	الثلاثاء	
								حجرة التبريد
								حجرة التبريد
								الثلاجة (الغذاء مجمد لدرجة الصلابة)
								وحدة/خزانة العرض
								وحدة العرض الساخنة (أعلى من 60 درجة مئوية)

الأسبوع 13: قائمة تفقّد للنظافة الصحية قبل التشغيل

تاريخ بداية الأسبوع:/...../..... تمّ إكمال قائمة التفقّد من جانب:

مقبول (✓) غير مقبول (x) وأكمل عمود الإجراء التصحيحي/الملاحظات

الأمور المطلوب تفقّدها	الابتداء	الثلاثاء	الأربعاء	الخميس	الجمعة	السبت	الأحد	الإجراء التصحيحي/الملاحظات
1- أحواض غسل الأيدي نظيفة؛ يسهل الوصول إليها مع مياه دافئة جارية مع توفير مرافق لتنشيف الأيدي والصابون								
2- كل أحواض الغسيل والسدادات نظيفة								
3- أسطح مناضد العمل والبيع ولوحات التقطيع ووحدات العرض إلخ نظيفة								
4- السكاكين وملابس الوقاية الفولاذية والسلاسل والقفازات والحقائب والمآزر والملابس نظيفة								
5- مقياس الحرارة بحالة صالحة للعمل								
6- المعدات، بما فيها المناشر وآلات التقطيع إلى شرائح وآلات حشو اللحم والمفارم إلخ نظيفة								
7- المنشأة، بما فيها أمكنة الإعداد والعرض والتخزين نظيفة								
8- حجرات التبريد نظيفة، بما فيها قضبان التعليق والخطاطيف ومقابض/وسائل سدّ الأبواب؛ والصواني والأوعية والحاويات وكل اللحم والعلب مرفوعة عن الأرض								
9- الثلاجات/غرف الثلج نظيفة؛ سعة الثلجات كافية								
10- نظام صرف السوائل جيد مع وجود مصافيّ مثبتة وبحالة عمل جيدة								
11- المنتفعات وأماكن التحميل والتخزين نظيفة وبحالة تصليح جيدة								
12- المكونات والمنتجات مخزونة بطريقة تمنع التلوّث								
13- المواد غير الصالحة للأكل مخزونة في أوعية مناسبة معروفة								
14- المماسح والمكانس ومعدات التنظيف الأخرى نظيفة ومخزونة بطريقة تمنع التلوّث								
15- المنتجات النيئة والجاهزة للأكل مخزونة بطريقة تمنع انتقال التلوّث								
16- مواد التعبئة نظيفة ومخزونة بطريقة تمنع التلوّث								
17- عربة (عربات) توصيل الغذاء نظيفة وبحالة تصليح جيدة								
18- لم يُلاحظ وجود آفات								
19- المبنى والتجهيزات الملحقة والمعدات بحالة تصليح جيدة								

الإجراء التصحيحي:

الأسبوع 14: قائمة تفقّد للنظافة الصحية قبل التشغيل

تاريخ بداية الأسبوع:/...../..... تمّ إكمال قائمة التفقّد من جانب:

مقبول (✓) غير مقبول (x) وأكمل عمود الإجراء التصحيحي/الملاحظات

الأمور المطلوب تفقّدها	الابتداء	الثلاثاء	الأربعاء	الخميس	الجمعة	السبت	الأحد	الإجراء التصحيحي/الملاحظات
1- أحواض غسل الأيدي نظيفة؛ يسهل الوصول إليها مع مياه دافئة جارية مع توفير مرافق لتنشيف الأيدي والصابون								
2- كل أحواض الغسيل والسدادات نظيفة								
3- أسطح مناضد العمل والبيع ولوحات التقطيع ووحدات العرض إلخ نظيفة								
4- السكاكين وملابس الوقاية الفولاذية والسلاسل والقفازات والحقائب والمآزر والملابس نظيفة								
5- مقياس الحرارة بحالةصالحة للعمل								
6- المعدات، بما فيها المناشر وآلات التقطيع إلى شرائح وآلات حشو اللحم والمفارم إلخ نظيفة								
7- المنشأة، بما فيها أمكنة الإعداد والعرض والتخزين نظيفة								
8- حجرات التبريد نظيفة، بما فيها قضبان التعليق والخطاطيف ومقابض/وسائل سدّ الأبواب؛ والصواني والأوعية والحاويات وكل اللحم والعلب مرفوعة عن الأرض								
9- الثلجات/غرف الثلج نظيفة؛ سعة الثلجات كافية								
10- نظام صرف السوائل جيد مع وجود مصافيّ مثبتة وبحالة عمل جيدة								
11- المنتفعات وأماكن التحميل والتخزين نظيفة وبحالة تصليح جيدة								
12- المكونات والمنتجات مخزونة بطريقة تمنع التلوّث								
13- المواد غير الصالحة للأكل مخزونة في أوعية مناسبة معرّفة								
14- المماسح والمكانس ومعدات التنظيف الأخرى نظيفة ومخزونة بطريقة تمنع التلوّث								
15- المنتجات النيئة والجاهزة للأكل مخزونة بطريقة تمنع انتقال التلوّث								
16- مواد التعبئة نظيفة ومخزونة بطريقة تمنع التلوّث								
17- عربة (عربات) توصيل الغذاء نظيفة وبحالة تصليح جيدة								
18- لم يُلاحظ وجود آفات								
19- المبنى والتجهيزات الملحقة والمعدات بحالة تصليح جيدة								

الإجراء التصحيحي:

الأسبوع 15: قائمة تفقّد للنظافة الصحية قبل التشغيل

تاريخ بداية الأسبوع:/...../..... تمّ إكمال قائمة التفقّد من جانب:

مقبول (✓) غير مقبول (x) وأكمل عمود الإجراءات التصحيحي/الملاحظات

الأمور المطلوب تفقّدها	الابتداء	الثلاثاء	الأربعاء	الخميس	الجمعة	السبت	الأحد	الإجراءات التصحيحي/الملاحظات
1- أحواض غسل الأيدي نظيفة؛ يسهل الوصول إليها مع مياه دافئة جارية مع توفير مرافق لتنشيف الأيدي والصابون								
2- كل أحواض الغسيل والسدادات نظيفة								
3- أسطح مناظف العمل والبيع ولوحات التقطيع ووحدات العرض إلخ نظيفة								
4- السكاكين وملابس الوقاية الفولاذية والسلاسل والقفازات والحقائب والمآزر والملابس نظيفة								
5- مقياس الحرارة بحالةصالحة للعمل								
6- المعدات، بما فيها المناشر وآلات التقطيع إلى شرائح وآلات حشو اللحم والمفارم إلخ نظيفة								
7- المنشأة، بما فيها أمكنة الإعداد والعرض والتخزين نظيفة								
8- حجرات التبريد نظيفة، بما فيها قضبان التعليق والخطاطيف ومقابض/وسائل سدّ الأبواب؛ والصواني والأوعية والحاويات وكل اللحم والعلب مرفوعة عن الأرض								
9- الثلاجات/غرف الثلج نظيفة؛ سعة الثلجات كافية								
10- نظام صرف السوائل جيد مع وجود مصافيّ مثبتة وبحالة عمل جيدة								
11- المنتفعات وأماكن التحميل والتخزين نظيفة وبحالة تصليح جيدة								
12- المكونات والمنتجات مخزونة بطريقة تمنع التلوّث								
13- المواد غير الصالحة للأكل مخزونة في أوعية مناسبة معرّفة								
14- المماسح والمكانس ومعدات التنظيف الأخرى نظيفة ومخزونة بطريقة تمنع التلوّث								
15- المنتجات النيئة والجاهزة للأكل مخزونة بطريقة تمنع انتقال التلوّث								
16- مواد التعبئة نظيفة ومخزونة بطريقة تمنع التلوّث								
17- عربة (عربات) توصيل الغذاء نظيفة وبحالة تصليح جيدة								
18- لم يُلاحظ وجود أفات								
19- المبنى والتجهيزات الملحقة والمعدات بحالة تصليح جيدة								

الإجراء التصحيحي:

الأسبوع 16: قائمة تفقّد للنظافة الصحية قبل التشغيل

تاريخ بداية الأسبوع:/...../..... تمّ إكمال قائمة التفقّد من جانب:

مقبول (✓) غير مقبول (x) وأكمل عمود الإجراء التصحيحي/الملاحظات

الأمور المطلوب تفقّدها	الابتداء	الثلاثاء	الأربعاء	الخميس	الجمعة	السبت	الأحد	الإجراء التصحيحي/الملاحظات
1- أحواض غسل الأيدي نظيفة؛ يسهل الوصول إليها مع مياه دافئة جارية مع توفير مرافق لتنشيف الأيدي والصابون								
2- كل أحواض الغسيل والسدادات نظيفة								
3- أسطح مناظف العمل والبيع ولوحات التقطيع ووحدات العرض إلخ نظيفة								
4- السكاكين وملابس الوقاية الفولاذية والسلاسل والقفازات والحقائب والمآزر والملابس نظيفة								
5- مقياس الحرارة بحالةصالحة للعمل								
6- المعدات، بما فيها المناشر وآلات التقطيع إلى شرائح وآلات حشو اللحم والمفارم إلخ نظيفة								
7- المنشأة، بما فيها أمكنة الإعداد والعرض والتخزين نظيفة								
8- حجرات التبريد نظيفة، بما فيها قضبان التعليق والخطاطيف ومقابض/وسائل سدّ الأبواب؛ والصواني والأوعية والحاويات وكل اللحم والعلب مرفوعة عن الأرض								
9- الثلاجات/غرف الثلج نظيفة؛ سعة الثلجات كافية								
10- نظام صرف السوائل جيد مع وجود مصافيّ مثبتة وبحالة عمل جيدة								
11- المنتفعات وأماكن التحميل والتخزين نظيفة وبحالة تصليح جيدة								
12- المكونات والمنتجات مخزونة بطريقة تمنع التلوّث								
13- المواد غير الصالحة للأكل مخزونة في أوعية مناسبة معروفة								
14- المماسح والمكانس ومعدات التنظيف الأخرى نظيفة ومخزونة بطريقة تمنع التلوّث								
15- المنتجات النيئة والجاهزة للأكل مخزونة بطريقة تمنع انتقال التلوّث								
16- مواد التعبئة نظيفة ومخزونة بطريقة تمنع التلوّث								
17- عربة (عربات) توصيل الغذاء نظيفة وبحالة تصليح جيدة								
18- لم يُلاحظ وجود أفات								
19- المبنى والتجهيزات الملحقة والمعدات بحالة تصليح جيدة								

الإجراء التصحيحي:

الأسبوع 17: قائمة تفقّد للنظافة الصحية قبل التشغيل

تاريخ بداية الأسبوع:/...../..... تمّ إكمال قائمة التفقّد من جانب:

مقبول (✓) غير مقبول (x) وأكمل عمود الإجراء التصحيحي/الملاحظات

الأمور المطلوب تفقّدها	الابتداء	الثلاثاء	الأربعاء	الخميس	الجمعة	السبت	الأحد	الإجراء التصحيحي/الملاحظات
1- أحواض غسل الأيدي نظيفة؛ يسهل الوصول إليها مع مياه دافئة جارية مع توفير مرافق لتنشيف الأيدي والصابون								
2- كل أحواض الغسيل والسدادات نظيفة								
3- أسطح مناظف العمل والبيع ولوحات التقطيع ووحدات العرض إلخ نظيفة								
4- السكاكين وملابس الوقاية الفولاذية والسلاسل والقفازات والحقائب والمآزر والملابس نظيفة								
5- مقياس الحرارة بحالةصالحة للعمل								
6- المعدات، بما فيها المناشر وآلات التقطيع إلى شرائح وآلات حشو اللحم والمفارم إلخ نظيفة								
7- المنشأة، بما فيها أمكنة الإعداد والعرض والتخزين نظيفة								
8- حجرات التبريد نظيفة، بما فيها قضبان التعليق والخطاطيف ومقابض/وسائل سدّ الأبواب؛ والصواني والأوعية والحاويات وكل اللحم والعلب مرفوعة عن الأرض								
9- الثلاجات/غرف الثلج نظيفة؛ سعة الثلجات كافية								
10- نظام صرف السوائل جيد مع وجود مصافيّ مثبتة وبحالة عمل جيدة								
11- المنتفعات وأماكن التحميل والتخزين نظيفة وبحالة تصليح جيدة								
12- المكونات والمنتجات مخزونة بطريقة تمنع التلوّث								
13- المواد غير الصالحة للأكل مخزونة في أوعية مناسبة معروفة								
14- المماسح والمكانس ومعدات التنظيف الأخرى نظيفة ومخزونة بطريقة تمنع التلوّث								
15- المنتجات النيئة والجاهزة للأكل مخزونة بطريقة تمنع انتقال التلوّث								
16- مواد التعبئة نظيفة ومخزونة بطريقة تمنع التلوّث								
17- عربة (عربات) توصيل الغذاء نظيفة وبحالة تصليح جيدة								
18- لم يُلاحظ وجود آفات								
19- المبنى والتجهيزات الملحقة والمعدات بحالة تصليح جيدة								

الإجراء التصحيحي:

الأسبوع 18: قائمة تفقّد للنظافة الصحية قبل التشغيل

تاريخ بداية الأسبوع:/...../..... تمّ إكمال قائمة التفقّد من جانب:

مقبول (✓) غير مقبول (x) وأكمل عمود الإجراء التصحيحي/الملاحظات

الأمور المطلوب تفقّدها	الابتداء	الثلاثاء	الأربعاء	الخميس	الجمعة	السبت	الأحد	الإجراء التصحيحي/الملاحظات
1- أحواض غسل الأيدي نظيفة؛ يسهل الوصول إليها مع مياه دافئة جارية مع توفير مرافق لتنشيف الأيدي والصابون								
2- كل أحواض الغسيل والسدادات نظيفة								
3- أسطح مناظف العمل والبيع ولوحات التقطيع ووحدات العرض إلخ نظيفة								
4- السكاكين وملابس الوقاية الفولاذية والسلاسل والقفازات والحقائب والمآزر والملابس نظيفة								
5- مقياس الحرارة بحالة صالحة للعمل								
6- المعدات، بما فيها المناشر وآلات التقطيع إلى شرائح وآلات حشو اللحم والمفارم إلخ نظيفة								
7- المنشأة، بما فيها أمكنة الإعداد والعرض والتخزين نظيفة								
8- حجرات التبريد نظيفة، بما فيها قضبان التعليق والخطاطيف ومقابض/وسائل سدّ الأبواب؛ والصواني والأوعية والحاويات وكل اللحم والعلب مرفوعة عن الأرض								
9- الثلاجات/غرف الثلج نظيفة؛ سعة الثلجات كافية								
10- نظام صرف السوائل جيد مع وجود مصافيّ مثبتة وبحالة عمل جيدة								
11- المنتفعات وأماكن التحميل والتخزين نظيفة وبحالة تصليح جيدة								
12- المكونات والمنتجات مخزونة بطريقة تمنع التلوّث								
13- المواد غير الصالحة للأكل مخزونة في أوعية مناسبة معروفة								
14- المماسح والمكانس ومعدات التنظيف الأخرى نظيفة ومخزونة بطريقة تمنع التلوّث								
15- المنتجات النيئة والجاهزة للأكل مخزونة بطريقة تمنع انتقال التلوّث								
16- مواد التعبئة نظيفة ومخزونة بطريقة تمنع التلوّث								
17- عربة (عربات) توصيل الغذاء نظيفة وبحالة تصليح جيدة								
18- لم يُلاحظ وجود آفات								
19- المبنى والتجهيزات الملحقة والمعدات بحالة تصليح جيدة								

