

## المؤسسة العامة للغذاء والدواء

# اللوائح التفقدية لعمل مفتشي الغذاء



Funded by the European Union  
بتمويل من الاتحاد الأوروبي



Funded by the European Union  
بتمويل من الاتحاد الأوروبي



## معلومات عامة

بداية الفحص: (التاريخ والوقت) : .....

نهاية الفحص: (التاريخ والوقت) : .....

اسم الشركة : .....

العنوان : الهاتف : الفاكس : والبريد الإلكتروني : .....

اسم المنشأة : .....

العنوان : الهاتف : الفاكس : والبريد الإلكتروني : .....

رقم تسجيل المنشأة (من سجل تفتيش لجنة الخبراء المشتركة) : .....

اسم الشخص المسؤول : .....

العنوان : الهاتف : الفاكس : والبريد الإلكتروني : .....

اسم (أسماء) المسؤول الحاضر في التفتيش

١- .....-٢

٣- .....-٤

اسم (أسماء) المفتشين الذين يقومون بالتفتيش على المنشأة

١- .....-٢

٣- .....-٤

نوع النشاط التجاري الغذائي في المنشأة (انسخ رقم (أرقام) جميع الأنشطة المنفذة في المنشأة)

.....

عدد الموظفين : .....

العدد الإجمالي للموظفين : .....

عدد الموظفين الإداريين : .....

عدد العاملين في إنتاج الغذاء (بما في ذلك أولئك المسؤولين عن النظافة فقط)

كمية الإنتاج: السوق الذي تُباع فيه المنتجات (للتصنيع فقط) : .....

اليومي :  محلي فقط (في مجتمع محلي واحد)

السنوي :  الإقليمية / الوطنية

تصدير

نوع إمدادات المياه

من البلدية

بئر محلي

محمولة في صهاريج

نوع الفحص

مخطط له  غير مخطط له بسبب شكوى

غير مخطط له بسبب مراقبة المخلفات  غير مخطط له من سبب آخر (اذكر السبب): .....

المتابعة



المؤسسة العامة للغذاء والدواء

# النظافة العامة

لائحة المتفقد للنظافة العامة				
الوثائق				
ملاحظات	لا ينطبق	جزئيا/لا	نعم	
				١ تحتفظ المنشأة بإثباتات التسجيل من الهيئات ذات الصلة (وزارة التجارة ، ووزارة التربية والتعليم ، وإدارة الغذاء والدواء ، وأمانة عمان الكبرى - حيثما ينطبق ذلك) / إثباتات بأنه تجديد التسجيلات بشكل منتظم
				٢ توجد سجلات للمواد الخام الواردة / المدخلات في الإنتاج مثل الفواتير، ودفاتر السجلات التي تشير إلى نوع البضائع ، والبائع ، والتاريخ ، والكمية ، والمجموعة (إن وجدت)
				٣ توجد سجلات لمواد التغليف الواردة مثل فواتير الشراء ودفاتر السجلات التي تشير إلى نوع البضائع والبائع والتاريخ والكمية والدفعة (إن وجدت)
				٤ توجد سجلات لجميع البضائع المباعة (الفواتير ، ودفاتر السجلات، وإثباتات التسليم) توضح نوع المنتجات والمشتري والتاريخ والكمية والدفعة
				٥ يتم الاحتفاظ بالسجلات الخاصة بالمواد الخام والمدخلات الأخرى في الإنتاج والخاصة بمواد التعبئة والتغليف لمدة لا تقل عن ٦ أشهر بعد تاريخ انتهاء صلاحية المواد الغذائية التي استخدمت في إنتاجها / تعبئتها
				٦ يتم الاحتفاظ بالسجلات الخاصة بالمنتجات المباعة/ المرسله لمدة لا تقل عن ٦ أشهر بعد انتهاء صلاحيتها/يفضل قبل تاريخ ولده لا تقل عن سنتين للمنتجات التي ليس لها تاريخ انتهاء الصلاحية / تاريخ مفضل قبل تاريخ
				٧ هناك شخص مسؤول عن المواد الواردة / المنتجات المرسله يحتفظ بالسجلات
				٨ هناك أدلة مكتوبة على المنتجات المعادة للبائع (المواد الخام ، المدخلات، التعبئة والتغليف) مثل النوع ، التاريخ ، الكمية ، الدفعة، سبب الرفض
				٩ هناك أدلة مكتوبة على البضائع المعادة من المشتريين ، مثل اسم المشتري، النوع، التاريخ، الكمية ، الدفعة، سبب الرفض
				١٠ توجد سجلات للمختبر لاختبار المواد الخام والمنتجات النهائية
				١١ هناك وصفات مكتوبة لجميع المنتجات المنتجة في المنشأة
				١٢ هناك تعليمات واضحة لاستخدام المواد المضافة
				١٣ يتم استخدام المواد المضافة فقط التي يسمح بها حسب الأنظمة
				١٤ هناك سجلات لصيانة المعدات
				١٥ يوجد مقياس حرارة للمعايرة وأدلة مكتوبة على أنه يتم معايرته بانتظام وأنه يستخدم لمعايرة أجهزة قياس حرارة التيار الداخلي
				١٦ يوجد عقد مع شركة حماية من الآفات وإثباتات على استخدام المواد المسموح بها فقط وخطة للحماية من الآفات
				١٧ هناك سجلات لرصد مكافحة الآفات
				١٨ توجد قائمة بجميع المواد الكيميائية المستخدمة في التنظيف والتطهير بالمنشأة وإثباتات على أنه يسمح باستخدامها في صناعة المواد الغذائية
				١٩ هناك أدلة مكتوبة على أن جميع الموظفين اجتازوا الفحص الطبي قبل توظيفهم وأن أولئك الذين كانوا في تلامس مباشر مع الطعام يجتازون أيضاً اختبارات منتظمة (على أساس ٦ أشهر).
				٢٠ هناك أدلة على التدريب الإلزامي للموظفين المشاركين في إنتاج الغذاء
المباني والمناطق المحيطة بها				
ملاحظات	لا ينطبق	جزئيا/لا	نعم	
				٢١ يقع المرفق في منطقة خالية من النفايات والمنطقة الخارجية بها طرق معبدة أو صلبة
				٢٢ الساحة مسيجة (حدودها واضحة بالنسبة للمناطق المحيطة)
				٢٣ نظام الصرف الصحي المحلي يتم تفريفه وتنظيفه بانتظام

٢٤	مياه الصرف الصحي من مناطق الإنتاج ومن المراحيض منفصلة			
٢٥	لا توجد حيوانات أليفة في الفناء			
٢٦	يتم وضع أجهزة الحماية من الآفات حول المنشأة			
٢٧	يتم حفظ القمامة في حاويات مغلقة			
٢٨	يتم إزالة القمامة بانتظام من المجمع			
٢٩	المبنى في حالة جيدة			
٣٠	تفلق جميع أبواب الدخول/الخروج تمامًا			

### مناطق الإنتاج والتخزين

	نعم	جزئياً/لا	لا ينطبق	ملاحظات
٣١				يوجد مداخل منفصلة للعمال والمواد الخام / التعبئة وخروج المنتجات النهائية (أو مناوبات زمنية)
٣٢				مناطق الإنتاج محمية من الاتصال المباشر بالفناء (البيئة الخارجية)
٣٣				الأبواب مصنوعة من مادة يسهل غسلها ونظيفة وتفلق بالكامل
٣٤				إذا كانت الأبواب تفتح على الفناء/الخارج، يكون عليها مُنخل
٣٥				النوافذ مغطاة بمناخل ضد الحشرات والجرذان
٣٦				فتحات التهوية في الجدران مغطاة بمناخل صلبة
٣٧				جميع المناخل نظيفة
٣٨				الأرضيات مصنوعة من مادة غير قابلة للانزلاق وثابتة وقابلة للغسل وهي في حالة جيدة
٣٩				يتم تنظيف أغطية الصرف الصحي بانتظام وتغطيتها بشبكات مناخل صلبة
٤٠				تتم إزالة الماء بانتظام من الأرضيات
٤١				الجدران مصنوعة من مادة صلبة وقابلة للغسل وفي حالة جيدة (لا عيوب، ولا عفن، وهي جافة) ونظيفة
٤٢				الأسقف مصنوعة من مادة صلبة، وتفلق تمامًا وفي حالة جيدة (لا توجد عيوب، ولا عفن، وهي جافة) ونظيفة
٤٣				مغاسل لغسل الأيدي مجهزة بالماء الساخن والبارد، والصابون السائل، ومجفف الأيدي/ مناشف ورقية، وعليها تعليمات لغسل اليدين ويتم تنظيفها بانتظام
٤٤				حوض غسيل للأدوات به ماء ساخن وبارد، منظف، تعليمات للغسيل
٤٥				الضوء كافٍ
٤٦				التهوية كافية
٤٧				يتم جمع النفايات في حاويات وإخراجها من منطقة الإنتاج بانتظام
٤٨				يتم احترام مبدأ المتابعة في منطقة الإنتاج
٤٩				المعدات مصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ، ويتم صيانتها جيداً وتنظيفها بانتظام
٥٠				توجد تعليمات حول كيفية استخدام الجهاز وكيفية تنظيفه
٥١				يفضل أن تكون طاولات العمل مصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ / يمكن أن تكون أسطح الطاولات من الفولاذ المقاوم للصدأ أو البلاستيك الصلب
٥٢				الأدوات مصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ أو البلاستيك الصلب وبحالة جيدة
٥٣				عندما لا تكون قيد الاستخدام، يتم التعامل مع المعدات والأدوات النظيفة بطريقة تحافظ على نظافتها
٥٤				لا توجد علامات بوجود حشرات وقوارض وطيور
٥٥				لا تلامس مواد الحماية من الآفات/ المصائد، الطعام أو المعدات أو أدوات إنتاج الغذاء
٥٦				توجد مساحة كافية في مناطق العمل لأداء جميع العمليات

