تقرير تقييم المنشآت الغذائية

الاسم التجاري		البريد الإلكتروني	
الشخص الذي تجري المقابلة معه		التاريخ/الوقت	
المالك/الشركة		الهاتف	
العنوان		الرقم المرجعي	
		نوع الفحص	
مشرف سلامة الأغذية		رقم الشهادة	

المتطلبات العامة

1. ☐ أخطرت المنشأة الغذائية سلطة الأغذية في نيو ساوث ويلز بالبيانات الخاصة بها www.foodnotify.nsw.gov.au
2. ☐ تم موافاة السلطة ببيانات مشرف سلامة الأغذية، كما أن شهادة مشرف سلامة الأغذية موجودة بالمنشأة
3. ☐ يتمتع مناولو الأغذية بالمهارات والمعرفة التي تمكنهم من مناولة الأغذية بشكل آمن
4. ☐ لا يتم بيع الأغذية التي تلفت أو فسدت، ولا يتم استخدام البيض المكسور أو المتسخ أو الأطعمة بعد انتهاء تاريخ الصلاحية

ضوابط مناولة الأغذية FSS 3.2.2 cl 5-12

5. ☐ الأغذية محفوظة من التعرض للتلوث؛ *استلام الأغذية وتخزينها وعرضها ونقلها*
6. ☐ أسماء وعناوين مصنعي وموردي أو مستوردي الأغذية متاحة
7. ☐ تم ضبط التحكم في درجة حرارة الأغذية محتملة الخطورة (PHF): *استلام الأغذية وتخزينها وعرضها ونقلها؛ أقل من 5 درجات، وفوق 60 درجة مئوية الأغذية المجمدة تصل لدرجة الصلابة*
8. ☐ معالجة الأغذية؛ *يتم إذابة الثلج عن الأغذية بشكل سليم ومعالجتها بسرعة، بدون التعرض لخطر التلوث.*
9. ☐ يتم تبريد الأغذية المطهوة محتملة الخطورة (PHF) بسرعة
10. ☐ يتم إعادة تسخين الأغذية محتملة الخطورة (PHF) بسرعة – على الفرن أو الموقد أو المايكروويف، مع تجنب طنجرة حمام ماري
11. ☐ يتم الإشراف على الأغذية ذات الخدمة الذاتية ويتم تزويدها بآنية منفصلة وواقيات من العطس
12. ☐ لن تتسبب أغلفة وآنية الأغذية في تلويثها
13. ☐ تحديد الأغذية الذي سوف يتم التخلص منها وفصلها عن باقي الأغذية

الصحة والنظافة العامة FSS 3.2.2 cl 13-18

14. ☐ يقوم مناولو الأغذية بغسل أيديهم وتجفيفها بشكل جيد باستخدام مرافق غسل الأيدي
15. ☐ يتجنب مناولو الأغذية الملامسة غير الضرورية للأغذية الجاهزة للتناول أو أسطح ملامسة الأغذية وذلك باستخدام أدوات المائدة أو القفازات أو أغلفة الأغذية إلخ
16. ☐ يتجنب مناولو الأغذية البصق أو التدخين في مناطق مناولة الأغذية أو تناول الطعام فوق الأغذية المكشوفة أو أسطح ملامسة للأغذية
17. ☐ يرتدي مناولو الأغذية ملابس نظيفة وغطاء مقاوم للماء فوق الضمادات
18. ☐ يقوم مناولو الأغذية بغسل أيديهم قبل بدء *أو استئناف العمل وبعد استخدام الحمام أو السعال أو العطس أو التدخين أو مناولة اللحوم النيئة وغسلها وغير ذلك*
19. ☐ يتجنب مناولو الأغذية لمس الأغذية إذا كانوا مرضى (مثل القيء أو الالتهاب المعوي المعدي)
20. ☐ يسهل الوصول لمرافق غسل الأيدي ويقتصر استخدامها على غسل الأيدي والأذرع والوجه
21. ☐ هناك مياه ساخنة جارية في مرافق غسل الأيدي (بما في ذلك تلك الموجودة في المراحيض) من خلال أنبوب واحد ومناشف تُستخدم لمرة واحدة (أو مجفف هواء) وصابون