الإجراء التصحيحي:

الأسبوع 18 مراقبة درجات الحرارة عند التسليم والإرسال

التاريخ	التسليم أو الإرسال	شركة النقل/المورد	وصف المنتج	فحص بصري (نعم/كلا)	الحرارة (درجة مئوية)	قبول/رفض	الإجراء التصحيحي/الملاحظات	أحرف الاسم الأولى

الأسبوع 18 استمارة مراقبة درجات حرارة التخزين

أحرف الاسم الأولى	الإجراء التصحيحي/ملاحظات	الحرارة (درجة مئوية)						المكان
		الأحد	الاثنين	الثلاثاء	الأربعاء	الخميس	الجمعة	
								حجرة التبريد
								حجرة التبريد
								الثلاجة (الغذاء مجمد لدرجة الصلابة)
								وحدة/خزانة العرض
								وحدة العرض الساخنة (أعلى من 60 درجة مئوية)

الأسبوع 19: قائمة تفقّد للنظافة الصحية قبل التشغيل

تاريخ بداية الأسبوع:/...../..... تمّ إكمال قائمة التفقّد من جانب:

مقبول (✓) غير مقبول (x) وأكمل عمود الإجراءات التصحيحي/الملاحظات

الأمور المطلوب تفقّدها	الابتداء	الثلاثاء	الأربعاء	الخميس	الجمعة	السبت	الأحد	الإجراءات التصحيحي/الملاحظات
1- أحواض غسل الأيدي نظيفة؛ يسهل الوصول إليها مع مياه دافئة جارية مع توفير مرافق لتنشيف الأيدي والصابون								
2- كل أحواض الغسيل والسدادات نظيفة								
3- أسطح مناظف العمل والبيع ولوحات التقطيع ووحدات العرض إلخ نظيفة								
4- السكاكين وملابس الوقاية الفولاذية والسلاسل والقفازات والحقائب والمآزر والملابس نظيفة								
5- مقياس الحرارة بحالةصالحة للعمل								
6- المعدات، بما فيها المناشر وآلات التقطيع إلى شرائح وآلات حشو اللحم والمفارم إلخ نظيفة								
7- المنشأة، بما فيها أمكنة الإعداد والعرض والتخزين نظيفة								
8- حجرات التبريد نظيفة، بما فيها قضبان التعليق والخطاطيف ومقابض/وسائل سدّ الأبواب؛ والصواني والأوعية والحاويات وكل اللحم والعلب مرفوعة عن الأرض								
9- الثلاجات/غرف الثلج نظيفة؛ سعة الثلجات كافية								
10- نظام صرف السوائل جيد مع وجود مصافيّ مثبتة وبحالة عمل جيدة								
11- المنتفعات وأماكن التحميل والتخزين نظيفة وبحالة تصليح جيدة								
12- المكونات والمنتجات مخزونة بطريقة تمنع التلوّث								
13- المواد غير الصالحة للأكل مخزونة في أوعية مناسبة معروفة								
14- المماسح والمكانس ومعدات التنظيف الأخرى نظيفة ومخزونة بطريقة تمنع التلوّث								
15- المنتجات النيئة والجاهزة للأكل مخزونة بطريقة تمنع انتقال التلوّث								
16- مواد التعبئة نظيفة ومخزونة بطريقة تمنع التلوّث								
17- عربة (عربات) توصيل الغذاء نظيفة وبحالة تصليح جيدة								
18- لم يُلاحظ وجود آفات								
19- المبنى والتجهيزات الملحقة والمعدات بحالة تصليح جيدة								

الإجراء التصحيحي:

الأسبوع 20: قائمة تفقّد للنظافة الصحية قبل التشغيل

تاريخ بداية الأسبوع:/...../..... تمّ إكمال قائمة التفقّد من جانب:

مقبول (✓) غير مقبول (x) وأكمل عمود الإجراء التصحيحي/الملاحظات

الأمور المطلوب تفقّدها	الابتداء	الثلاثاء	الأربعاء	الخميس	الجمعة	السبت	الأحد	الإجراء التصحيحي/الملاحظات
1- أحواض غسل الأيدي نظيفة؛ يسهل الوصول إليها مع مياه دافئة جارية مع توفير مرافق لتنشيف الأيدي والصابون								
2- كل أحواض الغسيل والسدادات نظيفة								
3- أسطح مناضد العمل والبيع ولوحات التقطيع ووحدات العرض إلخ نظيفة								
4- السكاكين وملابس الوقاية الفولاذية والسلاسل والقفازات والحقائب والمآزر والملابس نظيفة								
5- مقياس الحرارة بحالةصالحة للعمل								
6- المعدات، بما فيها المناشر وآلات التقطيع إلى شرائح وآلات حشو اللحم والمفارم إلخ نظيفة								
7- المنشأة، بما فيها أمكنة الإعداد والعرض والتخزين نظيفة								
8- حجرات التبريد نظيفة، بما فيها قضبان التعليق والخطاطيف ومقابض/وسائل سدّ الأبواب؛ والصواني والأوعية والحاويات وكل اللحم والعلب مرفوعة عن الأرض								
9- الثلاجات/غرف الثلج نظيفة؛ سعة الثلجات كافية								
10- نظام صرف السوائل جيد مع وجود مصافيّ مثبتة وبحالة عمل جيدة								
11- المنتفعات وأماكن التحميل والتخزين نظيفة وبحالة تصليح جيدة								
12- المكونات والمنتجات مخزونة بطريقة تمنع التلوّث								
13- المواد غير الصالحة للأكل مخزونة في أوعية مناسبة معرّفة								
14- المماسح والمكانس ومعدات التنظيف الأخرى نظيفة ومخزونة بطريقة تمنع التلوّث								
15- المنتجات النيئة والجاهزة للأكل مخزونة بطريقة تمنع انتقال التلوّث								
16- مواد التعبئة نظيفة ومخزونة بطريقة تمنع التلوّث								
17- عربة (عربات) توصيل الغذاء نظيفة وبحالة تصليح جيدة								
18- لم يُلاحظ وجود آفات								
19- المبنى والتجهيزات الملحقة والمعدات بحالة تصليح جيدة								

الإجراء التصحيحي:

الأسبوع 21: قائمة تفقّد للنظافة الصحية قبل التشغيل

تاريخ بداية الأسبوع:/...../..... تمّ إكمال قائمة التفقّد من جانب:

مقبول (✓) غير مقبول (x) وأكمل عمود الإجراء التصحيحي/الملاحظات

الأمور المطلوب تفقّدها	الابتداء	الثلاثاء	الأربعاء	الخميس	الجمعة	السبت	الأحد	الإجراء التصحيحي/الملاحظات
1- أحواض غسل الأيدي نظيفة؛ يسهل الوصول إليها مع مياه دافئة جارية مع توفير مرافق لتنشيف الأيدي والصابون								
2- كل أحواض الغسيل والسدادات نظيفة								
3- أسطح مناضد العمل والبيع ولوحات التقطيع ووحدات العرض إلخ نظيفة								
4- السكاكين وملابس الوقاية الفولاذية والسلاسل والقفازات والحقائب والمآزر والملابس نظيفة								
5- مقياس الحرارة بحالة صالحة للعمل								
6- المعدات، بما فيها المناشر وآلات التقطيع إلى شرائح وآلات حشو اللحم والمفارم إلخ نظيفة								
7- المنشأة، بما فيها أمكنة الإعداد والعرض والتخزين نظيفة								
8- حجرات التبريد نظيفة، بما فيها قضبان التعليق والخطاطيف ومقابض/وسائل سدّ الأبواب؛ والصواني والأوعية والحاويات وكل اللحم والعلب مرفوعة عن الأرض								
9- الثلاجات/غرف الثلج نظيفة؛ سعة الثلجات كافية								
10- نظام صرف السوائل جيد مع وجود مصافٍ مثبتة وبحالة عمل جيدة								
11- المنتفعات وأماكن التحميل والتخزين نظيفة وبحالة تصليح جيدة								
12- المكونات والمنتجات مخزونة بطريقة تمنع التلوّث								
13- المواد غير الصالحة للأكل مخزونة في أوعية مناسبة معروفة								
14- المماسح والمكانس ومعدات التنظيف الأخرى نظيفة ومخزونة بطريقة تمنع التلوّث								
15- المنتجات النيئة والجاهزة للأكل مخزونة بطريقة تمنع انتقال التلوّث								
16- مواد التعبئة نظيفة ومخزونة بطريقة تمنع التلوّث								
17- عربة (عربات) توصيل الغذاء نظيفة وبحالة تصليح جيدة								
18- لم يُلاحظ وجود آفات								
19- المبنى والتجهيزات الملحقة والمعدات بحالة تصليح جيدة								

الإجراء التصحيحي:

الأسبوع 22: قائمة تفقّد للنظافة الصحية قبل التشغيل

تاريخ بداية الأسبوع:/...../..... تمّ إكمال قائمة التفقّد من جانب:

مقبول (✓) غير مقبول (x) وأكمل عمود الإجراء التصحيحي/الملاحظات

الأمور المطلوب تفقّدها	الابتداء	الثلاثاء	الأربعاء	الخميس	الجمعة	السبت	الأحد	الإجراء التصحيحي/الملاحظات
1- أحواض غسل الأيدي نظيفة؛ يسهل الوصول إليها مع مياه دافئة جارية مع توفير مرافق لتنشيف الأيدي والصابون								
2- كل أحواض الغسيل والسدادات نظيفة								
3- أسطح مناظف العمل والبيع ولوحات التقطيع ووحدات العرض إلخ نظيفة								
4- السكاكين وملابس الوقاية الفولاذية والسلاسل والقفازات والحقائب والمآزر والملابس نظيفة								
5- مقياس الحرارة بحالةصالحة للعمل								
6- المعدات، بما فيها المناشر وآلات التقطيع إلى شرائح وآلات حشو اللحم والمفارم إلخ نظيفة								
7- المنشأة، بما فيها أمكنة الإعداد والعرض والتخزين نظيفة								
8- حجرات التبريد نظيفة، بما فيها قضبان التعليق والخطاطيف ومقابض/وسائل سدّ الأبواب؛ والصواني والأوعية والحاويات وكل اللحم والعلب مرفوعة عن الأرض								
9- الثلاجات/غرف الثلج نظيفة؛ سعة الثلجات كافية								
10- نظام صرف السوائل جيد مع وجود مصافيّ مثبتة وبحالة عمل جيدة								
11- المنتفعات وأماكن التحميل والتخزين نظيفة وبحالة تصليح جيدة								
12- المكونات والمنتجات مخزونة بطريقة تمنع التلوّث								
13- المواد غير الصالحة للأكل مخزونة في أوعية مناسبة معروفة								
14- المماسح والمكانس ومعدات التنظيف الأخرى نظيفة ومخزونة بطريقة تمنع التلوّث								
15- المنتجات النيئة والجاهزة للأكل مخزونة بطريقة تمنع انتقال التلوّث								
16- مواد التعبئة نظيفة ومخزونة بطريقة تمنع التلوّث								
17- عربة (عربات) توصيل الغذاء نظيفة وبحالة تصليح جيدة								
18- لم يُلاحظ وجود آفات								
19- المبنى والتجهيزات الملحقة والمعدات بحالة تصليح جيدة								

الإجراء التصحيحي:

الأسبوع 23: قائمة تفقّد للنظافة الصحية قبل التشغيل

تاريخ بداية الأسبوع:/...../..... تمّ إكمال قائمة التفقّد من جانب:

مقبول (✓) غير مقبول (x) وأكمل عمود الإجراء التصحيحي/الملاحظات

الأمور المطلوب تفقّدها	الابتداء	الثلاثاء	الأربعاء	الخميس	الجمعة	السبت	الأحد	الإجراء التصحيحي/الملاحظات
1- أحواض غسل الأيدي نظيفة؛ يسهل الوصول إليها مع مياه دافئة جارية مع توفير مرافق لتنشيف الأيدي والصابون								
2- كل أحواض الغسيل والسدادات نظيفة								
3- أسطح مناظف العمل والبيع ولوحات التقطيع ووحدات العرض إلخ نظيفة								
4- السكاكين وملابس الوقاية الفولاذية والسلاسل والقفازات والحقائب والمآزر والملابس نظيفة								
5- مقياس الحرارة بحالة صالحة للعمل								
6- المعدات، بما فيها المناشر وآلات التقطيع إلى شرائح وآلات حشو اللحم والمفارم إلخ نظيفة								
7- المنشأة، بما فيها أمكنة الإعداد والعرض والتخزين نظيفة								
8- حجرات التبريد نظيفة، بما فيها قضبان التعليق والخطاطيف ومقابض/وسائل سدّ الأبواب؛ والصواني والأوعية والحاويات وكل اللحم والعلب مرفوعة عن الأرض								
9- الثلجات/غرف الثلج نظيفة؛ سعة الثلجات كافية								
10- نظام صرف السوائل جيد مع وجود مصافيّ مثبتة وبحالة عمل جيدة								
11- المنتفعات وأماكن التحميل والتخزين نظيفة وبحالة تصليح جيدة								
12- المكونات والمنتجات مخزونة بطريقة تمنع التلوّث								
13- المواد غير الصالحة للأكل مخزونة في أوعية مناسبة معروفة								
14- المماسح والمكانس ومعدات التنظيف الأخرى نظيفة ومخزونة بطريقة تمنع التلوّث								
15- المنتجات النيئة والجاهزة للأكل مخزونة بطريقة تمنع انتقال التلوّث								
16- مواد التعبئة نظيفة ومخزونة بطريقة تمنع التلوّث								
17- عربة (عربات) توصيل الغذاء نظيفة وبحالة تصليح جيدة								
18- لم يُلاحظ وجود آفات								
19- المبنى والتجهيزات الملحقة والمعدات بحالة تصليح جيدة								

الإجراء التصحيحي:

الأسبوع 24: قائمة تفقّد للنظافة الصحية قبل التشغيل

تاريخ بداية الأسبوع:/...../..... تمّ إكمال قائمة التفقّد من جانب:

مقبول (✓) غير مقبول (x) وأكمل عمود الإجراء التصحيحي/الملاحظات

الأمور المطلوب تفقّدها	الابتداء	الثلاثاء	الأربعاء	الخميس	الجمعة	السبت	الأحد	الإجراء التصحيحي/الملاحظات
1- أحواض غسل الأيدي نظيفة؛ يسهل الوصول إليها مع مياه دافئة جارية مع توفير مرافق لتنشيف الأيدي والصابون								
2- كل أحواض الغسيل والسدادات نظيفة								
3- أسطح مناظف العمل والبيع ولوحات التقطيع ووحدات العرض إلخ نظيفة								
4- السكاكين وملابس الوقاية الفولاذية والسلاسل والقفازات والحقائب والمآزر والملابس نظيفة								
5- مقياس الحرارة بحالة صالحة للعمل								
6- المعدات، بما فيها المناشر وآلات التقطيع إلى شرائح وآلات حشو اللحم والمفارم إلخ نظيفة								
7- المنشأة، بما فيها أمكنة الإعداد والعرض والتخزين نظيفة								
8- حجرات التبريد نظيفة، بما فيها قضبان التعليق والخطاطيف ومقابض/وسائل سدّ الأبواب؛ والصواني والأوعية والحاويات وكل اللحم والعلب مرفوعة عن الأرض								
9- الثلاجات/غرف الثلج نظيفة؛ سعة الثلجات كافية								
10- نظام صرف السوائل جيد مع وجود مصافيّ مثبتة وبحالة عمل جيدة								
11- المنتفعات وأماكن التحميل والتخزين نظيفة وبحالة تصليح جيدة								
12- المكونات والمنتجات مخزونة بطريقة تمنع التلوّث								
13- المواد غير الصالحة للأكل مخزونة في أوعية مناسبة معروفة								
14- المماسح والمكانس ومعدات التنظيف الأخرى نظيفة ومخزونة بطريقة تمنع التلوّث								
15- المنتجات النيئة والجاهزة للأكل مخزونة بطريقة تمنع انتقال التلوّث								
16- مواد التعبئة نظيفة ومخزونة بطريقة تمنع التلوّث								
17- عربة (عربات) توصيل الغذاء نظيفة وبحالة تصليح جيدة								
18- لم يُلاحظ وجود آفات								
19- المبنى والتجهيزات الملحقة والمعدات بحالة تصليح جيدة								

الإجراء التصحيحي:

الأسبوع 25: قائمة تفقّد للنظافة الصحية قبل التشغيل

تاريخ بداية الأسبوع:/...../..... تمّ إكمال قائمة التفقّد من جانب:

مقبول (✓) غير مقبول (x) وأكمل عمود الإجراءات التصحيحي/الملاحظات

الأمور المطلوب تفقّدها	الابتداء	الثلاثاء	الأربعاء	الخميس	الجمعة	السبت	الأحد	الإجراءات التصحيحي/الملاحظات
1- أحواض غسل الأيدي نظيفة؛ يسهل الوصول إليها مع مياه دافئة جارية مع توفير مرافق لتنشيف الأيدي والصابون								
2- كل أحواض الغسيل والسدادات نظيفة								
3- أسطح مناظف العمل والبيع ولوحات التقطيع ووحدات العرض إلخ نظيفة								
4- السكاكين وملابس الوقاية الفولاذية والسلاسل والقفازات والحقائب والمآزر والملابس نظيفة								
5- مقياس الحرارة بحالةصالحة للعمل								
6- المعدات، بما فيها المناشر وآلات التقطيع إلى شرائح وآلات حشو اللحم والمفارم إلخ نظيفة								
7- المنشأة، بما فيها أمكنة الإعداد والعرض والتخزين نظيفة								
8- حجرات التبريد نظيفة، بما فيها قضبان التعليق والخطاطيف ومقابض/وسائل سدّ الأبواب؛ والصواني والأوعية والحاويات وكل اللحم والعلب مرفوعة عن الأرض								
9- الثلاجات/غرف الثلج نظيفة؛ سعة الثلجات كافية								
10- نظام صرف السوائل جيد مع وجود مصافيّ مثبتة وبحالة عمل جيدة								
11- المنتفعات وأماكن التحميل والتخزين نظيفة وبحالة تصليح جيدة								
12- المكونات والمنتجات مخزونة بطريقة تمنع التلوّث								
13- المواد غير الصالحة للأكل مخزونة في أوعية مناسبة معروفة								
14- المماسح والمكانس ومعدات التنظيف الأخرى نظيفة ومخزونة بطريقة تمنع التلوّث								
15- المنتجات النيئة والجاهزة للأكل مخزونة بطريقة تمنع انتقال التلوّث								
16- مواد التعبئة نظيفة ومخزونة بطريقة تمنع التلوّث								
17- عربة (عربات) توصيل الغذاء نظيفة وبحالة تصليح جيدة								
18- لم يُلاحظ وجود آفات								
19- المبنى والتجهيزات الملحقة والمعدات بحالة تصليح جيدة								

الإجراء التصحيحي:

الأسبوع 25 مراقبة درجات الحرارة عند التسلم والإرسال

أحرف الاسم الأولى	الإجراء التصحيحي/الملاحظات	قبول/رفض	الحرارة (درجة مئوية)	فحص بصري (نعم/كلا)	وصف المنتج	شركة النقل/المورد	التسليم أو الإرسال	التاريخ

الأسبوع 25 استمارة مراقبة درجات حرارة التخزين

أحرف الاسم الأولى	الإجراء التصحيحي/ملاحظات	الحرارة (درجة مئوية)						المكان
		الأحد	الاثنين	الثلاثاء	الأربعاء	الخميس	الجمعة	
								حجرة التبريد
								حجرة التبريد
								الثلاجة (الغذاء مجمد لدرجة الصلابة)
								وحدة/خزانة العرض
								وحدة العرض الساخنة (أعلى من 60 درجة مئوية)

الأسبوع 26 قائمة تفقّد للتدقيق الداخلي والصيانة كل ستة أشهر

تاريخ بداية الأسبوع:/...../..... تم إكمال قائمة التفقّد من جانب:
مقبول (✓) غير مقبول (x) وأكمل عمود الإجراء التصحيحي/الملاحظات

الإجراء التصحيحي/الملاحظات	✓ x	الأمر المطلوب تفقّدها
		• السقف والجدران خالية من التشققات والدهان المتقشر، والبلاط مثبت بصورة محكمة
		• أرضيات المنشأة/حجرات التبريد/الثلاجات مُصانة جيداً بدون تشققات/تلف
		• الأبواب ووسائل إحكام السدّ حول الأبواب وعضاندها ومماسكها في حالة تصليح جيدة
		• الأضواء مغطاة
		• شباك الوقاية من الذباب مثبتة
		• المناضد والخزائن خالية من الأضرار أو التلف
		• المعدات والتجهيزات الملحقة خالية من الصدأ والتآكل والدهان المتقشر
		• الرفوف والخطاطيف وقضبان التعليق خالية من الصدأ والتآكل والدهان المتقشر
		• وحدة التبريد خالية من الغبار والصدأ والتآكل والدهان المتقشر والرشح منها تحت السيطرة
		• أحواض غسل الأيدي يمكن تشغيلها بدون استخدام اليدين ويسهل الوصول إليها وبحالة عمل جيدة
		• المواد الكيميائية ومعدات التنظيف ومواد التعبئة مخزونة لمنع انتقال التلوّث
		• بناء المنشأة والمواد المخزونة لا تنتج عشعشة الآفات. الأبواب/الفتحات الخارجية لا تسمح بدخول الآفات.
		برنامج سلامة الغذاء
		• يوجد برنامج لسلامة الغذاء في الموقع وهو مُتاح
		• الإجراءات يتم تنفيذها
		• يُحتفظ باستمارات سجلات محدّثة للمراقبة
		• سجل التدريب مُتاح لدورة النظافة الصحية لمحضري الغذاء
		• سجلات خدمة معالجة الآفات
		متطلبات الترخيص
		• تم إبلاغ NSWFA بالدخول الصحيح إلى المؤسسة؛ أذن التصريح معروضة

الإجراء التصحيحي:

المعايير كل ستة أشهر

يجب إكمال استمارة المراقبة هذه مرة على الأقل كل ستة أشهر لكل مقياس حرارة/جهاز لقياس الحرارة والتجهيزات التي تُستخدم للتحكم بدرجة حرارة منتجات الغذاء (مثل حجرات التبريد والثلاجات وخزائن العرض وأجهزة التدخين والأفران وأجهزة الطبخ إلخ).
سجل درجة حرارة الجهاز بعد المعايرة كما هي ظاهرة (مثلاً 0,3 درجة مئوية)
يمكن العثور على مزيد من المعلومات عن المعايرة في المحصلة 12 من برنامج سلامة الغذاء لبيع اللحوم بالمفروق في نيو ساوث ويلز.

الأسبوع 26

مقياس الحرارة رقم	المعايرة (0 درجة مئوية)	عابر عند درجة 0 مئوية إذا كنت <u>لا تريد</u> طبخ الغذاء أو بيع طعام ساخن	مقياس الحرارة رقم	المعايرة (100 درجة مئوية)
درجة الحرارة:	درجة الحرارة:		درجة الحرارة:	درجة الحرارة:
التاريخ:	التاريخ:		التاريخ:	التاريخ:
التوقيع:	التوقيع:		التوقيع:	التوقيع:

مقياس الحرارة رقم	المعايرة (100 درجة مئوية)	عابر عند درجة 0 مئوية و100 مئوية كلاهما إذا كنت <u>تقوم</u> بطبخ الغذاء أو بيع طعام ساخن
درجة الحرارة:	درجة الحرارة:	
التاريخ:	التاريخ:	
التوقيع:	التوقيع:	

مقياس الحرارة رقم	المعايرة (100 درجة مئوية)	عابر عند درجة 0 مئوية و100 مئوية كلاهما إذا كنت <u>تقوم</u> بطبخ الغذاء أو بيع طعام ساخن
درجة الحرارة:	درجة الحرارة:	
التاريخ:	التاريخ:	
التوقيع:	التوقيع:	

مقياس الحرارة رقم	المعايرة (100 درجة مئوية)	عابر عند درجة 0 مئوية و100 مئوية كلاهما إذا كنت <u>تقوم</u> بطبخ الغذاء أو بيع طعام ساخن
درجة الحرارة:	درجة الحرارة:	
التاريخ:	التاريخ:	
التوقيع:	التوقيع:	

مقياس الحرارة رقم	المعايرة (100 درجة مئوية)	عابر عند درجة 0 مئوية و100 مئوية كلاهما إذا كنت <u>تقوم</u> بطبخ الغذاء أو بيع طعام ساخن
درجة الحرارة:	درجة الحرارة:	
التاريخ:	التاريخ:	
التوقيع:	التوقيع:	

مقياس الحرارة رقم	المعايرة (100 درجة مئوية)	عابر عند درجة 0 مئوية و100 مئوية كلاهما إذا كنت <u>تقوم</u> بطبخ الغذاء أو بيع طعام ساخن
درجة الحرارة:	درجة الحرارة:	
التاريخ:	التاريخ:	
التوقيع:	التوقيع:	

مقياس الحرارة رقم	المعايرة (100 درجة مئوية)	عابر عند درجة 0 مئوية و100 مئوية كلاهما إذا كنت <u>تقوم</u> بطبخ الغذاء أو بيع طعام ساخن
درجة الحرارة:	درجة الحرارة:	
التاريخ:	التاريخ:	
التوقيع:	التوقيع:	

ملاحظات:

ملاحظات:

الأسبوع 26 التأكد من صحة طبخ وتبريد اللحوم الجاهزة للأكل كل ستة أشهر

يجب ملء استمارة المراقبة هذه للمنتجات التالية:

يجب تسجيل أربعة منتجات لحم مطبوخ على الأقل (مثل لحم الخنزير المطبوخ والبطاطا واللحم المطبوخ (روستو)) على هذه الاستمارة كل ستة أشهر للتأكد من أن مدد ودرجات حرارة التبريد مقبولة حسب مقياس نيو ساوث ويلز. **الطبخ:** الطبخ إلى أن تصبح درجة حرارة الوسط الداخلي للحوم المطبوخ إلى 65 درجة مئوية لمدة 10 دقائق (A1-A2) أو ما يعادلها حسب ما هو مدرج في المحصلة 4 من برنامج سلامة الغذاء للحوم البيع بالمفترق في نيو ساوث ويلز. **التبريد:** يجب تسجيل الوقت عندما تصل الحرارة إلى 52 درجة و12 درجة و5 درجات مئوية (B1, B2, C1) لمنتجات اللحم. توجد معلومات إضافية عن إجراءات مراقبة الطبخ والتبريد في المحصلة 4 والملحق 1 من برنامج سلامة الغذاء للحوم البيع بالمفترق في نيو ساوث ويلز.

التوقع	مدة التبريد ودرجة حرارة الوسط الداخلي للحوم المطبوخ			وقت الطبخ ودرجة حرارة الوسط الداخلي للحوم المطبوخ			وصف المنتج	رقم تعريف الدفعة	التاريخ
	الوقت/درجة الحرارة 1	Time at 12°C (B2)	Time at 52°C (B1)	Time/Temp 4	الوقت /درجة الحرارة 3	الوقت /درجة الحرارة 2			
غير منطبق	10:12 صباحاً/66,1 درجة (A2)	10:02 صباحاً/65,2 درجة (A1)	فخذ خنزير مطبوخ*	5 آذار/مارس 17	غير منطبق	10:12 صباحاً/66,1 درجة (A2)	10:02 صباحاً/65,2 درجة (A1)	فخذ خنزير مطبوخ*	5 آذار/مارس 17
65,1 صباحاً/9:59 درجة مئوية (A1)	9:57 صباحاً/64,9 درجة مئوية	9:47 صباحاً/63,7 درجة مئوية	بقر مطبوخ (روستو)**	9 نيسان/أبريل 15	9:59 صباحاً/65,1 درجة مئوية (A1)	9:57 صباحاً/64,9 درجة مئوية	9:47 صباحاً/63,7 درجة مئوية	بقر مطبوخ (روستو)**	9 نيسان/أبريل 15

الأسبوع 26 التأكد من صحة طبخ وتبريد اللحوم الجاهزة للأكل كل ستة أشهر

يجب تسجيل منتجين آخرين على الأقل من منتجات غير اللحم (مثل الكيش والخضراوات المطبوخة (روستو) والمرق إلخ) كل ستة أشهر على هذه الاستمارة للتأكد من أن مدد ودرجات حرارة التبريد مقبولة حسب مدونة مقاييس الغذاء. **التبريد:** يجب تسجيل الوقت عندما تصل الحرارة إلى 60 درجة و21 درجة و5 درجات مئوية لهذا النوع من المنتجات لكي يتم تبريدها بصورة مناسبة. توجد معلومات إضافية عن إجراءات مراقبة الطبخ والتبريد في المحصلة 4 والملحق 1 من برنامج سلامة الغذاء للحوم البيع بالمفترق في نيو ساوث ويلز.