### تخزين المواد الخام وشبه الجاهزة والمنتجات النهائية ومواد التعبئة والتغليف

	نعم	جزئياً/لا	لا ينطبق	ملاحظات
٥٧				المنتجات لا تتكئ على الجدران ولا توضع على الأرض
٥٨				يتم الاحتفاظ بالمنتجات الخام بشكل منفصل عن المنتجات شبه المصنعة والمنتجات النهائية

٥٩	يتم وضع المنتجات التي تم سحبها أو المنتجات التي هي في انتظار التحاليل المخبرية ليتم الإفراج عنها للسوق بشكل منفصل عن المنتجات العادية ويتم تمييزها بوضوح (ليس للاستخدام)				
٦٠	جميع المنتجات ضمن تاريخ انتهاء الصلاحية/التاريخ الذي يفضل استهلاكها قبله				
٦١	جميع المنتجات محددة بوضوح (لها بطاقة بيان أصلية، أو بطاقة بيان مؤقتة يظهر على الأقل اسم المنتج ، تاريخ وارد / تاريخ انتهاء الصلاحية)				
٦٢	درجة الحرارة في المخزن الجاف هي في النطاق المسموح به				
٦٣	يتم قياس درجة الحرارة في الفريزرات/المخازن المبردة وتسجيلها يوميًا وتتراوح من ٠ إلى +٧ درجة مئوية				
٦٤	يتم قياس درجة الحرارة في الفريزرات وتسجيلها على أساس يومي وهي -١٨ درجة مئوية أو أقل				
٦٥	يتم تنظيف الثلجات/المخازن المبردة/الفريزرات بانتظام				
٦٦	لا توجد علامات على وجود الحشرات والقوارض والطيور				
٦٧	مواد الحماية من الآفات لا تلامس الطعام				
٦٨	يتم تخزين مواد التغليف بشكل صحي ولا تلامس المواد الغذائية المخزنة				
<b>المياه المستخدمة في إنتاج الغذاء</b>					
		نعم	جزئيًا/لا	لا ينطبق	ملاحظات
٦٩	المياه المستخدمة في تحضير الطعام وغسيل المناطق التي يتم فيها التعامل مع الطعام ، وكذلك لغسيل المعدات والأدوات هي ذات جودة صالحة للشرب				
٧٠	هناك أدلة مكتوبة على أن المياه المستخدمة ذات جودة صالحة للشرب				
٧١	هناك أدلة على توفير كمية مناسبة من المياه (إما عقد مع شركة إمدادات المياه ، أو فواتير شراء المياه التي يتم توفيرها في الخزانات، أو إمكانية الوصول إلى البئر)				
٧٢	صهاريج نقل وتخزين المياه مصنوعة من مواد مناسبة وتحمي المياه من التلوث				
٧٣	تستخدم صهاريج نقل وتخزين المياه حصريًا للمياه				
٧٤	يوجد صنوبر على الخزان ، أو يتم توصيل خرطوم بفتحة التهوية لاستخدام المياه				
٧٥	يستخدم الخرطوم بشكل صحي ويتم التعامل معه بشكل مناسب عند عدم الاستخدام				
٧٦	هناك أدلة مكتوبة على أن خزانات نقل / تخزين المياه المملوكة للمنشأة يتم غسلها وتعقيمها حسب المتطلبات				
٧٧	التلج المستخدم في الإنتاج مصنوع من مياه الشرب				
<b>صحة ونظافة العمال</b>					
		نعم	جزئيًا/لا	لا ينطبق	ملاحظات
٧٨	المراحيض نظيفة وجيدة التهوية ، وهناك منخل على النافذة				
٧٩	المراحيض بها غرف انتظار (لا تفتح مباشرة على مناطق العمل)				
٨٠	تحتوي أحواض المراحيض على مياه جارية دافئة وباردة وكمية كافية من الصابون والمناشف الورقية				
٨١	هناك لافتات مكتوبة ترشد العمال إلى غسل أيديهم وتوضع فوق الأحواض في دورات المياه ومناطق العمل				
٨٢	توجد غرفة لتغيير الملابس/مكان للعمال مع خزائن/أماكن لتخزين الملابس				
٨٣	غرفة التغيير نظيفة				
٨٤	يرتدي العاملون الذين يتعاملون مع الطعام زيًا مناسبًا ونظيفًا				
٨٥	توجد غرفة منفصلة لغسيل الملابس وتجفيفها أو استخدام خدمات طرف ثالث				
٨٦	لا يرتدي العمال المجوهرات (باستثناء خاتم الزواج البسيط) والساعات، ولا تستخدم الهواتف المحمولة في مكان العمل ، ويتم تقليم الأظافر بشكل صحيح وتكون خالية من طلاء الأظافر ، ويتم اتباع ممارسات جيدة لنظافة اليدين				

٨٧	يمنع التدخين والأكل والشرب ومضغ التبغ والبصق في أماكن العمل. يوجد مكان مخصص حيث يمكن للعمال التدخين والشرب وتناول الطعام.			
٨٨	هناك إجراء معمول به لمراقبة الموظفين ويتم تطبيقه (عدم وجود أي موظفين مرضى ، ولا توجد جروح مفتوحة ، أو بثور)			
٨٩	هناك إجراء لتقييد العمل بالطعام المفتوح للموظفين أثناء معاناتهم من مرض حاد.			

### التنظيف والتعقيم ومكافحة الآفات

	نعم	جزئياً/لا	لا ينطبق	ملاحظات
٩٠				يتم تنظيف حاويات النفايات الموجودة في غرفة تحضير الطعام بشكل منتظم ولها أغطية
٩١				يتم تنظيف مصائد الصرف الصحي والسيفونات بانتظام ويمكن إزالة مياه الصرف الصحي بكفاءة
٩٢				يتم تنظيف وتعقيم جميع المراحيض بانتظام وهي نظيفة
٩٣				يتم الاحتفاظ بجميع كيماويات التنظيف في عبواتها الأصلية وتغليفها بشكل صحيح ، وهناك تعليمات واضحة حول كيفية استخدامها
٩٤				توجد تعليمات مكتوبة واضحة للعاملين حول كيفية غسل وتعقيم طاوولات العمل والأرفف التي يتم فيها حفظ الطعام أو الأواني ، بالإضافة إلى جميع المعدات والأواني
٩٥				لا توجد علامات على وجود أساخ قديمة على أسطح العمل والمعدات والأدوات
٩٦				يتم تخزين الموازين والخلاطات والمعدات الأخرى بطريقة صحية بعد الغسيل
٩٧				توجد تعليمات مكتوبة واضحة للعاملين حول كيفية غسل الغرف ومناطق الاتصال
٩٨				هناك أدلة مكتوبة على أن تنظيف الغرف يتم بانتظام
٩٩				يتم تنظيف الغرف ومناطق الاتصال بدقة ولا توجد علامات على وجود أساخ قديمة
١٠٠				توجد تعليمات مكتوبة واضحة للعمال حول كيفية غسل وسائل النقل الخاصة بالطعام (داخل المنشأة وتلك التي تجلب/ترسل الطعام)
١٠١				وسائل النقل نظيفة (شاحنات صغيرة ، عربات ، أرفف على عجلات وما شابه)
١٠٢				توجد أدوات تنظيف منفصلة لمناطق إعداد/تخزين الطعام وللמناطق الأخرى
١٠٣				أدوات التنظيف يتم غسلها وتعقيمها بانتظام وتخزينها بشكل صحيح
١٠٤				تم تركيب المعدات والالات بطريقة تسمح بالتنظيف