التنظيف والتعقيم FSS 3.2.2 cl 19-20

22. ☐ يتم الحفاظ على المباني والتركيبات والأجهزة والمعدات وفقًا لمعيار مناسب للنظافة
23. ☐ الأسطح الملامسة للأغذية وآنية الطعام والشراب في حالة نظيفة ومعقمة، وهناك طريقة تعقيم مناسبة متبعة (مثل الكيماويات أو غسالة الأطباق)

بنود متنوعة FSS 3.2.2 cl 22-23

24. ☐ يسهل الوصول إلي أجهزة قياس درجة الحرارة الدقيقة (مثل ترمومتر للجس الرقمي). لا بد أن يكون دقيقًا بمتوسط +/- 1 درجة مئوية.
25. ☐ يتم حفظ الأشياء التي تستخدم لمرة واحدة من التلوث ولا يتم إعادة استخدامها (مثل شفاطات الشرب والآنية التي تستخدم مرة واحدة)

الحيوانات والحشرات FSS 3.2.2 cl24

26. ☐ الحيوانات الحية غير مسموح بتواجدها في مناطق مناولة الأغذية
27. ☐ التدابير العملية للوقاية من الآفات قيد الاستخدام (مثل الحواجز وأدوات برشمة الأبواب)
28. ☐ التدابير العملية للتخلص من الآفات ومنع ملاجئها قيد الاستخدام (مثل نظافة المبنى ودوران المخزون و أدوات التحكم في الآفات)
29. ☐ لا توجد علامات على وجود كثيف للحشرات أو أنشطة للقوارض في المنشآت

التصميم والإنشاء FSS 3.2.3

30. ☐ تصميم وإنشاء المبنى مناسب
31. ☐ إمداد المياه الصالحة للشرب كاف ومتوفر
32. ☐ هناك نظام مناسب للصرف والتخلص من مياه الصرف في المنشآت
33. ☐ هناك مرافق تخزين كافية للنفايات و المواد القابلة لإعادة التدوير في المنشآت
34. ☐ توجد إضاءة كافية في المنشآت
35. ☐ يمكن تنظيف الأرضيات بفعالية
36. ☐ الحوائط والأسقف مبرشمة ويمكن تنظيفها بفعالية
37. ☐ يمكن تنظيف التركيبات والأجهزة والمعدات بفعالية، وإذا لزم الأمر يمكن تعقيمها
38. ☐ تتمتع المنشآت بوسائل تهوية كافية
39. ☐ هناك مرافق تخزين كافية في المنشآت (مثل الكيماويات)

الصيانة FSS 3.2.2 cl 21

40. ☐ المنشآت والتركيبات والأجهزة والمعدات في حالة جيدة و تعمل بشكل سليم
41. ☐ ليست هناك آنية طعام أو شراب متصدعة أو مكسورة

ليست هناك آنية طعام أو شراب متصدعة أو مكسورة

42. ☐ ليست هناك آنية طعام أو شراب متصدعة أو مكسورة

ملاحظات إضافية

ضع علامة ☑ عند المطابقة
ضع علامة ☒ عند عدم المطابقة
ضع علامة ⊟ عند عدم الملاحظة

بنود قائمة الفحص المظللة يمكن أن تؤثر بشكل مباشر على سلامة الأغذية وينبغي التعامل معها كأولوية

هل هناك إجراء إضافي مطلوب؟ نعم/لا _____

لقد قرأت هذا التقرير وأفهم محتوياته.

توقيع المالك/العامل: _____

اسم المسئول: _____

اسم المسئول: _____

توقيع المسئول: _____ الهاتف: _____

ملاحظة: يتضمن تقرير التقييم نتائج يوم/تاريخ الفحص فقط