التوقع	وقت الطبخ ودرجة حرارة الوسط الداخلي للحوم المطبوخ			وصف المنتج	رقم تعريف الدفعة	التاريخ
	Time at 5°C	الوقت عند بلوغ درجة 21	الوقت عند بلوغ درجة 60			

ملاحظات:

الأسبوع 26: قائمة تفقّد للنظافة الصحية قبل التشغيل

تاريخ بداية الأسبوع:/...../..... تمّ إكمال قائمة التفقّد من جانب:

مقبول (✓) غير مقبول (x) وأكمل عمود الإجراء التصحيحي/الملاحظات

الأمور المطلوب تفقّدها	الابتداء	الثلاثاء	الأربعاء	الخميس	الجمعة	السبت	الأحد	الإجراء التصحيحي/الملاحظات
1- أحواض غسل الأيدي نظيفة؛ يسهل الوصول إليها مع مياه دافئة جارية مع توفير مرافق لتنشيف الأيدي والصابون								
2- كل أحواض الغسيل والسدادات نظيفة								
3- أسطح مناظف العمل والبيع ولوحات التقطيع ووحدات العرض إلخ نظيفة								
4- السكاكين وملابس الوقاية الفولاذية والسلاسل والقفازات والحقائب والمآزر والملابس نظيفة								
5- مقياس الحرارة بحالة صالحة للعمل								
6- المعدات، بما فيها المناشر وآلات التقطيع إلى شرائح وآلات حشو اللحم والمفارم إلخ نظيفة								
7- المنشأة، بما فيها أمكنة الإعداد والعرض والتخزين نظيفة								
8- حجرات التبريد نظيفة، بما فيها قضبان التعليق والخطاطيف ومقابض/وسائل سدّ الأبواب؛ والصواني والأوعية والحاويات وكل اللحم والعلب مرفوعة عن الأرض								
9- الثلجات/غرف الثلج نظيفة؛ سعة الثلجات كافية								
10- نظام صرف السوائل جيد مع وجود مصافيّ مثبتة وبحالة عمل جيدة								
11- المنتفعات وأماكن التحميل والتخزين نظيفة وبحالة تصليح جيدة								
12- المكونات والمنتجات مخزونة بطريقة تمنع التلوّث								
13- المواد غير الصالحة للأكل مخزونة في أوعية مناسبة معروفة								
14- المماسح والمكانس ومعدات التنظيف الأخرى نظيفة ومخزونة بطريقة تمنع التلوّث								
15- المنتجات النيئة والجاهزة للأكل مخزونة بطريقة تمنع انتقال التلوّث								
16- مواد التعبئة نظيفة ومخزونة بطريقة تمنع التلوّث								
17- عربة (عربات) توصيل الغذاء نظيفة وبحالة تصليح جيدة								
18- لم يُلاحظ وجود آفات								
19- المبنى والتجهيزات الملحقة والمعدات بحالة تصليح جيدة								

الإجراء التصحيحي:

الأسبوع 27: قائمة تفقّد للنظافة الصحية قبل التشغيل

تاريخ بداية الأسبوع:/...../..... تمّ إكمال قائمة التفقّد من جانب:

مقبول (✓) غير مقبول (x) وأكمل عمود الإجراء التصحيحي/الملاحظات

الأمور المطلوب تفقّدها	الابتداء	الثلاثاء	الأربعاء	الخميس	الجمعة	السبت	الأحد	الإجراء التصحيحي/الملاحظات
1- أحواض غسل الأيدي نظيفة؛ يسهل الوصول إليها مع مياه دافئة جارية مع توفير مرافق لتنشيف الأيدي والصابون								
2- كل أحواض الغسيل والسدادات نظيفة								
3- أسطح مناضد العمل والبيع ولوحات التقطيع ووحدات العرض إلخ نظيفة								
4- السكاكين وملابس الوقاية الفولاذية والسلاسل والقفازات والحقائب والمآزر والملابس نظيفة								
5- مقياس الحرارة بحالةصالحة للعمل								
6- المعدات، بما فيها المناشر وآلات التقطيع إلى شرائح وآلات حشو اللحم والمفارم إلخ نظيفة								
7- المنشأة، بما فيها أمكنة الإعداد والعرض والتخزين نظيفة								
8- حجرات التبريد نظيفة، بما فيها قضبان التعليق والخطاطيف ومقابض/وسائل سدّ الأبواب؛ والصواني والأوعية والحاويات وكل اللحم والعلب مرفوعة عن الأرض								
9- الثلاجات/غرف الثلج نظيفة؛ سعة الثلجات كافية								
10- نظام صرف السوائل جيد مع وجود مصافيّ مثبتة وبحالة عمل جيدة								
11- المنتفعات وأماكن التحميل والتخزين نظيفة وبحالة تصليح جيدة								
12- المكونات والمنتجات مخزونة بطريقة تمنع التلوّث								
13- المواد غير الصالحة للأكل مخزونة في أوعية مناسبة معرّفة								
14- المماسح والمكانس ومعدات التنظيف الأخرى نظيفة ومخزونة بطريقة تمنع التلوّث								
15- المنتجات النيئة والجاهزة للأكل مخزونة بطريقة تمنع انتقال التلوّث								
16- مواد التعبئة نظيفة ومخزونة بطريقة تمنع التلوّث								
17- عربة (عربات) توصيل الغذاء نظيفة وبحالة تصليح جيدة								
18- لم يُلاحظ وجود آفات								
19- المبنى والتجهيزات الملحقة والمعدات بحالة تصليح جيدة								

الإجراء التصحيحي :

الأسبوع 28: قائمة تفقّد للنظافة الصحية قبل التشغيل

تاريخ بداية الأسبوع:/...../..... تمّ إكمال قائمة التفقّد من جانب:

مقبول (✓) غير مقبول (x) وأكمل عمود الإجراء التصحيحي/الملاحظات

الأمور المطلوب تفقّدها	الابتداء	الثلاثاء	الأربعاء	الخميس	الجمعة	السبت	الأحد	الإجراء التصحيحي/الملاحظات
1- أحواض غسل الأيدي نظيفة؛ يسهل الوصول إليها مع مياه دافئة جارية مع توفير مرافق لتنشيف الأيدي والصابون								
2- كل أحواض الغسيل والسدادات نظيفة								
3- أسطح مناظف العمل والبيع ولوحات التقطيع ووحدات العرض إلخ نظيفة								
4- السكاكين وملابس الوقاية الفولاذية والسلاسل والقفازات والحقائب والمآزر والملابس نظيفة								
5- مقياس الحرارة بحالة صالحة للعمل								
6- المعدات، بما فيها المناشر وآلات التقطيع إلى شرائح وآلات حشو اللحم والمفارم إلخ نظيفة								
7- المنشأة، بما فيها أمكنة الإعداد والعرض والتخزين نظيفة								
8- حجرات التبريد نظيفة، بما فيها قضبان التعليق والخطاطيف ومقابض/وسائل سدّ الأبواب؛ والصواني والأوعية والحاويات وكل اللحم والعلب مرفوعة عن الأرض								
9- الثلاجات/غرف الثلج نظيفة؛ سعة الثلجات كافية								
10- نظام صرف السوائل جيد مع وجود مصافيّ مثبتة وبحالة عمل جيدة								
11- المنتفعات وأماكن التحميل والتخزين نظيفة وبحالة تصليح جيدة								
12- المكونات والمنتجات مخزونة بطريقة تمنع التلوّث								
13- المواد غير الصالحة للأكل مخزونة في أوعية مناسبة معروفة								
14- المماسح والمكانس ومعدات التنظيف الأخرى نظيفة ومخزونة بطريقة تمنع التلوّث								
15- المنتجات النيئة والجاهزة للأكل مخزونة بطريقة تمنع انتقال التلوّث								
16- مواد التعبئة نظيفة ومخزونة بطريقة تمنع التلوّث								
17- عربة (عربات) توصيل الغذاء نظيفة وبحالة تصليح جيدة								
18- لم يُلاحظ وجود آفات								
19- المبنى والتجهيزات الملحقة والمعدات بحالة تصليح جيدة								

الإجراء التصحيحي:

الأسبوع 29: قائمة تفقّد للنظافة الصحية قبل التشغيل

تاريخ بداية الأسبوع:/...../..... تمّ إكمال قائمة التفقّد من جانب:

مقبول (✓) غير مقبول (x) وأكمل عمود الإجراءات التصحيحي/الملاحظات

الأمور المطلوب تفقّدها	الابتداء	الثلاثاء	الأربعاء	الخميس	الجمعة	السبت	الأحد	الإجراءات التصحيحي/الملاحظات
1- أحواض غسل الأيدي نظيفة؛ يسهل الوصول إليها مع مياه دافئة جارية مع توفير مرافق لتنشيف الأيدي والصابون								
2- كل أحواض الغسيل والسدادات نظيفة								
3- أسطح مناظف العمل والبيع ولوحات التقطيع ووحدات العرض إلخ نظيفة								
4- السكاكين وملابس الوقاية الفولاذية والسلاسل والقفازات والحقائب والمآزر والملابس نظيفة								
5- مقياس الحرارة بحالةصالحة للعمل								
6- المعدات، بما فيها المناشر وآلات التقطيع إلى شرائح وآلات حشو اللحم والمفارم إلخ نظيفة								
7- المنشأة، بما فيها أمكنة الإعداد والعرض والتخزين نظيفة								
8- حجرات التبريد نظيفة، بما فيها قضبان التعليق والخطاطيف ومقابض/وسائل سدّ الأبواب؛ والصواني والأوعية والحاويات وكل اللحم والعلب مرفوعة عن الأرض								
9- الثلاجات/غرف الثلج نظيفة؛ سعة الثلجات كافية								
10- نظام صرف السوائل جيد مع وجود مصافيّ مثبتة وبحالة عمل جيدة								
11- المنتفعات وأماكن التحميل والتخزين نظيفة وبحالة تصليح جيدة								
12- المكونات والمنتجات مخزونة بطريقة تمنع التلوّث								
13- المواد غير الصالحة للأكل مخزونة في أوعية مناسبة معرّفة								
14- المماسح والمكانس ومعدات التنظيف الأخرى نظيفة ومخزونة بطريقة تمنع التلوّث								
15- المنتجات النيئة والجاهزة للأكل مخزونة بطريقة تمنع انتقال التلوّث								
16- مواد التعبئة نظيفة ومخزونة بطريقة تمنع التلوّث								
17- عربة (عربات) توصيل الغذاء نظيفة وبحالة تصليح جيدة								
18- لم يُلاحظ وجود أفات								
19- المبنى والتجهيزات الملحقة والمعدات بحالة تصليح جيدة								

الإجراء التصحيحي:

الأسبوع 30: قائمة تفقّد للنظافة الصحية قبل التشغيل

تاريخ بداية الأسبوع:/...../..... تمّ إكمال قائمة التفقّد من جانب:

مقبول (✓) غير مقبول (x) وأكمل عمود الإجراء التصحيحي/الملاحظات

الإجراء التصحيحي/الملاحظات	الأحد	الاثنين	الثلاثاء	الأربعاء	الخميس	الجمعة	السبت	الأحد	الأمر المطلوب تفقّدها
									1- أحواض غسل الأيدي نظيفة؛ يسهل الوصول إليها مع مياه دافئة جارية مع توفير مرافق لتنشيف الأيدي والصابون
									2- كل أحواض الغسيل والسدادات نظيفة
									3- أسطح مناضد العمل والبيع ولوحات التقطيع ووحدات العرض إلخ نظيفة
									4- السكاكين وملابس الوقاية الفولاذية والسلاسل والقفازات والحقائب والمآزر والملابس نظيفة
									5- مقياس الحرارة بحالةصالحة للعمل
									6- المعدات، بما فيها المناشر وآلات التقطيع إلى شرائح وآلات حشو اللحم والمفارم إلخ نظيفة
									7- المنشأة، بما فيها أمكنة الإعداد والعرض والتخزين نظيفة
									8- حجرات التبريد نظيفة، بما فيها قضبان التعليق والخطاطيف ومقابض/وسائل سدّ الأبواب؛ والصواني والأوعية والحاويات وكل اللحم والعلب مرفوعة عن الأرض
									9- الثلاجات/غرف الثلج نظيفة؛ سعة الثلجات كافية
									10- نظام صرف السوائل جيد مع وجود مصافيّ مثبتة وبحالة عمل جيدة
									11- المنتفعات وأماكن التحميل والتخزين نظيفة وبحالة تصليح جيدة
									12- المكونات والمنتجات مخزونة بطريقة تمنع التلوّث
									13- المواد غير الصالحة للأكل مخزونة في أوعية مناسبة معرّفة
									14- المماسح والمكانس ومعدات التنظيف الأخرى نظيفة ومخزونة بطريقة تمنع التلوّث
									15- المنتجات النيئة والجاهزة للأكل مخزونة بطريقة تمنع انتقال التلوّث
									16- مواد التعبئة نظيفة ومخزونة بطريقة تمنع التلوّث
									17- عربة (عربات) توصيل الغذاء نظيفة وبحالة تصليح جيدة
									18- لم يُلاحظ وجود أفات
									19- المبنى والتجهيزات الملحقة والمعدات بحالة تصليح جيدة

الإجراء التصحيحي:

الأسبوع 31: قائمة تفقّد للنظافة الصحية قبل التشغيل

تاريخ بداية الأسبوع:/...../..... تمّ إكمال قائمة التفقّد من جانب:

مقبول (✓) غير مقبول (x) وأكمل عمود الإجراءات التصحيحي/الملاحظات

الأمور المطلوب تفقّدها	الابتداء	الثلاثاء	الأربعاء	الخميس	الجمعة	السبت	الأحد	الإجراءات التصحيحي/الملاحظات
1- أحواض غسل الأيدي نظيفة؛ يسهل الوصول إليها مع مياه دافئة جارية مع توفير مرافق لتنشيف الأيدي والصابون								
2- كل أحواض الغسيل والسدادات نظيفة								
3- أسطح مناظف العمل والبيع ولوحات التقطيع ووحدات العرض إلخ نظيفة								
4- السكاكين وملابس الوقاية الفولاذية والسلاسل والقفازات والحقائب والمآزر والملابس نظيفة								
5- مقياس الحرارة بحالةصالحة للعمل								
6- المعدات، بما فيها المناشر وآلات التقطيع إلى شرائح وآلات حشو اللحم والمفارم إلخ نظيفة								
7- المنشأة، بما فيها أمكنة الإعداد والعرض والتخزين نظيفة								
8- حجرات التبريد نظيفة، بما فيها قضبان التعليق والخطاطيف ومقابض/وسائل سدّ الأبواب؛ والصواني والأوعية والحاويات وكل اللحم والعلب مرفوعة عن الأرض								
9- الثلاجات/غرف الثلج نظيفة؛ سعة الثلجات كافية								
10- نظام صرف السوائل جيد مع وجود مصافيّ مثبتة وبحالة عمل جيدة								
11- المنتفعات وأماكن التحميل والتخزين نظيفة وبحالة تصليح جيدة								
12- المكونات والمنتجات مخزونة بطريقة تمنع التلوّث								
13- المواد غير الصالحة للأكل مخزونة في أوعية مناسبة معروفة								
14- المماسح والمكانس ومعدات التنظيف الأخرى نظيفة ومخزونة بطريقة تمنع التلوّث								
15- المنتجات النيئة والجاهزة للأكل مخزونة بطريقة تمنع انتقال التلوّث								
16- مواد التعبئة نظيفة ومخزونة بطريقة تمنع التلوّث								
17- عربة (عربات) توصيل الغذاء نظيفة وبحالة تصليح جيدة								
18- لم يُلاحظ وجود آفات								
19- المبنى والتجهيزات الملحقة والمعدات بحالة تصليح جيدة								