### نقل المواد الغذائية

	نعم	جزئياً/لا	لا ينطبق	ملاحظات
١٠٥				مركبات النقل مناسبة لنوع الطعام الذي تنقله
١٠٦				السيارات نظيفة وخالية من أي رائحة
١٠٧				يتم وضع الطعام على أرفف/منصات نقالة نظيفة في السيارة
١٠٨				يتم فصل المواد الغذائية الخام ونصف المصنعة والنهائية في عربة النقل
١٠٩				يتم فصل المواد الغذائية وغير الغذائية في السيارة (فقط العناصر غير السامة وعديمة الرائحة يمكن نقلها مع الطعام)
١١٠				إذا تم نقل الطعام من قبل طرف ثالث ، فهناك عقد ينص على مسؤوليات النظافة وسلامة الغذاء للطرف الثالث
١١١				يتم نقل المواد الغذائية شبه المصنعة والنهائية في حاويات مغلقة
١١٢				يتم تمييز المواد الغذائية شبه المصنعة والنهائية بطاقة بيان مؤقت أو أصلي



معدات إطفاء				
ملاحظات	لا ينطبق	جزئياً/لا	نعم	
				معدات إطفاء الحريق متوفرة وعاملة
				تتوفر مجموعة الإسعافات الأولية
				يتم إجراء التمديدات الكهربائية وفقاً للمتطلبات
				<b>نتيجة قائمة التحقق</b> <b>(عدد الإجابات الجزئية / لا إجابات)</b>
				<b>مستوى الامتثال</b>
تدابير الإنفاذ الموصى بها:	عدد الإجابات بلا والجزئية/لا إجابات		% من الإجابات بلا والجزئية/لا إجابات	
إشعار إرشادي ؛ إشعار تحذير	٣٤-٠		٣٠-٠%	مستوى عال
غرامة مالية	٨٠-٣٥		٣٠,٠١- ٧٠%	مستوى متوسط
عقوبة مالية ، حظر مؤقت أو دائم ، تعليق الترخيص أو إلغائه ، المقاضاة	١١٤-٨١		٧٠,٠١- ١٠٠%	مستوى منخفض

المؤسسة العامة للغذاء والدواء

الهايبرماركت

لائحة التفقد للهايبرماركت				
وثائق				
ملاحظات	لا ينطبق	جزئياً/لا	نعم	
				١ تحتفظ المنشأة بإثباتات التسجيل من قبل الهيئات ذات الصلة (وزارة التجارة ، ووزارة التربية والتعليم ، والمؤسسة العامة للغذاء والدواء ، وأمانة عمان الكبرى - حيثما ينطبق ذلك) / إثباتات على تجديد عملية التسجيل بشكل منتظم
				٢ توجد سجلات للبضائع الواردة (بما في ذلك اللحوم والبيض) الفواتير والسجلات التي تشير إلى نوع البضائع والبائع والتاريخ والكمية والتشغيلة (إن وجدت)
				٣ توجد سجلات مواد التغليف الواردة مثل فواتير الشراء والسجلات التي تشير إلى نوع البضائع والبائع والتاريخ والكمية والتشغيلة (إن وجدت)
				٤ توجد سجلات لجميع البضائع المباعة تشير إلى نوع المنتجات والكمية والتشغيلة
				٥ يتم الاحتفاظ بالسجلات الخاصة بالمنتجات المباعة / المرسله لمدة لا تقل عن ٦ أشهر بعد انتهاء صلاحيتها/أفضل قبل تاريخ ... ولمدة لا تقل عن سنتين للمنتجات التي ليس لها تاريخ انتهاء الصلاحية / يفضل استهلاكها قبل تاريخ ..
				٦ هناك شخص مسؤول عن المواد الواردة / المنتجات المرسله ويحتفظ بالسجلات
				٧ هناك أدلة مكتوبة على المنتجات المعادة إلى المورد (النوع واسم المنتج ، والتاريخ، والكمية ، والتشغيلة، وسبب الرفض/الإرجاع)
				٨ هناك أدلة مكتوبة تظهر أن لبن الزبادي المعاد إلى المنتجين لإنتاج الجميد ضمن المعايير المطلوبة (قبل يومين على الأقل من تاريخ انتهاء الصلاحية).
				٩ هناك أدلة مكتوبة على البضائع المعادة من المشتري ، مثل اسم المشتري ، النوع، التاريخ ، الكمية ، التشغيلة، وسبب الرفض
				١٠ هناك سجلات لصيانة المعدات
				١١ يوجد مقياس للمعايرة وأدلة مكتوبة على أنه يتم معايرته بانتظام وأنه يستخدم لمعايرة أجهزة القياس الداخلية
				١٢ يوجد عقد مع شركة حماية من الآفات ، وإثباتات على استخدام المواد المسموح بها فقط وخطة للحماية من الآفات
				١٣ هناك سجلات لرصد مكافحة الآفات
				١٤ توجد قائمة بجميع المواد الكيميائية المستخدمة في التنظيف والتطهير بالمنشأة
				١٥ هناك أدلة مكتوبة على أن جميع الموظفين اجتازوا الفحص الطبي قبل توظيفهم وأن أولئك الذين كانوا على اتصال بالطعام يجتازون أيضاً اختبارات منتظمة (على أساس كل ٦ أشهر).
المباني والمناطق المحيطة بها				
ملاحظات	لا ينطبق	جزئياً/لا	نعم	
				١٦ المنطقة الخارجية المباشرة للمتجر نظيفة ومرتب (لا يوجد حاويات قمامه مفتوحة ، أدوات واللات قديمة ، اشياء مشابهه أخرى )
				١٧ يتم وضع أجهزة الحماية من الآفات حول المنشأة
				١٨ المبنى في حالة جيدة
				١٩ تغلق جميع أبواب الدخول / الخروج تماماً
منطقة التسليم				
ملاحظات	لا ينطبق	جزئياً/لا	نعم	
				٢٠ المكان الذي يتم فيه تفرغ الطعام نظيف ومرتب (لا نفايات ، لا توجد معدات قديمة)
				٢١ يتم تخزين الطعام في أقرب وقت ممكن لتجنب التعرض لدرجة الحرارة العالية والتلوث
				٢٢ يتم وضع الطعام على منصات / صناديق نظيفة
				٢٣ تبقى أبواب المخزن مغلقة بين عمليات التسليم

مساحات العرض والتخزين - متطلبات عامة				
ملاحظات	لا ينطبق	جزئياً/لا	نعم	
				٢٤ الأبواب مصنوعة من خامة يسهل غسلها ونظيفة وتغلق بالكامل
				٢٥ النوافذ مغطاة بشبكات ضد الحشرات والجرذان
				٢٦ فتحات التهوية في الجدران مغطاة بشبك قوي
				٢٧ الأرضيات مصنوعة من مادة غير قابلة للانزلاق وثابتة وقابلة للغسل وهي في حالة جيدة
				٢٨ يتم تنظيف مصائد الصرف الصحي بانتظام وتغطيتها بشبكات صلبة
				٢٩ الجدران مصنوعة من مادة صلبة وهي في حالة جيدة (لا عيوب، العفن، جافة) ونظيفة
				٣٠ الأسقف مصنوعة من مادة صلبة، وتغلق تماماً وهي في حالة جيدة (لا توجد عيوب، أو عفن، وهي جافة). ونظيفة
				٣١ المغاسل لغسل الأيدي مجهزة بالماء الساخن والبارد، والصابون السائل، ومجفف الأيدي /ورق تجفيف، وهناك تعليمات لغسل اليدين وتنظيفها بانتظام
تخزين الغذاء				
ملاحظات	لا ينطبق	جزئياً/لا	نعم	
				٣٢ تحتوي طاولات العمل على أسطح من الفولاذ المقاوم للصدأ / الرخام / البلاستيك الصلب
				٣٣ الأدوات التي تلامس الطعام مباشرة (مغارف، وملاعق، وأوعية، إلخ.) مصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ أو البلاستيك الصلب وهي في حالة جيدة
				٣٤ عندما لا تكون قيد الاستخدام، يتم حفظ المعدات والأدوات النظيفة بطريقة تحافظ على نظافتها
				٣٥ لا توجد علامات على وجود نشاط للحشرات والقوارض والطيور
				٣٦ لا تلامس مواد الحماية من الآفات / المصائد مع الطعام أو المعدات / الأدوات المستخدمة في التعامل مع الطعام
				٣٧ الضوء كاف
				٣٨ مكان التخزين جيد التهوية (لا توجد روائح كريهة أو عفن أو رطوبة)
				٣٩ فتحات التهوية مغطاة بشبكات صلبة (لمنع القوارض والحشرات)
				٤٠ يوجد مغسلة لغسل الأيدي مزودة بالماء الدافئ والبارد والصابون والمناشف الورقية / مجفف ايدي
				٤١ توضع المنتجات على أرفف نظيفة أو منصات نقالة نظيفة
				٤٢ يتم الاحتفاظ بالمنتجات النيئة بشكل منفصل عن المنتجات النهائية
				٤٣ يتم وضع المنتجات التي تم استرجاعها/سحبها بشكل منفصل عن المنتجات العادية ويتم تمييزها بوضوح (ليست للاستخدام)
				٤٤ جميع المنتجات هي ضمن تاريخ انتهاء الصلاحية/يفضل استهلاكها قبل تاريخ ..
				٤٥ يتم تمييز جميع المنتجات بوضوح (لها بطاقة بيان أصلية، أو بطاقة بيان مؤقتة - إذا لم تكن معبأة، مما يدل على الأقل على اسم المنتج، وتاريخ ورودها/ تاريخ انتهاء الصلاحية)
				٤٦ درجة الحرارة في المخزن الجاف في النطاق المسموح به
				٤٧ درجة الحرارة في جميع الثلاجات / المخازن المبردة من ٠ إلى +٧ درجة مئوية
				٤٨ تقاس درجة الحرارة في جميع الفريزرز ب-١٨ درجة مئوية أو أقل
				٤٩ يتم تنظيف الثلاجات/المخازن المبردة/الفريزرز بانتظام (بدون أوساخ أو ثلج)
				٥٠ لا يوجد تلامس بين المواد الغذائية وغير الغذائية
				٥١ يتم تخزين مواد التعبئة والتغليف بشكل صحي ولا تتلامس مع المواد الغذائية المخزنة / المواد الأخرى
منطقة التسوق / العرض				
ملاحظات	لا ينطبق	جزئياً/لا	نعم	
				٥٢ يوجد حوض لغسل اليدين في قسم اللحوم الباردة والأجبان (مزود بماء بارد ودافئ وصابون سائل ومناشف من الورق)
				٥٣ السكاكين والمجارف لمنتجات قسم اللحوم الباردة والأجبان والأطعمة الجاهزة منفصلة عن تلك المستخدمة في الأقسام الأخرى

٥٤	منتجات اللحوم الجاهزة للأكل ( المرتديلا ، النفاانق الجافة ، إلخ ) / الأجبان / الأطعمة الأخرى الجاهزة للأكل يتم التعامل معها على طاولات/أسطح لا تلامس أي طعام نيئ				
٥٥	يتم حفظ جميع المنتجات القابلة للتلف (المتفوحة والمغلقة) في الثلاجة بدرجة حرارة من ٠ إلى ٧+ درجة مئوية				
٥٦	تقاس درجة الحرارة في جميع المجمدات ب-١٨ درجة مئوية أو أقل				
٥٧	يتم تنظيف الثلاجات/المخازن المبردة/الفريزرات بانتظام (بدون أوساخ أو ثلج)				
٥٨	الطعام في الفريزرات بحالة جيدة				
٥٩	الأطعمة المبردة بحالة جيدة (لا تظهر عليها علامات التلف/الأوساخ)				
٦٠	المنتجات المعروضة بما في ذلك تلك الموجودة في الثلاجات / الفريزرات) هي ضمن تاريخ انتهاء الصلاحية / يفضل استهلاكها قبل تاريخ ...				
٦١	الأطعمة المجمدة بحالة جيدة (لا تظهر عليها علامات العفن أو الأوساخ)				
٦٢	يتم تمييز المنتجات بوضوح ولها بطاقة بيان أصلية أو مؤقتة (إذا لم تكن معبأة، أو إذا كانت معبأة في المتجر وكانت بطاقة بيان تظهر على الأقل اسم المنتج والتاريخ الوارد / تاريخ انتهاء الصلاحية)				
٦٣	الأجبان التي ينبغي حفظها في محلول ملحي محفوظة في محلول ملحي نظيف (لا توجد علامات عفن) ويتم تغطيتها بين استخدامين (بغطاء أو رقائق لحماية للطعام)				
٦٤	يتم تغطية المربي والمخللات والزيتون والطعام الجاهز للأكل بين تجهيز الوجبات (بغطاء أو برقائق لحماية للطعام)				
٦١	يتم تقديم الأطعمة من اللحوم الباردة والأجبان غير المعبأة والجبن والمخللات والمربي والزيتون والطعام الجاهز للأكل من خلف المنضدة فقط ومن قبل موظفي المتجر				
٦٥	يتعامل الموظفون بالطعام غير المعبأ بملاقط وملاعق وأدوات نظيفة أخرى ويضعونها في وحدات تغليف نظيفة				
٦٦	يتم وضع الطعام في منطقة العرض على أرفف نظيفة/منصات بلاستيكية نظيفة/صناديق بلاستيكية نظيفة				
<b>الماء المستخدم في المنشأة</b>					
			نعم	جزئياً/لا	لاينطبق
٦٧	المياه المستخدمة في المنشأة لجميع الأنشطة هي بنفس جودة مياه الشرب (حتى لغسيل الأرضيات) - يوجد عقد مع البلدية / المورد أو إذا كان للمنشأة نظام فلترة خاص بها ، فهناك سجلات للاختبارات الداخلية على أساس يومي و للإختبار الخارجي (مرة واحدة في السنة).				
٦٨	يمكن استخدام المياه الجارية فقط من نظام الفلترة البلدي الخاص لإنتاج العصائر في المتجر.				
<b>إذا كانت المنشأة تستخدم المياه المنقولة في صحاريح:</b>					
٦٩	صحاريح نقل وتخزين المياه مصنوعة من مواد مناسبة وتحمي المياه من التلوث				
٧٠	تستخدم صحاريح نقل وتخزين المياه حصرياً للمياه				
٧١	يوجد صنوبر على الخزان ، أو يتم توصيل خرطوم بفتحة التهوية لاستخدام المياه				
٧٢	يستخدم الخرطوم بشكل صحي ويتم حفظه عند عدم استخدامه				
<b>صحة ونظافة العمال</b>					
			نعم	جزئياً/لا	لاينطبق
٧٣	المراحيض نظيفة وجيدة التهوية ، وهناك شبك على النفاذة				
٧٤	المراحيض بها غرف انتظار (لا تفتح مباشرة في مناطق العمل)				
٧٥	تحتوي أحواض المغسل في المراحيض على مياه جارية دافئة وباردة وكمية كافية من الصابون والمناشف الورقية				
٧٦	اللافتات المكتوبة ترشد العمال إلى غسل أيديهم وتم وضعها فوق أحواض المغاسل في دورات المياه ومناطق العمل				
٧٧	توجد غرفة/مكان لتغيير الملابس نظيف للعمال مع خزائن/أماكن لوضع الملابس				
٧٨	العمال لديهم مآزر/زي عمل ، وأولئك الذين يتعاملون مع الأطعمة النيئة / الأطعمة المفتوحة القابلة للتلف يرتدون زياً موحداً مناسباً ونظيفاً وقبعات كذلك				
٧٩	توجد غرفة منفصلة لغسيل الملابس وتجفيفها أو استخدام خدمات طرف ثالث				