الإجراء التصحيحي:

الأسبوع 32 قائمة تفقّد للنظافة الصحية قبل التشغيل

تاريخ بداية الأسبوع:/...../..... تمّ إكمال قائمة التفقّد من جانب:

مقبول (✓) غير مقبول (x) وأكمل عمود الإجراءات التصحيحي/الملاحظات

الإجراءات التصحيحي/الملاحظات	الأحد	الاثنين	الثلاثاء	الأربعاء	الخميس	الجمعة	السبت	الأحد	الأمور المطلوب تفقّدها
									1- أحواض غسل الأيدي نظيفة؛ يسهل الوصول إليها مع مياه دافئة جارية مع توفير مرافق لتنشيف الأيدي والصابون
									2- كل أحواض الغسيل والسدادات نظيفة
									3- أسطح مناضد العمل والبيع ولوحات التقطيع ووحدات العرض إلخ نظيفة
									4- السكاكين وملابس الوقاية الفولاذية والسلاسل والقفازات والحقائب والمآزر والملابس نظيفة
									5- مقياس الحرارة بحالةصالحة للعمل
									6- المعدات، بما فيها المناشر وآلات التقطيع إلى شرائح وآلات حشو اللحم والمفارم إلخ نظيفة
									7- المنشأة، بما فيها أمكنة الإعداد والعرض والتخزين نظيفة
									8- حجرات التبريد نظيفة، بما فيها قضبان التعليق والخطاطيف ومقابض/وسائل سدّ الأبواب؛ والصواني والأوعية والحاويات وكل اللحم والعلب مرفوعة عن الأرض
									9- الثلاجات/غرف الثلج نظيفة؛ سعة الثلجات كافية
									10- نظام صرف السوائل جيد مع وجود مصافيّ مثبتة وبحالة عمل جيدة
									11- المنتفعات وأماكن التحميل والتخزين نظيفة وبحالة تصليح جيدة
									12- المكونات والمنتجات مخزونة بطريقة تمنع التلوّث
									13- المواد غير الصالحة للأكل مخزونة في أوعية مناسبة معرّفة
									14- المماسح والمكانس ومعدات التنظيف الأخرى نظيفة ومخزونة بطريقة تمنع التلوّث
									15- المنتجات النيئة والجاهزة للأكل مخزونة بطريقة تمنع انتقال التلوّث
									16- مواد التعبئة نظيفة ومخزونة بطريقة تمنع التلوّث
									17- عربة (عربات) توصيل الغذاء نظيفة وبحالة تصليح جيدة
									18- لم يُلاحظ وجود آفات
									19- المبنى والتجهيزات الملحقة والمعدات بحالة تصليح جيدة

الإجراء التصحيحي :

الأسبوع 33: قائمة تفقّد للنظافة الصحية قبل التشغيل

تاريخ بداية الأسبوع:/...../..... تمّ إكمال قائمة التفقّد من جانب:

مقبول (✓) غير مقبول (x) وأكمل عمود الإجراءات التصحيحي/الملاحظات

الأمور المطلوب تفقّدها	الابتداء	الثلاثاء	الأربعاء	الخميس	الجمعة	السبت	الأحد	الإجراءات التصحيحي/الملاحظات
1- أحواض غسل الأيدي نظيفة؛ يسهل الوصول إليها مع مياه دافئة جارية مع توفير مرافق لتنشيف الأيدي والصابون								
2- كل أحواض الغسيل والسدادات نظيفة								
3- أسطح مناظف العمل والبيع ولوحات التقطيع ووحدات العرض إلخ نظيفة								
4- السكاكين وملابس الوقاية الفولاذية والسلاسل والقفازات والحقائب والمآزر والملابس نظيفة								
5- مقياس الحرارة بحالةصالحة للعمل								
6- المعدات، بما فيها المناشر وآلات التقطيع إلى شرائح وآلات حشو اللحم والمفارم إلخ نظيفة								
7- المنشأة، بما فيها أمكنة الإعداد والعرض والتخزين نظيفة								
8- حجرات التبريد نظيفة، بما فيها قضبان التعليق والخطاطيف ومقابض/وسائل سدّ الأبواب؛ والصواني والأوعية والحاويات وكل اللحم والعلب مرفوعة عن الأرض								
9- الثلاجات/غرف الثلج نظيفة؛ سعة الثلجات كافية								
10- نظام صرف السوائل جيد مع وجود مصافيّ مثبتة وبحالة عمل جيدة								
11- المنتفعات وأماكن التحميل والتخزين نظيفة وبحالة تصليح جيدة								
12- المكونات والمنتجات مخزونة بطريقة تمنع التلوّث								
13- المواد غير الصالحة للأكل مخزونة في أوعية مناسبة معروفة								
14- المماسح والمكانس ومعدات التنظيف الأخرى نظيفة ومخزونة بطريقة تمنع التلوّث								
15- المنتجات النيئة والجاهزة للأكل مخزونة بطريقة تمنع انتقال التلوّث								
16- مواد التعبئة نظيفة ومخزونة بطريقة تمنع التلوّث								
17- عربة (عربات) توصيل الغذاء نظيفة وبحالة تصليح جيدة								
18- لم يُلاحظ وجود آفات								
19- المبنى والتجهيزات الملحقة والمعدات بحالة تصليح جيدة								

الإجراء التصحيحي:

الأسبوع 33 مراقبة درجات الحرارة عند التسلم والإرسال								
التاريخ	التسليم أو الإرسال	شركة النقل/المورد	وصف المنتج	فحص بصري (نعم/كلا)	الحرارة (درجة مئوية)	قبول/رفض	الإجراء التصحيحي/الملاحظات	أحرف الاسم الأولى

الأسبوع 33 استمارة مراقبة درجات حرارة التخزين								
أحرف الاسم الأولى	الإجراء التصحيحي/ملاحظات	الحرارة (درجة مئوية)						المكان
		الأحد	الاثنين	الثلاثاء	الأربعاء	الخميس	الجمعة	
								حجرة التبريد
								حجرة التبريد
								الثلاجة (الغذاء مجمد لدرجة الصلابة)
								وحدة/خزانة العرض
								وحدة العرض الساخنة (أعلى من 60 درجة مئوية)

الأسبوع 34: قائمة تفقّد للنظافة الصحية قبل التشغيل

تاريخ بداية الأسبوع:/...../..... تمّ إكمال قائمة التفقّد من جانب:

مقبول (✓) غير مقبول (x) وأكمل عمود الإجراء التصحيحي/الملاحظات

الأمور المطلوب تفقّدها	الابتداء	الثلاثاء	الأربعاء	الخميس	الجمعة	السبت	الأحد	الإجراء التصحيحي/الملاحظات
1- أحواض غسل الأيدي نظيفة؛ يسهل الوصول إليها مع مياه دافئة جارية مع توفير مرافق لتنشيف الأيدي والصابون								
2- كل أحواض الغسيل والسدادات نظيفة								
3- أسطح مناضد العمل والبيع ولوحات التقطيع ووحدات العرض إلخ نظيفة								
4- السكاكين وملابس الوقاية الفولاذية والسلاسل والقفازات والحقائب والمآزر والملابس نظيفة								
5- مقياس الحرارة بحالةصالحة للعمل								
6- المعدات، بما فيها المناشر وآلات التقطيع إلى شرائح وآلات حشو اللحم والمفارم إلخ نظيفة								
7- المنشأة، بما فيها أمكنة الإعداد والعرض والتخزين نظيفة								
8- حجرات التبريد نظيفة، بما فيها قضبان التعليق والخطاطيف ومقابض/وسائل سدّ الأبواب؛ والصواني والأوعية والحاويات وكل اللحم والعلب مرفوعة عن الأرض								
9- الثلاجات/غرف الثلج نظيفة؛ سعة الثلجات كافية								
10- نظام صرف السوائل جيد مع وجود مصافيّ مثبتة وبحالة عمل جيدة								
11- المنتفعات وأماكن التحميل والتخزين نظيفة وبحالة تصليح جيدة								
12- المكونات والمنتجات مخزونة بطريقة تمنع التلوّث								
13- المواد غير الصالحة للأكل مخزونة في أوعية مناسبة معرّفة								
14- المماسح والمكانس ومعدات التنظيف الأخرى نظيفة ومخزونة بطريقة تمنع التلوّث								
15- المنتجات النيئة والجاهزة للأكل مخزونة بطريقة تمنع انتقال التلوّث								
16- مواد التعبئة نظيفة ومخزونة بطريقة تمنع التلوّث								
17- عربة (عربات) توصيل الغذاء نظيفة وبحالة تصليح جيدة								
18- لم يُلاحظ وجود آفات								
19- المبنى والتجهيزات الملحقة والمعدات بحالة تصليح جيدة								

الإجراء التصحيحي:

الأسبوع 35: قائمة تفقّد للنظافة الصحية قبل التشغيل

تاريخ بداية الأسبوع:/...../..... تمّ إكمال قائمة التفقّد من جانب:

مقبول (✓) غير مقبول (x) وأكمل عمود الإجراء التصحيحي/الملاحظات

الأمور المطلوب تفقّدها	الابتداء	الثلاثاء	الأربعاء	الخميس	الجمعة	السبت	الأحد	الإجراء التصحيحي/الملاحظات
1- أحواض غسل الأيدي نظيفة؛ يسهل الوصول إليها مع مياه دافئة جارية مع توفير مرافق لتنشيف الأيدي والصابون								
2- كل أحواض الغسيل والسدادات نظيفة								
3- أسطح مناظف العمل والبيع ولوحات التقطيع ووحدات العرض إلخ نظيفة								
4- السكاكين وملابس الوقاية الفولاذية والسلاسل والقفازات والحقائب والمآزر والملابس نظيفة								
5- مقياس الحرارة بحالةصالحة للعمل								
6- المعدات، بما فيها المناشر وآلات التقطيع إلى شرائح وآلات حشو اللحم والمفارم إلخ نظيفة								
7- المنشأة، بما فيها أمكنة الإعداد والعرض والتخزين نظيفة								
8- حجرات التبريد نظيفة، بما فيها قضبان التعليق والخطاطيف ومقابض/وسائل سدّ الأبواب؛ والصواني والأوعية والحاويات وكل اللحم والعلب مرفوعة عن الأرض								
9- الثلاجات/غرف الثلج نظيفة؛ سعة الثلجات كافية								
10- نظام صرف السوائل جيد مع وجود مصافيّ مثبتة وبحالة عمل جيدة								
11- المنتفعات وأماكن التحميل والتخزين نظيفة وبحالة تصليح جيدة								
12- المكونات والمنتجات مخزونة بطريقة تمنع التلوّث								
13- المواد غير الصالحة للأكل مخزونة في أوعية مناسبة معرّفة								
14- المماسح والمكانس ومعدات التنظيف الأخرى نظيفة ومخزونة بطريقة تمنع التلوّث								
15- المنتجات النيئة والجاهزة للأكل مخزونة بطريقة تمنع انتقال التلوّث								
16- مواد التعبئة نظيفة ومخزونة بطريقة تمنع التلوّث								
17- عربة (عربات) توصيل الغذاء نظيفة وبحالة تصليح جيدة								
18- لم يُلاحظ وجود أفات								
19- المبنى والتجهيزات الملحقة والمعدات بحالة تصليح جيدة								

الإجراء التصحيحي:

الأسبوع 36: قائمة تفقّد للنظافة الصحية قبل التشغيل

تاريخ بداية الأسبوع:/...../..... تمّ إكمال قائمة التفقّد من جانب:

مقبول (✓) غير مقبول (x) وأكمل عمود الإجراء التصحيحي/الملاحظات

الأمور المطلوب تفقّدها	الابتداء	الثلاثاء	الأربعاء	الخميس	الجمعة	السبت	الأحد	الإجراء التصحيحي/الملاحظات
1- أحواض غسل الأيدي نظيفة؛ يسهل الوصول إليها مع مياه دافئة جارية مع توفير مرافق لتنشيف الأيدي والصابون								
2- كل أحواض الغسيل والسدادات نظيفة								
3- أسطح مناظف العمل والبيع ولوحات التقطيع ووحدات العرض إلخ نظيفة								
4- السكاكين وملابس الوقاية الفولاذية والسلاسل والقفازات والحقائب والمآزر والملابس نظيفة								
5- مقياس الحرارة بحالةصالحة للعمل								
6- المعدات، بما فيها المناشر وآلات التقطيع إلى شرائح وآلات حشو اللحم والمفارم إلخ نظيفة								
7- المنشأة، بما فيها أمكنة الإعداد والعرض والتخزين نظيفة								
8- حجرات التبريد نظيفة، بما فيها قضبان التعليق والخطاطيف ومقابض/وسائل سدّ الأبواب؛ والصواني والأوعية والحاويات وكل اللحم والعلب مرفوعة عن الأرض								
9- الثلجات/غرف الثلج نظيفة؛ سعة الثلجات كافية								
10- نظام صرف السوائل جيد مع وجود مصافيّ مثبتة وبحالة عمل جيدة								
11- المنتفعات وأماكن التحميل والتخزين نظيفة وبحالة تصليح جيدة								
12- المكونات والمنتجات مخزونة بطريقة تمنع التلوّث								
13- المواد غير الصالحة للأكل مخزونة في أوعية مناسبة معروفة								
14- المماسح والمكانس ومعدات التنظيف الأخرى نظيفة ومخزونة بطريقة تمنع التلوّث								
15- المنتجات النيئة والجاهزة للأكل مخزونة بطريقة تمنع انتقال التلوّث								
16- مواد التعبئة نظيفة ومخزونة بطريقة تمنع التلوّث								
17- عربة (عربات) توصيل الغذاء نظيفة وبحالة تصليح جيدة								
18- لم يُلاحظ وجود آفات								
19- المبنى والتجهيزات الملحقة والمعدات بحالة تصليح جيدة								

الإجراء التصحيحي:

الأسبوع 37: قائمة تفقّد للنظافة الصحية قبل التشغيل

تاريخ بداية الأسبوع:/...../..... تمّ إكمال قائمة التفقّد من جانب:

مقبول (✓) غير مقبول (x) وأكمل عمود الإجراء التصحيحي/الملاحظات

الأمور المطلوب تفقّدها	الابتداء	الثلاثاء	الأربعاء	الخميس	الجمعة	السبت	الأحد	الإجراء التصحيحي/الملاحظات
1- أحواض غسل الأيدي نظيفة؛ يسهل الوصول إليها مع مياه دافئة جارية مع توفير مرافق لتنشيف الأيدي والصابون								
2- كل أحواض الغسيل والسدادات نظيفة								
3- أسطح مناظف العمل والبيع ولوحات التقطيع ووحدات العرض إلخ نظيفة								
4- السكاكين وملابس الوقاية الفولاذية والسلاسل والقفازات والحقائب والمآزر والملابس نظيفة								
5- مقياس الحرارة بحالة صالحة للعمل								
6- المعدات، بما فيها المناشر وآلات التقطيع إلى شرائح وآلات حشو اللحم والمفارم إلخ نظيفة								
7- المنشأة، بما فيها أمكنة الإعداد والعرض والتخزين نظيفة								
8- حجرات التبريد نظيفة، بما فيها قضبان التعليق والخطاطيف ومقابض/وسائل سدّ الأبواب؛ والصواني والأوعية والحاويات وكل اللحم والعلب مرفوعة عن الأرض								
9- الثلاجات/غرف الثلج نظيفة؛ سعة الثلاجات كافية								
10- نظام صرف السوائل جيد مع وجود مصافيّ مثبتة وبحالة عمل جيدة								
11- المنتفعات وأماكن التحميل والتخزين نظيفة وبحالة تصليح جيدة								
12- المكونات والمنتجات مخزونة بطريقة تمنع التلوّث								
13- المواد غير الصالحة للأكل مخزونة في أوعية مناسبة معروفة								
14- المماسح والمكانس ومعدات التنظيف الأخرى نظيفة ومخزونة بطريقة تمنع التلوّث								
15- المنتجات النيئة والجاهزة للأكل مخزونة بطريقة تمنع انتقال التلوّث								
16- مواد التعبئة نظيفة ومخزونة بطريقة تمنع التلوّث								
17- عربة (عربات) توصيل الغذاء نظيفة وبحالة تصليح جيدة								
18- لم يُلاحظ وجود آفات								
19- المبنى والتجهيزات الملحقة والمعدات بحالة تصليح جيدة								

الإجراء التصحيحي:

الأسبوع 38: قائمة تفقّد للنظافة الصحية قبل التشغيل

تاريخ بداية الأسبوع:/...../..... تمّ إكمال قائمة التفقّد من جانب:

مقبول (✓) غير مقبول (x) وأكمل عمود الإجراء التصحيحي/الملاحظات

الأمور المطلوب تفقّدها	الابتداء	الثلاثاء	الأربعاء	الخميس	الجمعة	السبت	الأحد	الإجراء التصحيحي/الملاحظات
1- أحواض غسل الأيدي نظيفة؛ يسهل الوصول إليها مع مياه دافئة جارية مع توفير مرافق لتنشيف الأيدي والصابون								
2- كل أحواض الغسيل والسدادات نظيفة								
3- أسطح مناظف العمل والبيع ولوحات التقطيع ووحدات العرض إلخ نظيفة								
4- السكاكين وملابس الوقاية الفولاذية والسلاسل والقفازات والحقائب والمآزر والملابس نظيفة								
5- مقياس الحرارة بحالة صالحة للعمل								
6- المعدات، بما فيها المناشر وآلات التقطيع إلى شرائح وآلات حشو اللحم والمفارم إلخ نظيفة								
7- المنشأة، بما فيها أمكنة الإعداد والعرض والتخزين نظيفة								
8- حجرات التبريد نظيفة، بما فيها قضبان التعليق والخطاطيف ومقابض/وسائل سدّ الأبواب؛ والصواني والأوعية والحاويات وكل اللحم والعلب مرفوعة عن الأرض								
9- الثلاجات/غرف الثلج نظيفة؛ سعة الثلجات كافية								
10- نظام صرف السوائل جيد مع وجود مصافيّ مثبتة وبحالة عمل جيدة								
11- المنتفعات وأماكن التحميل والتخزين نظيفة وبحالة تصليح جيدة								
12- المكونات والمنتجات مخزونة بطريقة تمنع التلوّث								
13- المواد غير الصالحة للأكل مخزونة في أوعية مناسبة معروفة								
14- المماسح والمكانس ومعدات التنظيف الأخرى نظيفة ومخزونة بطريقة تمنع التلوّث								
15- المنتجات النيئة والجاهزة للأكل مخزونة بطريقة تمنع انتقال التلوّث								
16- مواد التعبئة نظيفة ومخزونة بطريقة تمنع التلوّث								
17- عربة (عربات) توصيل الغذاء نظيفة وبحالة تصليح جيدة								
18- لم يُلاحظ وجود آفات								
19- المبنى والتجهيزات الملحقة والمعدات بحالة تصليح جيدة								

الإجراء التصحيحي:

الأسبوع 39: قائمة تفقّد للنظافة الصحية قبل التشغيل

تاريخ بداية الأسبوع:/...../..... تمّ إكمال قائمة التفقّد من جانب:

مقبول (✓) غير مقبول (x) وأكمل عمود الإجراء التصحيحي/الملاحظات

الأمور المطلوب تفقّدها	الابتداء	الثلاثاء	الأربعاء	الخميس	الجمعة	السبت	الأحد	الإجراء التصحيحي/الملاحظات
1- أحواض غسل الأيدي نظيفة؛ يسهل الوصول إليها مع مياه دافئة جارية مع توفير مرافق لتنشيف الأيدي والصابون								
2- كل أحواض الغسيل والسدادات نظيفة								
3- أسطح مناظف العمل والبيع ولوحات التقطيع ووحدات العرض إلخ نظيفة								
4- السكاكين وملابس الوقاية الفولاذية والسلاسل والقفازات والحقائب والمآزر والملابس نظيفة								
5- مقياس الحرارة بحالةصالحة للعمل								
6- المعدات، بما فيها المناشر وآلات التقطيع إلى شرائح وآلات حشو اللحم والمفارم إلخ نظيفة								
7- المنشأة، بما فيها أمكنة الإعداد والعرض والتخزين نظيفة								
8- حجرات التبريد نظيفة، بما فيها قضبان التعليق والخطاطيف ومقابض/وسائل سدّ الأبواب؛ والصواني والأوعية والحاويات وكل اللحم والعلب مرفوعة عن الأرض								
9- الثلاجات/غرف الثلج نظيفة؛ سعة الثلجات كافية								
10- نظام صرف السوائل جيد مع وجود مصافيّ مثبتة وبحالة عمل جيدة								
11- المنتفعات وأماكن التحميل والتخزين نظيفة وبحالة تصليح جيدة								
12- المكونات والمنتجات مخزونة بطريقة تمنع التلوّث								
13- المواد غير الصالحة للأكل مخزونة في أوعية مناسبة معروفة								
14- المماسح والمكانس ومعدات التنظيف الأخرى نظيفة ومخزونة بطريقة تمنع التلوّث								
15- المنتجات النيئة والجاهزة للأكل مخزونة بطريقة تمنع انتقال التلوّث								
16- مواد التعبئة نظيفة ومخزونة بطريقة تمنع التلوّث								
17- عربة (عربات) توصيل الغذاء نظيفة وبحالة تصليح جيدة								
18- لم يُلاحظ وجود آفات								
19- المبنى والتجهيزات الملحقة والمعدات بحالة تصليح جيدة								

الإجراء التصحيحي:

الأسبوع 40: قائمة تفقّد للنظافة الصحية قبل التشغيل

تاريخ بداية الأسبوع:/...../..... تمّ إكمال قائمة التفقّد من جانب:

مقبول (✓) غير مقبول (x) وأكمل عمود الإجراءات التصحيحي/الملاحظات

الأمور المطلوب تفقّدها	الابتداء	الثلاثاء	الأربعاء	الخميس	الجمعة	السبت	الأحد	الإجراءات التصحيحي/الملاحظات
1- أحواض غسل الأيدي نظيفة؛ يسهل الوصول إليها مع مياه دافئة جارية مع توفير مرافق لتنشيف الأيدي والصابون								
2- كل أحواض الغسيل والسدادات نظيفة								
3- أسطح مناظف العمل والبيع ولوحات التقطيع ووحدات العرض إلخ نظيفة								
4- السكاكين وملابس الوقاية الفولاذية والسلاسل والقفازات والحقائب والمآزر والملابس نظيفة								
5- مقياس الحرارة بحالة صالحة للعمل								
6- المعدات، بما فيها المناشر وآلات التقطيع إلى شرائح وآلات حشو اللحم والمفارم إلخ نظيفة								
7- المنشأة، بما فيها أمكنة الإعداد والعرض والتخزين نظيفة								
8- حجرات التبريد نظيفة، بما فيها قضبان التعليق والخطاطيف ومقابض/وسائل سدّ الأبواب؛ والصواني والأوعية والحاويات وكل اللحم والعلب مرفوعة عن الأرض								
9- الثلاجات/غرف الثلج نظيفة؛ سعة الثلاجات كافية								
10- نظام صرف السوائل جيد مع وجود مصافيّ مثبتة وبحالة عمل جيدة								
11- المنتفعات وأماكن التحميل والتخزين نظيفة وبحالة تصليح جيدة								
12- المكونات والمنتجات مخزونة بطريقة تمنع التلوّث								
13- المواد غير الصالحة للأكل مخزونة في أوعية مناسبة معروفة								
14- المماسح والمكانس ومعدات التنظيف الأخرى نظيفة ومخزونة بطريقة تمنع التلوّث								
15- المنتجات النيئة والجاهزة للأكل مخزونة بطريقة تمنع انتقال التلوّث								
16- مواد التعبئة نظيفة ومخزونة بطريقة تمنع التلوّث								
17- عربة (عربات) توصيل الغذاء نظيفة وبحالة تصليح جيدة								
18- لم يُلاحظ وجود آفات								
19- المبنى والتجهيزات الملحقة والمعدات بحالة تصليح جيدة								

الإجراء التصحيحي:

الأسبوع 41: قائمة تفقّد للنظافة الصحية قبل التشغيل

تاريخ بداية الأسبوع:/...../..... تمّ إكمال قائمة التفقّد من جانب:

مقبول (✓) غير مقبول (x) وأكمل عمود الإجراءات التصحيحي/الملاحظات

الأمور المطلوب تفقّدها	الابتداء	الثلاثاء	الأربعاء	الخميس	الجمعة	السبت	الأحد	الإجراءات التصحيحي/الملاحظات
1- أحواض غسل الأيدي نظيفة؛ يسهل الوصول إليها مع مياه دافئة جارية مع توفير مرافق لتنشيف الأيدي والصابون								
2- كل أحواض الغسيل والسدادات نظيفة								
3- أسطح مناظف العمل والبيع ولوحات التقطيع ووحدات العرض إلخ نظيفة								
4- السكاكين وملابس الوقاية الفولاذية والسلاسل والقفازات والحقائب والمآزر والملابس نظيفة								
5- مقياس الحرارة بحالة صالحة للعمل								
6- المعدات، بما فيها المناشر وآلات التقطيع إلى شرائح وآلات حشو اللحم والمفارم إلخ نظيفة								
7- المنشأة، بما فيها أمكنة الإعداد والعرض والتخزين نظيفة								
8- حجرات التبريد نظيفة، بما فيها قضبان التعليق والخطاطيف ومقابض/وسائل سدّ الأبواب؛ والصواني والأوعية والحاويات وكل اللحم والعلب مرفوعة عن الأرض								
9- الثلاجات/غرف الثلج نظيفة؛ سعة الثلجات كافية								
10- نظام صرف السوائل جيد مع وجود مصافيّ مثبتة وبحالة عمل جيدة								
11- المنتفعات وأماكن التحميل والتخزين نظيفة وبحالة تصليح جيدة								
12- المكونات والمنتجات مخزونة بطريقة تمنع التلوّث								
13- المواد غير الصالحة للأكل مخزونة في أوعية مناسبة معروفة								
14- المماسح والمكانس ومعدات التنظيف الأخرى نظيفة ومخزونة بطريقة تمنع التلوّث								
15- المنتجات النيئة والجاهزة للأكل مخزونة بطريقة تمنع انتقال التلوّث								
16- مواد التعبئة نظيفة ومخزونة بطريقة تمنع التلوّث								
17- عربة (عربات) توصيل الغذاء نظيفة وبحالة تصليح جيدة								
18- لم يُلاحظ وجود آفات								
19- المبنى والتجهيزات الملحقة والمعدات بحالة تصليح جيدة								

الإجراء التصحيحي:

الأسبوع 42: قائمة تفقّد للنظافة الصحية قبل التشغيل

تاريخ بداية الأسبوع:/...../..... تمّ إكمال قائمة التفقّد من جانب:

مقبول (✓) غير مقبول (x) وأكمل عمود الإجراء التصحيحي/الملاحظات

الأمور المطلوب تفقّدها	الابتداء	الثلاثاء	الأربعاء	الخميس	الجمعة	السبت	الأحد	الإجراء التصحيحي/الملاحظات
1- أحواض غسل الأيدي نظيفة؛ يسهل الوصول إليها مع مياه دافئة جارية مع توفير مرافق لتنشيف الأيدي والصابون								
2- كل أحواض الغسيل والسدادات نظيفة								
3- أسطح مناظف العمل والبيع ولوحات التقطيع ووحدات العرض إلخ نظيفة								
4- السكاكين وملابس الوقاية الفولاذية والسلاسل والقفازات والحقائب والمآزر والملابس نظيفة								
5- مقياس الحرارة بحالةصالحة للعمل								
6- المعدات، بما فيها المناشر وآلات التقطيع إلى شرائح وآلات حشو اللحم والمفارم إلخ نظيفة								
7- المنشأة، بما فيها أمكنة الإعداد والعرض والتخزين نظيفة								
8- حجرات التبريد نظيفة، بما فيها قضبان التعليق والخطاطيف ومقابض/وسائل سدّ الأبواب؛ والصواني والأوعية والحاويات وكل اللحم والعلب مرفوعة عن الأرض								
9- الثلاجات/غرف الثلج نظيفة؛ سعة الثلجات كافية								
10- نظام صرف السوائل جيد مع وجود مصافيّ مثبتة وبحالة عمل جيدة								
11- المنتفعات وأماكن التحميل والتخزين نظيفة وبحالة تصليح جيدة								
12- المكونات والمنتجات مخزونة بطريقة تمنع التلوّث								
13- المواد غير الصالحة للأكل مخزونة في أوعية مناسبة معروفة								
14- المماسح والمكانس ومعدات التنظيف الأخرى نظيفة ومخزونة بطريقة تمنع التلوّث								
15- المنتجات النيئة والجاهزة للأكل مخزونة بطريقة تمنع انتقال التلوّث								
16- مواد التعبئة نظيفة ومخزونة بطريقة تمنع التلوّث								
17- عربة (عربات) توصيل الغذاء نظيفة وبحالة تصليح جيدة								
18- لم يُلاحظ وجود آفات								
19- المبنى والتجهيزات الملحقة والمعدات بحالة تصليح جيدة								