٨٠	يمنع التدخين والأكل والشرب ومضغ التبغ والبصق في أماكن العمل. يوجد مكان مخصص حيث يمكن للعمال أن يدخنوا ويشربوا ويأكلوا.				
٨١	العمال الذين يتعاملون مع الطعام ليس لديهم جروح مفتوحة ولا يبدو عليهم المرض				
<b>التنظيف والتطهير ومكافحة الآفات</b>					
		نعم	لا	لا ينطبق	ملاحظات
٨٢	يتم تنظيف حاويات النفايات الموجودة في المنشأة بشكل منتظم ولها أغطية				
٨٣	يتم الاحتفاظ بجميع المواد الكيميائية للتنظيف في عبواتها الأصلية ويتم وضع بطاقة بيان تعريفية عليها بالشكل الصحيح				
٨٤	يتم الاحتفاظ بمواد التنظيف الكيميائية بشكل منفصل عن الطعام (لا تتلامس مع الطعام)				
٨٥	لا توجد علامات على وجود أوساخ قديمة على أسطح العمل أو المعدات أو الأدوات				
٨٦	يتم تنظيف الموازين والمعدات الأخرى بانتظام (لا توجد علامات على وجود أوساخ قديمة) ويتم تخزينها بطريقة صحية عند الغسيل				
٨٧	يتم تنظيف الغرف ومناطق الاتصال بدقة ولا توجد علامات على وجود أوساخ قديمة				
٨٨	وسائل النقل نظيفة (شاحنات النقل ، عربات ، أرفف على عجلات وما شابه)				
٨٩	توجد أدوات تنظيف منفصلة لمناطق عرض/تخزين الطعام والمناطق الأخرى				
٩٠	أدوات التنظيف صحية ، ويتم غسلها وتعقيمها بانتظام وتخزينها بشكل صحيح				
<b>نقل الغذاء</b>					
		نعم	جزئياً/لا	لا ينطبق	ملاحظات
٩١	مركبات النقل (إذا كانت مملوكة للهايبر ماركت) مناسبة لنوع الطعام الذي تنقله				
٩٢	السيارات نظيفة وخالية من أي رائحة				
٩٣	يتم وضع الطعام على أرفف / منصات نقالة نظيفة في السيارة				
٩٤	يتم فصل الطعام الخام والنهائي في عربة النقل ، ويتم فصل الطعام عن المواد غير الغذائية				
<b>متجر بيع اللحوم</b>					
		نعم	جزئياً/لا	لا ينطبق	ملاحظات
٩٥	الجدران مغطاة بالبلاط / مصنوعة من الألواح الصناعية				
٩٦	يوجد حوض لغسل اليدين في محل بيع اللحوم (مزود بماء بارد ودافئ وصابون سائل ومناشف من ورق)				
٩٧	السكاكين وأدوات تقطيع اللحوم تستخدم فقط في متجر بيع اللحوم				
٩٨	سكاكين الدواجن واللحوم الحمراء منفصلة				
٩٩	أسطح الطااولات حيث يتم التعامل مع اللحوم النيئة / المنتجات مصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ / الرخام / البلاستيك الصلب				
١٠٠	لا توجد علامات على وجود أوساخ قديمة على أسطح الطااولات				
١٠١	هناك إثباتات مكتوبة عن المنشأ لجميع اللحوم النيئة / المنتجات				
١٠٢	المضافات المستخدمة في إنتاج اللحوم مسموح بها حسب التشريع الأردني				
١٠٣	يتم فرم كمية اللحوم المطلوبة امام الزبون				
١٠٤	يتم تقديم اللحوم النيئة والمنتجات النيئة فقط من خلف المنضدة من قبل موظفي المتجر				
١٠٥	يتم الاحتفاظ باللحوم النيئة والمنتجات في درجة حرارة +٧ مئوية كحد أقصى				
١٠٦	تحفظ اللحوم المجمدة في درجة حرارة -١٨ درجة مئوية				
<b>محل بيع الأسماك</b>					
		نعم	جزئياً/لا	لا ينطبق	ملاحظات
١٠٧	الجدران مغطاة بالبلاط / مصنوعة من الألواح الصناعية				
١٠٨	يوجد مغسلة لغسيل الأيدي في محل بيع الأسماك (مزودة بماء بارد ودافئ وصابون سائل ومناشف ورقية)				
١٠٩	يوجد حوض منفصل لغسيل الأسماك				
١١٠	أسطح الطااولات حيث يتم التعامل مع الأسماك النيئة/المنتجات مصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ / الرخام / البلاستيك الصلب				
١١١	السكاكين وألواح الأسماك تستخدم فقط للأسماك ومنتجاتها				
١١٢	يتم حفظ الأسماك الطازجة في الثلج أو في درجة حرارة -٢٠ درجة مئوية				

				يتم الاحتفاظ بالأسماك المجمدة في درجة حرارة ١٨- درجة مئوية	١١٣	
				يتم تقديم الأسماك النيئة والمنتجات غير المعبأة فقط من خلف المنضدة من قبل موظفي المتجر	١١٤	
<b>طبخ وبيع المواد الغذائية الجاهزة للأكل في الهايبر ماركت</b>						
			نعم	جزئياً/لا	لا ينطبق	ملاحظات
				يتم طهي / تحضير الطعام في منطقة نظيفة معزولة عن المتسوقين	١١٥	
				يوجد مغسلة لغسل الفاكهة والخضروات النيئة	١١٦	
				يوجد مغسلة لغسيل اللحوم النيئة	١١٧	
				يوجد مغسلة منفصلة لغسل اليدين مزودة بالصابون السائل والماء الدافئ والبارد ومناديل ورقية	١١٨	
				ألواح وأدوات التقطيع منفصلة للفاكهة والخضروات / اللحوم / الأسماك / المنتجات النهائية ومميزه بالألوان	١١٩	
				يتم تنظيف شواية الدجاج بانتظام ولا توجد علامات على وجود أوساخ قديمة	١٢٠	
				لا تستخدم الشوك وسكاكين الدجاج في عمليات أخرى	١٢١	
				يتم التعامل مع الدجاج النيء والمطبوخ على أسطح منفصلة وبأدوات منفصلة	١٢٢	
				يتم غسل الأطباق في غسالة الأطباق على أعلى درجة حرارة / غسلها بالماء الساخن وتطهيرها باستخدام أداة الغليان	١٢٣	
				إذا لم يتم بيع الطعام ، يتم التخلص منه في نهاية يوم العمل	١٢٤	
				عند الطهي ، يتم الاحتفاظ به بانتظار بيعه على درجة حرارة ٦٣ +/- ٣ درجة مئوية لمدة ٤ ساعات كحد أقصى، ثم يتم التخلص منه.	١٢٥	
				عند التحضير (السلطات ، الطعام البارد) تحفظ في درجة حرارة ٥ مئوية كحد أقصى في أوعية مغلقة / أو مغطاة بورق حفظ الطعام	١٢٦	
				يتم نقل الطعام إلى وحدة تعبئة نظيفة ، باستخدام ملاعق وملاقط، وأدوات أخرى نظيفة.	١٢٧	
<b>دجاج مشوي</b>						
			نعم	جزئياً/لا	لا ينطبق	ملاحظات
				يتم تنظيف شواية الدجاج بانتظام ولا توجد علامات على وجود أوساخ قديمة	١٢٨	
				لا تستخدم الشوك والسكاكين وألواح الدجاج في عمليات أخرى	١٢٩	
				يتم التعامل مع الدجاج النيء والمطبوخ على أسطح منفصلة وبأدوات منفصلة	١٣٠	
				عند تقطيعه بالسكين، لا تنفذ العصارة من الدجاج المشوي.	١٣١	
				يجب حفظ الدجاج المشوي عند درجة حرارة ٦٣ درجة مئوية على الأقل وليس لأكثر من ٤ ساعات	١٣٢	
<b>تجهيز الفواكه والخضروات</b>						
			نعم	جزئياً/لا	لا ينطبق	ملاحظات
				يوجد مغسلة لغسل الفاكهة والخضروات	١٣٣	
				يوجد حوض منفصل لغسل اليدين مزود بالصابون السائل والماء الدافئ والبارد ومناديل ورقية	١٣٤	
				تستخدم ألواح التقطيع / السكاكين / الأواني فقط للفواكه والخضروات	١٣٥	
				العصائر وسلطة الفاكهة والفاكهة/ الخضار المقطعة معبأة في عبوات / أكياس مغلقة وعليها تواريخ محددة (تاريخ الإنتاج وانتهاء الصلاحية ونوع المنتج)	١٣٦	
				يتم الاحتفاظ بالعصائر وسلطة الفاكهة والفاكهة / الخضار المقطعة عند درجة حرارة ٥ مئوية بعد أقصى	١٣٧	
<b>مخبز / معجنات / قوالب كيك</b>						
			نعم	جزئياً/لا	لا ينطبق	ملاحظات
				الجدران مغطاة بالبلاط / مصنوعة من الألواح الصناعية	١٣٨	
				يوجد حوض لغسل اليدين (مزود بماء دافئ وبارد وصابون سائل ومناشف ورقية)	١٣٩	
				أسطح الطاوال حيث يتم تحضير الخبز / المعجنات والتعامل معها مصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ / الرخام / البلاستيك الصلب	١٤٠	
				يتم تكسير البيض في مساحة منفصلة ، منفصلة عن المناطق الأخرى	١٤١	
				قشقة/حشوة بالبيض تخضع لمعاملة بدرجة حرارة معينة (لا توجد منتجات لا يتم فيها التعامل مع البيض حرارياً)	١٤٢	
				يتم الاحتفاظ بالأغذية ذات الأصل الحيواني منفصلة عن تلك ذات الأصل النباتي (ثلاجات منفصلة)	١٤٣	







المؤسسة العامة للغذاء والدواء

# المطاعم المطبخ المركزي

لائحة التفقد للمطاعم والمطابخ المركزية				
الوثائق				
ملاحظات	لا ينطبق	جزئياً/لا	نعم	
				١ الشركة تحمل ترخيصاً من أمانة عمان الكبرى (سلطة محلية)
				٢ الشركة تحمل ترخيصاً من مؤسسة الغذاء والدواء سارية المفعول
				٣ توجد إثباتات على شراء جميع المواد الغذائية النيئة كسجل أو فواتير شراء (ما لم يتم إنتاج المواد الخام/ المكونات في نفس المنشأة)
				٤ في السجل ، يتم الإخطار بالكميات اليومية من المواد الخام / المنتجات المستخدمة في الإنتاج ويتم الاحتفاظ بالسجل لمدة ٦ أشهر على الأقل بعد تاريخ إعداد الطعام
				٥ في حالة إرسال الطعام لأغراض أخرى (التسليم ، تقديم الطعام) ، يوجد مسار في السجل (فيما يتعلق بالمشترى ونوع الطعام والكميات التي يتم تسليمها إلى البائع وتاريخ الإرسال) ويتم الاحتفاظ بالسجل لمدة ٦ أشهر على الأقل بعد تاريخ الإرسال
				٦ هناك شخص مسؤول عن المواد الواردة / المنتجات المرسله ويحتفظ بالسجلات
				٧ يوجد مقياس للمعايرة وأدلة مكتوبة على أنه يتم معايرته بانتظام وأنه يستخدم لمعايرة أجهزة القياس الداخلية
				٨ هناك وصفات مكتوبة لجميع المنتجات المنتجة في المنشأة
				٩ يوجد عقد مع شركة حماية من الآفات ، وإثباتات على استخدام المواد المسموح بها فقط وخطة للحماية من الآفات
				١٠ هناك سجلات لرصد مكافحة الآفات
				١١ توجد قائمة بجميع المواد الكيميائية المستخدمة في التنظيف والتطهير بالمنشأة وإثباتات بأنه مسموح استعمالها في تجهيز الأغذية
				١٢ هناك أدلة مكتوبة على أن جميع الموظفين اجتازوا الفحص الطبي قبل توظيفهم وأن أولئك الذين كانوا على اتصال بالطعام يجتازون أيضاً اختبارات منتظمة (على أساس كل ٦ أشهر).
				١٣ هناك إثباتات على التدريب الإلزامي للموظفين المشاركين في إنتاج الغذاء
المباني والمناطق المحيطة بها				
ملاحظات	لا ينطبق	جزئياً/لا	نعم	
				١٤ يتم حفظ النفايات الصلبة في حاويات مغلقة
				١٥ يتم حفظ النفايات السائلة في حاويات مغلقة
				١٦ المبنى في حالة جيدة
مناطق المطبخ والتخزين - البنية التحتية والمعدات				
ملاحظات	لا ينطبق	جزئياً/لا	نعم	
				١٧ الأبواب باتجاه الساحة مصنوعة من مادة يسهل غسلها ونظيفة وتغلق بالكامل
				١٨ الأبواب التي تفتح على الساحة/الخارج عليها شبك
				١٩ نوافذ المطبخ / التخزين مغطاة بشبكات ضد الحشرات والجرذان
				٢٠ فتحات التهوية في الجدران مغطاة بشبكات صلبة
				٢١ يتم الحفاظ على جميع الشبكات نظيفة
				٢٢ الأرضيات مصنوعة من مادة غير قابلة للانزلاق وصلبة وقابلة للغسل وهي في حالة جيدة
				٢٣ يتم إزالة الماء بانتظام عن الأرضيات
				٢٤ الجدران مصنوعة من مادة صلبة وقابلة للغسل وهي في حالة جيدة (لا عيوب ولا عفن، جافة) ونظيفة
				٢٥ الأسقف مصنوعة من مادة صلبة ، وتغلق تماماً وفي حالة جيدة (لا توجد عيوب ، أو عفن ، وجافة) ونظيفة
				٢٦ يوجد حوض مفسلة منفصل في المطبخ لغسل الأيدي ومجهز بالماء الساخن والبارد ، والصابون السائل، ومجفف الأيدي / الورق ، وعليه تعليمات غسل الأيدي ويتم تنظيفه بانتظام
				٢٧ يوجد حوض منفصل لغسل الفاكهة والخضروات
				٢٨ يوجد حوض منفصل لغسل الأطباق
				٢٩ الضوء كاف
				٣٠ التهوية كافية
				٣١ يتم تنظيف مركز التهوية بانتظام
				٣٢ المعدات (أو على الأقل الأجزاء التي تلامس الطعام) مصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ / المواد التي تلامس الطعام ، يتم صيانتها جيداً وتنظيفها بانتظام

٣٣	يفضل أن تكون طاولات العمل من الفولاذ المقاوم للصدأ / يمكن أن تكون أسطح الطاومات من الفولاذ المقاوم للصدأ أو الرخام أو البلاستيك الصلب				
٣٤	سكاكين أدوات ، ملاعق ، مغارف ، إلخ) مصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ أو البلاستيك الصلب وهي في حالة جيدة				
٣٥	عندما لا تكون قيد الاستخدام ، يتم حفظ المعدات والأدوات النظيفة بطريقة تحافظ على نظافتها				
٣٦	لا توجد علامات على وجود حشرات أو قوارض أو طيور				
٣٧	لا يوجد تلامس مواد الحماية من الآفات/المصائد مع الطعام أو المعدات أو أدوات إنتاج الغذاء				
٣٨	توجد مساحة كافية في مناطق العمل لأداء جميع العمليات				
<b>التخزين</b>					
		نعم	جزئياً/لا	لاينطبق	ملاحظات
٣٩	المنتجات لا تتكئ على الجدران ولا توضع على الأرض				
٤٠	يتم الاحتفاظ بالمنتجات الخام بشكل منفصل عن المنتجات النصف مصنعة والمنتجات النهائية الصنع				
٤١	المنتجات هي ضمن تاريخ انتهاء الصلاحية/يفضل استهلاكها قبل تاريخ ...				
٤٢	يتم تمييز المنتجات بوضوح (لها بطاقة بيان أصلية، أو بطاقة بيان مؤقتة يُظهر على الأقل اسم المنتج والتاريخ الوارد / تاريخ انتهاء الصلاحية)				
٤٣	درجة الحرارة في التخزين الجاف هي في النطاق المسموح به				
٤٤	يتم قياس وتسجيل درجة الحرارة في الثلاجات / المخازن المبردة على أساس يومي وتتراوح من ٠ إلى +٤ درجة مئوية				
٤٥	يتم قياس درجة الحرارة في الفريزرات وتسجيلها على أساس يومي وهي -١٨ درجة مئوية أو أقل				
٤٦	يتم تنظيف الثلاجات / المخازن المبردة / الفريزرات بانتظام				
٤٧	يتم تخزين مواد التعبئة والتغليف بشكل صحي ولا تتلامس مع المواد الغذائية المخزنة				
<b>الماء المستخدم في المنشأة</b>					
		نعم	جزئياً/لا	لاينطبق	ملاحظات
٤٨	يتم استخدام مياه الشرب فقط لجميع العمليات (بما في ذلك غسل الأرضيات)				
٤٩	صهاريج نقل وتخزين المياه مصنوعة من مواد مناسبة وتحمي المياه من التلوث				
٥٠	تستخدم صهاريج نقل وتخزين المياه حصرياً للمياه				
٥١	يوجد صنوبر على الخزان ، أو يتم توصيل خرطوم بفتحة التهوية لاستخدام المياه				
٥٢	يستخدم الخرطوم بشكل صحي ويتم حفظه عند عدم استخدامه				
٥٣	يصنع الثلج من مياه الشرب				
<b>صحة ونظافة العمال</b>					
		نعم	جزئياً/لا	لاينطبق	ملاحظات
٥٤	المراحيض نظيفة وجيدة التهوية ، وهناك شبك على النافذة				
٥٥	المراحيض بها غرف انتظار (لا تفتح مباشرة في مناطق العمل)				
٥٦	تحتوي أحواض الغسل في المراحيض على مياه جارية دافئة وباردة وكمية كافية من الصابون والمناشف الورقية				
٥٧	اللائقات المكتوبة ترشد العمال إلى غسل أيديهم وتم وضعها فوق أحواض المغاسل في دورات المياه ومناطق العمل				
٥٨	توجد غرفة/مكان لتغيير الملابس نظيف للعمال مع خزائن/أماكن لوضع الملابس				
٥٩	غرفة تغيير الملابس نظيفة				
٦٠	يرتدي العاملون الذين يتعاملون مع الطعام زياً مناسباً ونظيفاً				
٦١	توجد غرفة منفصلة لغسيل الملابس وتجفيفها أو يتم استخدام خدمات طرف ثالث				
٦٢	العمال الذين ينتجون الطعام لا يرتدون المجوهرات (باستثناء خاتم الزواج العادي) وساعات اليد ، ولا يستخدمون الهواتف المحمولة في مكان العمل ، ويتم تقليم الأظافر بالشكل المناسب وتكون خالية من طلاء الأظافر ، ويتم اتباع الممارسات الجيدة لنظافة اليدين				
٦٣	يمنع التدخين والأكل والشرب ومضغ التبغ والبصق في أماكن العمل. يوجد مكان مخصص حيث يمكن للعمال أن يدخنوا ويشربوا ويأكلوا.				
٦٤	العمال ليس لديهم جروح مفتوحة ولا يوجد عمال يبدو عليهم المرض يتعاملون مع الطعام.				