الإجراء التصحيحي:

الأسبوع 42 مراقبة درجات الحرارة عند التسليم والإرسال								
أحرف الاسم الأولى	الإجراء التصحيحي/الملاحظات	قبول/رفض	الحرارة (درجة مئوية)	فحص بصري (نعم/كلا)	وصف المنتج	شركة النقل/المورد	التسليم أو الإرسال	التاريخ

الأسبوع 42 استمارة مراقبة درجات حرارة التخزين							
أحرف الاسم الأولى	الإجراء التصحيحي/ملاحظات	الحرارة (درجة مئوية)					المكان
		الأحد	الاثنين	الثلاثاء	الأربعاء	الخميس	
							حجرة التبريد
							حجرة التبريد
							الثلاجة (الغذاء مجمّد لدرجة الصلابة)
							وحدة/خزانة العرض
							وحدة العرض الساخنة (أعلى من 60 درجة مئوية)

الأسبوع 43: قائمة تفقّد للنظافة الصحية قبل التشغيل

تاريخ بداية الأسبوع:/...../..... تمّ إكمال قائمة التفقّد من جانب:

مقبول (✓) غير مقبول (x) وأكمل عمود الإجراء التصحيحي/الملاحظات

الإجراء التصحيحي/الملاحظات	الأحد	الاثنين	الثلاثاء	الأربعاء	الخميس	الجمعة	السبت	الأحد	الأمر المطلوب تفقّدها
									1- أحواض غسل الأيدي نظيفة؛ يسهل الوصول إليها مع مياه دافئة جارية مع توفير مرافق لتنشيف الأيدي والصابون
									2- كل أحواض الغسيل والسدادات نظيفة
									3- أسطح مناضد العمل والبيع ولوحات التقطيع ووحدات العرض إلخ نظيفة
									4- السكاكين وملابس الوقاية الفولاذية والسلاسل والقفازات والحقائب والمآزر والملابس نظيفة
									5- مقياس الحرارة بحالة صالحة للعمل
									6- المعدات، بما فيها المناشر وآلات التقطيع إلى شرائح وآلات حشو اللحم والمفارم إلخ نظيفة
									7- المنشأة، بما فيها أمكنة الإعداد والعرض والتخزين نظيفة
									8- حجرات التبريد نظيفة، بما فيها قضبان التعليق والخطاطيف ومقابض/وسائل سدّ الأبواب؛ والصواني والأوعية والحاويات وكل اللحم والعلب مرفوعة عن الأرض
									9- الثلاجات/غرف الثلج نظيفة؛ سعة الثلجات كافية
									10- نظام صرف السوائل جيد مع وجود مصافيّ مثبتة وبحالة عمل جيدة
									11- المنتفعات وأماكن التحميل والتخزين نظيفة وبحالة تصليح جيدة
									12- المكونات والمنتجات مخزونة بطريقة تمنع التلوّث
									13- المواد غير الصالحة للأكل مخزونة في أوعية مناسبة معروفة
									14- المماسح والمكانس ومعدات التنظيف الأخرى نظيفة ومخزونة بطريقة تمنع التلوّث
									15- المنتجات النيئة والجاهزة للأكل مخزونة بطريقة تمنع انتقال التلوّث
									16- مواد التعبئة نظيفة ومخزونة بطريقة تمنع التلوّث
									17- عربة (عربات) توصيل الغذاء نظيفة وبحالة تصليح جيدة
									18- لم يُلاحظ وجود أفات
									19- المبنى والتجهيزات الملحقة والمعدات بحالة تصليح جيدة

الإجراء التصحيحي:

الأسبوع 44: قائمة تفقّد للنظافة الصحية قبل التشغيل

تاريخ بداية الأسبوع:/...../..... تمّ إكمال قائمة التفقّد من جانب:

مقبول (✓) غير مقبول (x) وأكمل عمود الإجراء التصحيحي/الملاحظات

الأمور المطلوب تفقّدها	الابتداء	الثلاثاء	الأربعاء	الخميس	الجمعة	السبت	الأحد	الإجراء التصحيحي/الملاحظات
1- أحواض غسل الأيدي نظيفة؛ يسهل الوصول إليها مع مياه دافئة جارية مع توفير مرافق لتنشيف الأيدي والصابون								
2- كل أحواض الغسيل والسدادات نظيفة								
3- أسطح مناظف العمل والبيع ولوحات التقطيع ووحدات العرض إلخ نظيفة								
4- السكاكين وملابس الوقاية الفولاذية والسلاسل والقفازات والحقائب والمآزر والملابس نظيفة								
5- مقياس الحرارة بحالة صالحة للعمل								
6- المعدات، بما فيها المناشر وآلات التقطيع إلى شرائح وآلات حشو اللحم والمفارم إلخ نظيفة								
7- المنشأة، بما فيها أمكنة الإعداد والعرض والتخزين نظيفة								
8- حجرات التبريد نظيفة، بما فيها قضبان التعليق والخطاطيف ومقابض/وسائل سدّ الأبواب؛ والصواني والأوعية والحاويات وكل اللحم والعلب مرفوعة عن الأرض								
9- الثلاجات/غرف الثلج نظيفة؛ سعة الثلاجات كافية								
10- نظام صرف السوائل جيد مع وجود مصافيّ مثبتة وبحالة عمل جيدة								
11- المنتفعات وأماكن التحميل والتخزين نظيفة وبحالة تصليح جيدة								
12- المكونات والمنتجات مخزونة بطريقة تمنع التلوّث								
13- المواد غير الصالحة للأكل مخزونة في أوعية مناسبة معروفة								
14- المماسح والمكانس ومعدات التنظيف الأخرى نظيفة ومخزونة بطريقة تمنع التلوّث								
15- المنتجات النيئة والجاهزة للأكل مخزونة بطريقة تمنع انتقال التلوّث								
16- مواد التعبئة نظيفة ومخزونة بطريقة تمنع التلوّث								
17- عربة (عربات) توصيل الغذاء نظيفة وبحالة تصليح جيدة								
18- لم يُلاحظ وجود آفات								
19- المبنى والتجهيزات الملحقة والمعدات بحالة تصليح جيدة								

الإجراء التصحيحي:

الأسبوع 45: قائمة تفقّد للنظافة الصحية قبل التشغيل

تاريخ بداية الأسبوع:/...../..... تمّ إكمال قائمة التفقّد من جانب:

مقبول (✓) غير مقبول (x) وأكمل عمود الإجراء التصحيحي/الملاحظات

الأمور المطلوب تفقّدها	الابتداء	الثلاثاء	الأربعاء	الخميس	الجمعة	السبت	الأحد	الإجراء التصحيحي/الملاحظات
1- أحواض غسل الأيدي نظيفة؛ يسهل الوصول إليها مع مياه دافئة جارية مع توفير مرافق لتنشيف الأيدي والصابون								
2- كل أحواض الغسيل والسدادات نظيفة								
3- أسطح مناضد العمل والبيع ولوحات التقطيع ووحدات العرض إلخ نظيفة								
4- السكاكين وملابس الوقاية الفولاذية والسلاسل والقفازات والحقائب والمآزر والملابس نظيفة								
5- مقياس الحرارة بحالةصالحة للعمل								
6- المعدات، بما فيها المناشر وآلات التقطيع إلى شرائح وآلات حشو اللحم والمفارم إلخ نظيفة								
7- المنشأة، بما فيها أمكنة الإعداد والعرض والتخزين نظيفة								
8- حجرات التبريد نظيفة، بما فيها قضبان التعليق والخطاطيف ومقابض/وسائل سدّ الأبواب؛ والصواني والأوعية والحاويات وكل اللحم والعلب مرفوعة عن الأرض								
9- الثلاجات/غرف الثلج نظيفة؛ سعة الثلجات كافية								
10- نظام صرف السوائل جيد مع وجود مصافيّ مثبتة وبحالة عمل جيدة								
11- المنتفعات وأماكن التحميل والتخزين نظيفة وبحالة تصليح جيدة								
12- المكونات والمنتجات مخزونة بطريقة تمنع التلوّث								
13- المواد غير الصالحة للأكل مخزونة في أوعية مناسبة معروفة								
14- المماسح والمكانس ومعدات التنظيف الأخرى نظيفة ومخزونة بطريقة تمنع التلوّث								
15- المنتجات النيئة والجاهزة للأكل مخزونة بطريقة تمنع انتقال التلوّث								
16- مواد التعبئة نظيفة ومخزونة بطريقة تمنع التلوّث								
17- عربة (عربات) توصيل الغذاء نظيفة وبحالة تصليح جيدة								
18- لم يُلاحظ وجود آفات								
19- المبنى والتجهيزات الملحقة والمعدات بحالة تصليح جيدة								

الإجراء التصحيحي:

الأسبوع 46: قائمة تفقّد للنظافة الصحية قبل التشغيل

تاريخ بداية الأسبوع:/...../..... تمّ إكمال قائمة التفقّد من جانب:

مقبول (✓) غير مقبول (x) وأكمل عمود الإجراء التصحيحي/الملاحظات

الأمور المطلوب تفقّدها	الابتداء	الثلاثاء	الأربعاء	الخميس	الجمعة	السبت	الأحد	الإجراء التصحيحي/الملاحظات
1- أحواض غسل الأيدي نظيفة؛ يسهل الوصول إليها مع مياه دافئة جارية مع توفير مرافق لتنشيف الأيدي والصابون								
2- كل أحواض الغسيل والسدادات نظيفة								
3- أسطح مناظف العمل والبيع ولوحات التقطيع ووحدات العرض إلخ نظيفة								
4- السكاكين وملابس الوقاية الفولاذية والسلاسل والقفازات والحقائب والمآزر والملابس نظيفة								
5- مقياس الحرارة بحالةصالحة للعمل								
6- المعدات، بما فيها المناشر وآلات التقطيع إلى شرائح وآلات حشو اللحم والمفارم إلخ نظيفة								
7- المنشأة، بما فيها أمكنة الإعداد والعرض والتخزين نظيفة								
8- حجرات التبريد نظيفة، بما فيها قضبان التعليق والخطاطيف ومقابض/وسائل سدّ الأبواب؛ والصواني والأوعية والحاويات وكل اللحم والعلب مرفوعة عن الأرض								
9- الثلاجات/غرف الثلج نظيفة؛ سعة الثلجات كافية								
10- نظام صرف السوائل جيد مع وجود مصافيّ مثبتة وبحالة عمل جيدة								
11- المنتفعات وأماكن التحميل والتخزين نظيفة وبحالة تصليح جيدة								
12- المكونات والمنتجات مخزونة بطريقة تمنع التلوّث								
13- المواد غير الصالحة للأكل مخزونة في أوعية مناسبة معرّفة								
14- المماسح والمكانس ومعدات التنظيف الأخرى نظيفة ومخزونة بطريقة تمنع التلوّث								
15- المنتجات النيئة والجاهزة للأكل مخزونة بطريقة تمنع انتقال التلوّث								
16- مواد التعبئة نظيفة ومخزونة بطريقة تمنع التلوّث								
17- عربة (عربات) توصيل الغذاء نظيفة وبحالة تصليح جيدة								
18- لم يُلاحظ وجود آفات								
19- المبنى والتجهيزات الملحقة والمعدات بحالة تصليح جيدة								

الإجراء التصحيحي:

الأسبوع 46 مراقبة درجات الحرارة عند التسليم والإرسال

أحرف الاسم الأولى	الإجراء التصحيحي/الملاحظات	قبول/رفض	الحرارة (درجة مئوية)	فحص بصري (نعم/كلا)	وصف المنتج	شركة النقل/المورد	التسليم أو الإرسال	التاريخ

الأسبوع 46 استمارة مراقبة درجات حرارة التخزين

أحرف الاسم الأولى	الإجراء التصحيحي/ملاحظات	الحرارة (درجة مئوية)						المكان
		الأحد	السيب	الجمعة	الخميس	الأربعاء	الثلاثاء	
								حجرة التبريد
								حجرة التبريد
								الثلاجة (الغذاء مجمد لدرجة الصلابة)
								وحدة/خزانة العرض
								وحدة العرض الساخنة (أعلى من 60 درجة مئوية)

الأسبوع 47: قائمة تفقّد للنظافة الصحية قبل التشغيل

تاريخ بداية الأسبوع:/...../..... تمّ إكمال قائمة التفقّد من جانب:

مقبول (✓) غير مقبول (x) وأكمل عمود الإجراء التصحيحي/الملاحظات

الأمور المطلوب تفقّدها	الابتداء	الثلاثاء	الأربعاء	الخميس	الجمعة	السبت	الأحد	الإجراء التصحيحي/الملاحظات
1- أحواض غسل الأيدي نظيفة؛ يسهل الوصول إليها مع مياه دافئة جارية مع توفير مرافق لتنشيف الأيدي والصابون								
2- كل أحواض الغسيل والسدادات نظيفة								
3- أسطح مناضد العمل والبيع ولوحات التقطيع ووحدات العرض إلخ نظيفة								
4- السكاكين وملابس الوقاية الفولاذية والسلاسل والقفازات والحقائب والمآزر والملابس نظيفة								
5- مقياس الحرارة بحالةصالحة للعمل								
6- المعدات، بما فيها المناشر وآلات التقطيع إلى شرائح وآلات حشو اللحم والمفارم إلخ نظيفة								
7- المنشأة، بما فيها أمكنة الإعداد والعرض والتخزين نظيفة								
8- حجرات التبريد نظيفة، بما فيها قضبان التعليق والخطاطيف ومقابض/وسائل سدّ الأبواب؛ والصواني والأوعية والحاويات وكل اللحم والعلب مرفوعة عن الأرض								
9- الثلجات/غرف الثلج نظيفة؛ سعة الثلجات كافية								
10- نظام صرف السوائل جيد مع وجود مصافيّ مثبتة وبحالة عمل جيدة								
11- المنتفعات وأماكن التحميل والتخزين نظيفة وبحالة تصليح جيدة								
12- المكونات والمنتجات مخزونة بطريقة تمنع التلوّث								
13- المواد غير الصالحة للأكل مخزونة في أوعية مناسبة معرّفة								
14- المماسح والمكانس ومعدات التنظيف الأخرى نظيفة ومخزونة بطريقة تمنع التلوّث								
15- المنتجات النيئة والجاهزة للأكل مخزونة بطريقة تمنع انتقال التلوّث								
16- مواد التعبئة نظيفة ومخزونة بطريقة تمنع التلوّث								
17- عربة (عربات) توصيل الغذاء نظيفة وبحالة تصليح جيدة								
18- لم يُلاحظ وجود آفات								
19- المبنى والتجهيزات الملحقة والمعدات بحالة تصليح جيدة								

الإجراء التصحيحي:

تذكير للتجديد

تنتهي يومية البيع بالمفرق التي لديك من سلطة الغذاء في نيو ساوث ويلز بعد ستة أسابيع.
تنوّر يوميات البيع بالمفرق للاستخدام بدلاً منها مقابل رسم.