## التنظيف والتطهير ومكافحة الآفات

ملاحظات	لاينطبق	لا	نعم	
				٦٥ يتم تنظيف حاويات النفايات الموجودة في غرفة تحضير الطعام بشكل منتظم ولها أغطية
				٦٦ يمكن إزالة مياه الصرف الصحي بكفاءة
				٦٧ يتم تنظيف وتعقيم جميع المراحيض بانتظام وهي نظيفة
				٦٨ يتم الاحتفاظ بجميع المواد الكيماوية للتنظيف في عبواتها الأصلية وتغليفها بالشكل الصحيح ، وهناك تعليمات واضحة حول كيفية استخدامها
				٦٩ لا توجد علامات على وجود أوساخ قديمة على أسطح العمل أو المعدات أو الأدوات
				٧٠ يتم تخزين الموازين والخلاطات والمعدات الأخرى بشكل صحي عند الغسيل
				٧١ يتم تنظيف الغرف ومناطق الاتصال بدقة ولا توجد علامات على وجود أوساخ قديمة
				٧٢ توجد أدوات تنظيف منفصلة لمناطق تحضير/تخزين الطعام للمناطق الأخرى
				٧٣ أدوات التنظيف صحية ، ويتم غسلها وتعقيمها بانتظام وتخزينها بشكل صحيح

### نقل الغذاء

ملاحظات	لاينطبق	جزئياً/لا	نعم	
				٧٤ السيارات نظيفة وخالية من أي رائحة
				٧٥ يتم وضع الطعام على أرفف / منصات نقالة نظيفة في السيارة
				٧٦ يتم فصل المواد الغذائية النيئة ونصف المصنعة والنهائية الصنع في مركبة النقل
				٧٧ يتم فصل المواد الغذائية وغير الغذائية في المركبة (فقط المواد غير السامة وعديمة الرائحة يمكن نقلها مع الطعام)
				٧٨ يتم نقل المواد الغذائية شبه المصنعة والنهائية الصنع في أوعية مغلقة

### التعامل مع الطعام

ملاحظات	لاينطبق	جزئياً/لا	نعم	
				٧٩ حفظه ساخناً: يُحفظ الطعام الصلب عند درجة ٦٤ درجة مئوية أو أكثر
				٨٠ الشوربات: يحفظ الطعام عند ٧٠ درجة مئوية وأكثر
				٨١ حفظه بارداً: يتم حفظ الطعام عند درجة حرارة +٤ كحد أقصى
				٨٢ تأتي اللحوم من المسالخ المعتمدة فقط (الختم ظاهر ، أو هناك إثباتات شراء)
				٨٣ جميع المواد المضافة متوافقة مع القواعد الأردنية
				٨٤ يمكن فقط استخدام/تقديم الطعام من المرافق المرخصة
				٨٥ يجب أن تكون السلطانات المُحضَّرة/اللحم المتبل/ الطعام الجاهز في الثلاجة محدداً بالتاريخ والساعة
				٨٦ يتم التخلص من الطعام الذي لم يتم استخدامه خلال ٢٤ ساعة
				٨٧ لا تظهر على الطعام علامات الفساد أو العفن أو الروائح الكريهة
				نتيجة قائمة التحقق (عدد الإجابات الخاصة بـ: جزئياً / لا)

ملاحظات	لاينطبق	جزئياً/لا	نعم	مستوى الامتثال
تدابير التنفيذ الموصى بها:	عدد الإجابات بـ «لا» و «جزئياً/لا» إجابات		% من الإجابات بـ لا وجزئياً / لا إجابات	
إشعار إرشادي ؛ إشعار تحذير	٢٦-٠٠		٠٠-٣٠%	مستوى عال
غرامة مالية	٦١ - ٢٧		٠١, ٣٠ - ٧٠%	مستوى متوسط
عقوبة مالية ، حظر مؤقت أو دائم ، تعليق الترخيص أو إلغائه ، المقاضاة	٨٧- ٦٢		٠١, ٧٠ - ١٠٠%	مستوى منخفض

المؤسسة العامة للغذاء والدواء

متجر صغير

لائحة المتفقد لمتجر صغير				
الوثائق				
ملاحظات	لاينطبق	جزئيا/لا	نعم	
				١ تحتفظ المنشأة بإثباتات التسجيل من قبل الهيئات ذات الصلة (وزارة التجارة ، المؤسسة العامة للغذاء والدواء ، وأمانة عمان الكبرى - حيثما ينطبق ذلك) / إثباتات على تجديد عملية التسجيل بشكل منتظم
				٢ توجد سجلات للبضائع الواردة (بما في ذلك اللحوم والبيض) الفواتير والسجلات التي تشير إلى نوع البضائع والبائع والتاريخ والكمية والتشغيلة (إن وجدت)
				٣ توجد سجلات لمواد التغليف الواردة مثل فواتير الشراء والسجلات التي تشير إلى نوع البضائع والبائع والتاريخ والكمية والتشغيلة (إن وجدت)
				٤ توجد سجلات لجميع البضائع المباعة تشير إلى نوع المنتجات والكمية والتشغيلة
				٥ يتم الاحتفاظ بالسجلات الخاصة بالمنتجات المباعة / المرسله لمدة لا تقل عن ٦ أشهر بعد انتهاء صلاحيتها/أفضل قبل تاريخ ... ولمدة لا تقل عن سنتين للمنتجات التي ليس لها تاريخ انتهاء الصلاحية / يفضل استهلاكها قبل تاريخ..
				٦ هناك شخص مسؤول عن المواد الواردة / المنتجات المرسله ويحتفظ بالسجلات
				٧ هناك أدلة مكتوبة على المنتجات المعادة إلى المورد (النوع واسم المنتج ، والتاريخ، والكمية ، والتشغيلة، وسبب الرفض/الإرجاع)
				٨ هناك أدلة مكتوبة تظهر أن لبن الزبادي المعاد إلى المنتجين لإنتاج الجمد ضمن المعايير المطلوبة (قبل يومين على الأقل من تاريخ انتهاء الصلاحية).
				٩ هناك أدلة مكتوبة على البضائع المعادة من المشتريين ، مثل اسم المشتري ، النوع، التاريخ ، الكمية ، والتشغيلة، وسبب الرفض
				١٠ هناك سجلات لصيانة المعدات
				١١ يوجد مقياس للمعايرة وأدلة مكتوبة على أنه يتم معايرته بانتظام وأنه يستخدم لمعايرة أجهزة القياس الداخلية
				١٢ يوجد عقد مع شركة حماية من الآفات ، وإثباتات على استخدام المواد المسموح بها فقط وخطة للحماية من الآفات
				١٣ هناك سجلات لرصد مكافحة الآفات
				١٤ توجد قائمة بجميع المواد الكيميائية المستخدمة في التنظيف والتطهير بالمنشأة
				١٥ هناك أدلة مكتوبة على أن جميع الموظفين اجتازوا الفحص الطبي قبل توظيفهم وأن أولئك الذين كانوا على اتصال بالطعام يجتازون أيضاً اختبارات منتظمة (على أساس كل ٦ أشهر).
المباني والمناطق المحيطة بها				
ملاحظات	لاينطبق	جزئيا/لا	نعم	
				١٦ المنطقة الخارجية المباشرة للمتجر نظيفة ومرتب (لا يوجد حاويات قمامه مفتوحة ، ادوات قديمة ، وما شابه)
				١٧ يتم وضع أجهزة الحماية من الآفات حول المنشأة
				١٨ المبنى في حالة جيدة
				١٩ تغلق جميع أبواب الدخول / الخروج تماماً
منطقة التسليم				
ملاحظات	لاينطبق	جزئيا/لا	نعم	
				٢٠ المكان الذي يتم فيه تفرغ الطعام نظيف ومرتب (لا نفايات ، لا توجد معدات قديمة)
				٢١ يتم تخزين الطعام في أقرب وقت ممكن لتجنب التعرض لدرجة الحرارة العالية والتلوث
				٢٢ يتم وضع الطعام على منصات / صناديق نظيفة
				٢٣ تبقى أبواب المخزن مغلقة بين عمليات التسليم

## مساحات العرض والتخزين - متطلبات عامة

ملاحظات	لا ينطبق	جزئياً/لا	نعم		
				الأبواب مصنوعة من خامة يسهل غسلها ونظيفة وتغلق بالكامل	٢٤
				النوافذ مغطاة بشبكات ضد الحشرات والجرذان	٢٥
				فتحات التهوية في الجدران مغطاة بشبك قوي	٢٦
				الأرضيات مصنوعة من مادة غير قابلة للانزلاق وثابتة وقابلة للغسل وهي في حالة جيدة	٢٧
				يتم تنظيف مصائد الصرف الصحي بانتظام وتغطيتها بشبكات صلبة	٢٨
				الجدران مصنوعة من مادة صلبة وهي في حالة جيدة (لا عيوب ، العفن ، جافة) ونظيفة	٢٩
				الأسقف مصنوعة من مادة صلبة، وتغلق تماماً وهي في حالة جيدة (لا توجد عيوب، أو عفن ، وهي جافة) ، ونظيفة	٣٠
				المغاسل لغسل الأيدي مجهزة بالماء الساخن والبارد ، والصابون السائل ، ومجفف الأيدي /ورق تجفيف، وهناك تعليمات لغسل اليدين وتنظيفها بانتظام	٣١