لطلبها اتصل بـ:

سلطة الغذاء في نيو ساوث ويلز
الهاتف: 1300 552 406
الفاكس: 02 9741 4888

البريد الإلكتروني: contact@foodauthority.nsw.gov.au

(يُرجى الانتظار أسبوعين لوصول اليومية وتجهيز الفاتورة)

الأسبوع 48 قائمة تفقّد للنظافة الصحية قبل التشغيل

تاريخ بداية الأسبوع:/...../..... تمّ إكمال قائمة التفقّد من جانب:

مقبول (✓) غير مقبول (x) وأكمل عمود الإجراءات التصحيحي/الملاحظات

الإجراءات التصحيحي/الملاحظات	الحد	السي	الجم	الخم	الأربعاء	الثلا	الاثنين	الأمر المطلوب تفقّدها
								1- أحواض غسل الأيدي نظيفة؛ يسهل الوصول إليها مع مياه دافئة جارية مع توفير مرافق لتنشيف الأيدي والصابون
								2- كل أحواض الغسيل والسدادات نظيفة
								3- أسطح مناظف العمل والبيع ولوحات التقطيع ووحدات العرض إلخ نظيفة
								4- السكاكين وملابس الوقاية الفولاذية والسلاسل والقفازات والحقائب والمآزر والملابس نظيفة
								5- مقياس الحرارة بحالة صالحة للعمل
								6- المعدات، بما فيها المناشر وآلات التقطيع إلى شرائح وآلات حشو اللحم والمفارم إلخ نظيفة
								7- المنشأة، بما فيها أمكنة الإعداد والعرض والتخزين نظيفة
								8- حجرات التبريد نظيفة، بما فيها قضبان التعليق والخطاطيف ومقابض/وسائل سدّ الأبواب؛ والصواني والأوعية والحاويات وكل اللحم والعلب مرفوعة عن الأرض
								9- الثلجات/غرف الثلج نظيفة؛ سعة الثلجات كافية
								10- نظام صرف السوائل جيد مع وجود مصافيّ مثبتة وبحالة عمل جيدة
								11- المنتفعات وأماكن التحميل والتخزين نظيفة وبحالة تصليح جيدة
								12- المكونات والمنتجات مخزونة بطريقة تمنع التلوّث
								13- المواد غير الصالحة للأكل مخزونة في أوعية مناسبة معروفة
								14- المماسح والمكانس ومعدات التنظيف الأخرى نظيفة ومخزونة بطريقة تمنع التلوّث
								15- المنتجات النيئة والجاهزة للأكل مخزونة بطريقة تمنع انتقال التلوّث
								16- مواد التعبئة نظيفة ومخزونة بطريقة تمنع التلوّث
								17- عربة (عربات) توصيل الغذاء نظيفة وبحالة تصليح جيدة
								18- لم يُلاحظ وجود أفات
								19- المبنى والتجهيزات الملحقة والمعدات بحالة تصليح جيدة

الإجراء التصحيحي:

الأسبوع 49: قائمة تفقّد للنظافة الصحية قبل التشغيل

تاريخ بداية الأسبوع:/...../..... تمّ إكمال قائمة التفقّد من جانب:

مقبول (✓) غير مقبول (x) وأكمل عمود الإجراء التصحيحي/الملاحظات

الأمور المطلوب تفقّدها	الابتداء	الثلاثاء	الأربعاء	الخميس	الجمعة	السبت	الأحد	الإجراء التصحيحي/الملاحظات
1- أحواض غسل الأيدي نظيفة؛ يسهل الوصول إليها مع مياه دافئة جارية مع توفير مرافق لتنشيف الأيدي والصابون								
2- كل أحواض الغسيل والسدادات نظيفة								
3- أسطح مناضد العمل والبيع ولوحات التقطيع ووحدات العرض إلخ نظيفة								
4- السكاكين وملابس الوقاية الفولاذية والسلاسل والقفازات والحقائب والمآزر والملابس نظيفة								
5- مقياس الحرارة بحالة صالحة للعمل								
6- المعدات، بما فيها المناشر وآلات التقطيع إلى شرائح وآلات حشو اللحم والمفارم إلخ نظيفة								
7- المنشأة، بما فيها أمكنة الإعداد والعرض والتخزين نظيفة								
8- حجرات التبريد نظيفة، بما فيها قضبان التعليق والخطاطيف ومقابض/وسائل سدّ الأبواب؛ والصواني والأوعية والحاويات وكل اللحم والعلب مرفوعة عن الأرض								
9- الثلاجات/غرف الثلج نظيفة؛ سعة الثلجات كافية								
10- نظام صرف السوائل جيد مع وجود مصافيّ مثبتة وبحالة عمل جيدة								
11- المنتفعات وأماكن التحميل والتخزين نظيفة وبحالة تصليح جيدة								
12- المكونات والمنتجات مخزونة بطريقة تمنع التلوّث								
13- المواد غير الصالحة للأكل مخزونة في أوعية مناسبة معروفة								
14- المماسح والمكانس ومعدات التنظيف الأخرى نظيفة ومخزونة بطريقة تمنع التلوّث								
15- المنتجات النيئة والجاهزة للأكل مخزونة بطريقة تمنع انتقال التلوّث								
16- مواد التعبئة نظيفة ومخزونة بطريقة تمنع التلوّث								
17- عربة (عربات) توصيل الغذاء نظيفة وبحالة تصليح جيدة								
18- لم يُلاحظ وجود آفات								
19- المبنى والتجهيزات الملحقة والمعدات بحالة تصليح جيدة								

الإجراء التصحيحي:

الأسبوع 50: قائمة تفقّد للنظافة الصحية قبل التشغيل

تاريخ بداية الأسبوع:/...../..... تمّ إكمال قائمة التفقّد من جانب:

مقبول (✓) غير مقبول (x) وأكمل عمود الإجراء التصحيحي/الملاحظات

الإجراء التصحيحي/الملاحظات	الأحد	الاثنين	الثلاثاء	الأربعاء	الخميس	الجمعة	السبت	الأحد	الأمر المطلوب تفقّدها
									1- أحواض غسل الأيدي نظيفة؛ يسهل الوصول إليها مع مياه دافئة جارية مع توفير مرافق لتنشيف الأيدي والصابون
									2- كل أحواض الغسيل والسدادات نظيفة
									3- أسطح مناضد العمل والبيع ولوحات التقطيع ووحدات العرض إلخ نظيفة
									4- السكاكين وملابس الوقاية الفولاذية والسلاسل والقفازات والحقائب والمآزر والملابس نظيفة
									5- مقياس الحرارة بحالةصالحة للعمل
									6- المعدات، بما فيها المناشر وآلات التقطيع إلى شرائح وآلات حشو اللحم والمفارم إلخ نظيفة
									7- المنشأة، بما فيها أمكنة الإعداد والعرض والتخزين نظيفة
									8- حجرات التبريد نظيفة، بما فيها قضبان التعليق والخطاطيف ومقابض/وسائل سدّ الأبواب؛ والصواني والأوعية والحاويات وكل اللحم والعلب مرفوعة عن الأرض
									9- الثلجات/غرف الثلج نظيفة؛ سعة الثلجات كافية
									10- نظام صرف السوائل جيد مع وجود مصافيّ مثبتة وبحالة عمل جيدة
									11- المنتفعات وأماكن التحميل والتخزين نظيفة وبحالة تصليح جيدة
									12- المكونات والمنتجات مخزونة بطريقة تمنع التلوّث
									13- المواد غير الصالحة للأكل مخزونة في أوعية مناسبة معرّفة
									14- المماسح والمكانس ومعدات التنظيف الأخرى نظيفة ومخزونة بطريقة تمنع التلوّث
									15- المنتجات النيئة والجاهزة للأكل مخزونة بطريقة تمنع انتقال التلوّث
									16- مواد التعبئة نظيفة ومخزونة بطريقة تمنع التلوّث
									17- عربة (عربات) توصيل الغذاء نظيفة وبحالة تصليح جيدة
									18- لم يُلاحظ وجود أفات
									19- المبنى والتجهيزات الملحقة والمعدات بحالة تصليح جيدة

الإجراء التصحيحي:

الأسبوع 51: قائمة تفقّد للنظافة الصحية قبل التشغيل

تاريخ بداية الأسبوع:/...../..... تمّ إكمال قائمة التفقّد من جانب:

مقبول (✓) غير مقبول (x) وأكمل عمود الإجراء التصحيحي/الملاحظات

الأمور المطلوب تفقّدها	الابتداء	الثلاثاء	الأربعاء	الخميس	الجمعة	السبت	الأحد	الإجراء التصحيحي/الملاحظات
1- أحواض غسل الأيدي نظيفة؛ يسهل الوصول إليها مع مياه دافئة جارية مع توفير مرافق لتنشيف الأيدي والصابون								
2- كل أحواض الغسيل والسدادات نظيفة								
3- أسطح مناضد العمل والبيع ولوحات التقطيع ووحدات العرض إلخ نظيفة								
4- السكاكين وملابس الوقاية الفولاذية والسلاسل والقفازات والحقائب والمآزر والملابس نظيفة								
5- مقياس الحرارة بحالةصالحة للعمل								
6- المعدات، بما فيها المناشر وآلات التقطيع إلى شرائح وآلات حشو اللحم والمفارم إلخ نظيفة								
7- المنشأة، بما فيها أمكنة الإعداد والعرض والتخزين نظيفة								
8- حجرات التبريد نظيفة، بما فيها قضبان التعليق والخطاطيف ومقابض/وسائل سدّ الأبواب؛ والصواني والأوعية والحاويات وكل اللحم والعلب مرفوعة عن الأرض								
9- الثلاجات/غرف الثلج نظيفة؛ سعة الثلجات كافية								
10- نظام صرف السوائل جيد مع وجود مصافيّ مثبتة وبحالة عمل جيدة								
11- المنتفعات وأماكن التحميل والتخزين نظيفة وبحالة تصليح جيدة								
12- المكونات والمنتجات مخزونة بطريقة تمنع التلوّث								
13- المواد غير الصالحة للأكل مخزونة في أوعية مناسبة معرّفة								
14- المماسح والمكانس ومعدات التنظيف الأخرى نظيفة ومخزونة بطريقة تمنع التلوّث								
15- المنتجات النيئة والجاهزة للأكل مخزونة بطريقة تمنع انتقال التلوّث								
16- مواد التعبئة نظيفة ومخزونة بطريقة تمنع التلوّث								
17- عربة (عربات) توصيل الغذاء نظيفة وبحالة تصليح جيدة								
18- لم يُلاحظ وجود أفات								
19- المبنى والتجهيزات الملحقة والمعدات بحالة تصليح جيدة								

الإجراء التصحيحي:

الأسبوع 52: قائمة تفقّد للنظافة الصحية قبل التشغيل

تاريخ بداية الأسبوع:/...../..... تمّ إكمال قائمة التفقّد من جانب:

مقبول (✓) غير مقبول (x) وأكمل عمود الإجراءات التصحيحي/الملاحظات

الأمور المطلوب تفقّدها	الابتداء	الثلاثاء	الأربعاء	الخميس	الجمعة	السبت	الأحد	الإجراءات التصحيحي/الملاحظات
1- أحواض غسل الأيدي نظيفة؛ يسهل الوصول إليها مع مياه دافئة جارية مع توفير مرافق لتنشيف الأيدي والصابون								
2- كل أحواض الغسيل والسدادات نظيفة								
3- أسطح مناظف العمل والبيع ولوحات التقطيع ووحدات العرض إلخ نظيفة								
4- السكاكين وملابس الوقاية الفولاذية والسلاسل والقفازات والحقائب والمآزر والملابس نظيفة								
5- مقياس الحرارة بحالةصالحة للعمل								
6- المعدات، بما فيها المناشر وآلات التقطيع إلى شرائح وآلات حشو اللحم والمفارم إلخ نظيفة								
7- المنشأة، بما فيها أمكنة الإعداد والعرض والتخزين نظيفة								
8- حجرات التبريد نظيفة، بما فيها قضبان التعليق والخطاطيف ومقابض/وسائل سدّ الأبواب؛ والصواني والأوعية والحاويات وكل اللحم والعلب مرفوعة عن الأرض								
9- الثلجات/غرف الثلج نظيفة؛ سعة الثلجات كافية								
10- نظام صرف السوائل جيد مع وجود مصافيّ مثبتة وبحالة عمل جيدة								
11- المنتفعات وأماكن التحميل والتخزين نظيفة وبحالة تصليح جيدة								
12- المكونات والمنتجات مخزونة بطريقة تمنع التلوّث								
13- المواد غير الصالحة للأكل مخزونة في أوعية مناسبة معروفة								
14- المماسح والمكانس ومعدات التنظيف الأخرى نظيفة ومخزونة بطريقة تمنع التلوّث								
15- المنتجات النيئة والجاهزة للأكل مخزونة بطريقة تمنع انتقال التلوّث								
16- مواد التعبئة نظيفة ومخزونة بطريقة تمنع التلوّث								
17- عربة (عربات) توصيل الغذاء نظيفة وبحالة تصليح جيدة								
18- لم يُلاحظ وجود آفات								
19- المبنى والتجهيزات الملحقة والمعدات بحالة تصليح جيدة								

الإجراء التصحيحي:

شكوى الزبون

تفاصيل الزبون

سجل تفاصيل الشخص الذي وصلت الشكوى منه:

الاسم:

العنوان:

هاتف:

فاكس:

هاتف الموبايل:

بعد ساعات العمل:

تفاصيل الشكوى

صيف طبيعة الشكوى:

تفاصيل المنتج

اسم المنتج ووصفه:

رمز دفعة المنتج:

حجم المنتج:

كمية الدفعة المنتجة/المصنعة

توزيع المنتج:

تاريخ الإنتاج/التصنيع:

الإجراء المتخذ

صيف كيفية معالجة شكوى الزبون والتغييرات، إن وجدت، التي أجريت نتيجة لذلك.

شكوى الزبون

تفاصيل الزبون سجل تفاصيل الشخص الذي وصلت الشكوى منه: الاسم: العنوان: هاتف: هاتف الموبايل: فاكس: بعد ساعات العمل:	
تفاصيل الشكوى صِف طبيعة الشكوى:	
تفاصيل المنتج اسم المنتج ووصفه: رمز دفعة المنتج: تاريخ الإنتاج/التصنيع: حجم المنتج: كمية الدفعة المنتجة/المصنعة توزيع المنتج:	
الإجراء المتخذ صِف كيفية معالجة شكوى الزبون والتغييرات، إن وُجدت، التي أُجريت نتيجة لذلك.	



Department of
Primary Industries
Food Authority

6 Avenue of the Americas, Newington NSW 2127
PO Box 6682, Silverwater NSW 1811
T 1300 552 406
contact@foodauthority.nsw.gov.au
ABN 47 080 404 416

More resources at foodauthority.nsw.gov.au



nswfoodauthority



nswfoodauth