## تخزين الغذاء

ملاحظات	لا ينطبق	جزئياً/لا	نعم		
				توضع المنتجات على أرفف نظيفة أو منصات نقالة نظيفة	٣٢
				الأدوات التي تلامس الطعام مباشرة (مغارف، وملاعق، وأوعية، إلخ.) مصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ أو البلاستيك الصلب وهي في حالة جيدة ويتم حفظها بطريقة تبقى عليها نظيفة	٣٣
				لا توجد علامات على وجود نشاط للحشرات والقوارض والطيور	٣٤
				لا تلامس مواد الحماية من الآفات / المصائد مع الطعام أو المعدات / الأدوات المستخدمة في التعامل مع الطعام	٣٥
				الضوء كاف	٣٦
				مكان التخزين جيد التهوية (لا توجد روائح كريهة أو عفن أو رطوبة)	٣٧
				فتحات التهوية مغطاة بشبكات صلبة (لمنع القوارض والحشرات)	٣٨
				يتم الاحتفاظ بالمنتجات النيئة بشكل منفصل عن المنتجات النهائية	٣٩
				يتم وضع المنتجات التي تم استرجاعها/سحبها بشكل منفصل عن المنتجات العادية ويتم تمييزها بوضوح (ليست للاستخدام)	٤٠
				جميع المنتجات هي ضمن تاريخ انتهاء الصلاحية/يفضل استهلاكها قبل تاريخ..	٤١
				يتم تمييز جميع المنتجات بوضوح (لها بطاقة بيان أصلية ، أو بطاقة بيان مؤقتة - إذا لم تكن معبأة ، مما يدل على الأقل على اسم المنتج ، وتاريخ ورودها/ تاريخ انتهاء الصلاحية)	٤٢
				درجة الحرارة في المخزن الجاف في النطاق المسموح به	٤٣
				درجة الحرارة في جميع الثلاجات / المخازن المبردة من ٠ إلى +٧ درجة مئوية	٤٤
				تقاس درجة الحرارة في جميع الفريزرات ب-١٨ درجة مئوية أو أقل	٤٥
				يتم تنظيف الثلاجات/المخازن المبردة/الفريزرات بانتظام (بدون أوساخ أو ثلج)	٤٦
				لا يوجد تلامس بين المواد الغذائية وغير الغذائية	٤٧
				يتم تخزين مواد التعبئة والتغليف بشكل صحي ولا تتلامس مع المواد الغذائية المخزنة / المواد الأخرى	٤٨



منطقة التسوق / العرض

ملاحظات	لاينطبق	جزئياً/لا	نعم		
				يوجد حوض لغسل اليدين في قسم اللحوم الباردة و الأجبان (مزود بماء بارد و دافئ وصابون سائل و مناشف من الورق)	٤٩
				السكاكين لمنتجات قسم اللحوم الباردة و الأجبان و الأظعمة الجاهزة منفصلة عن تلك المستخدمة في الأقسام الأخرى	٥٠
				منتجات اللحوم الجاهزة للأكل (المرتديلا ، النقانق الجافة ، إلخ) / الأجبان / الأظعمة الأخرى الجاهزة للأكل يتم التعامل معها على طاولات/ أسطح لا تلامس أي طعام نيئ	٥١
				يتم تقطيع منتجات اللحوم و الأجبان الجاهزة للأكل فقط أمام المشتري الفرد	٥٢
				يتم حفظ جميع المنتجات القابلة للتلف (المفتوحة و المغلفة) في الثلاجة بدرجة حرارة من ٠ إلى +٧ درجة مئوية	٥٣
				تقاس درجة الحرارة في جميع المجمدات بـ ١٨ درجة مئوية أو أقل	٥٤
				يتم تنظيف الثلاجات/المخازن المبردة/الفريزرز بانتظام (بدون أوساخ أو ثلج)	٥٥
				الطعام في الفريزرز بحالة جيدة	٥٦
				الأظعمة المبردة بحالة جيدة (لا تظهر عليها علامات التلف/الأوساخ)	٥٧
				المنتجات المعروضة بما في ذلك تلك الموجودة في الثلاجات / الفريزرز (هي ضمن تاريخ انتهاء الصلاحية / يفضل استهلاكها قبل تاريخ ...)	٥٨
				الأظعمة المجمدة بحالة جيدة (لا تظهر عليها علامات العفن أو الأوساخ)	٥٩
				يتم تمييز المنتجات بوضوح ولها بطاقة بيان أصلية أو مؤقتة (إذا لم تكن معبأة، أو إذا كانت معبأة في المتجر وكانت بطاقة البيان تظهر على الأقل اسم المنتج و التاريخ الوارد / تاريخ انتهاء الصلاحية)	٦٠
				الأجبان التي ينبغي حفظها في محلول ملحي محفوظة في محلول ملحي نظيف (لا توجد علامات عفن) ويتم تغطيتها بين كل استخدام (بغطاء أو رقائق لحماية للطعام)	٦١
				يتم تغطية المربى و المخللات و الزيتون و الطعام الجاهز للأكل بين تحضير الوجبات (بغطاء أو برقائق لحماية للطعام)	٦٢
				يتم تقديم الأظعمة من اللحوم الباردة و الأجبان غير المعبأة و الجبن و المخللات و المربى و الزيتون و الطعام الجاهز للأكل من خلف المنضدة فقط و من قبل موظفي المتجر	٦٣
				يتعامل الموظفون بالطعام غير المعبأ بملاقط و ملاعق و أدوات نظيفة أخرى و يضعونها في وحدات تغليف نظيفة	٦٤
				يتم وضع الطعام في منطقة العرض على أرفف نظيفة/منصات بلاستيكية نظيفة/صناديق بلاستيكية نظيفة	٦٥

الماء المستخدم في المنشأة

ملاحظات	لاينطبق	جزئياً/لا	نعم		
				المياه المستخدمة في المنشأة لجميع الأنشطة هي بنفس جودة مياه الشرب (حتى لغسيل الأرضيات) - يوجد عقد مع البلدية / المورد أو إذا كان للمنشأة نظام فلتر خاص بها ، فهناك سجلات للاختبارات الداخلية على أساس يومي و للاختبار الخارجي (مرة واحدة في السنة).	٦٧
				يمكن استخدام المياه الجارية فقط من نظام الفلتر البلدي الخاص لإنتاج العصائر في المتجر.	٦٨

إذا كانت المنشأة تستخدم المياه المنقولة في خزانات / صهاريج:

ملاحظات	لاينطبق	جزئياً/لا	نعم		
				صهاريج نقل و تخزين المياه مصنوعة من مواد مناسبة و تحمي المياه من التلوث	٦٩
				تستخدم صهاريج نقل و تخزين المياه حصرياً للمياه	٧٠
				يوجد صنوبر على الخزان ، أو يتم توصيل خرطوم بفتحة التهوية لاستخدام المياه	٧١
				يستخدم الخرطوم بشكل صحي و يتم حفظه عند عدم استخدامه	٧٢

## صحة ونظافة العمال

ملاحظات	لاينطبق	جزئيا/لا	نعم		
				المراحيض نظيفة وجيدة التهوية ، وهناك شبك على النافذة	٧٣
				المراحيض بها غرف انتظار (لا تفتح مباشرة في مناطق العمل)	٧٤
				تحتوي أحواض المغسل في المراحيض على مياه جارية دافئة وباردة وكمية كافية من الصابون والمناشف الورقية	٧٥
				اللافتات المكتوبة ترشد العمال إلى غسل أيديهم وتم وضعها فوق أحواض المغاسل في دورات المياه ومناطق العمل	٧٦
				توجد غرفة/مكان لتغيير الملابس نظيف للعمال مع خزائن/أماكن لوضع الملابس	٧٧
				العمال لديهم مآزر/زي عمل ، وأولئك الذين يتعاملون مع الأطعمة النيئة / الأطعمة المفتوحة القابلة للتلف يرتدون زيا موحدا مناسباً ونظيفا وقبعات كذلك	٧٨
				توجد غرفة منفصلة لغسيل الملابس وتجفيفها أو استخدام خدمات طرف ثالث	٧٩
				يمنع التدخين والأكل والشرب ومضغ التبغ والبصق في أماكن العمل. يوجد مكان مخصص حيث يمكن للعمال أن يدخنوا ويشربوا ويأكلوا.	٨٠
				العمال ليس لديهم جروح مفتوحة ولا يوجد عمال يبدو عليهم المرض يتعاملون مع الطعام.	٨١

## التنظيف والتطهير ومكافحة الآفات

ملاحظات	لاينطبق	لا	نعم		
				يتم تنظيف حاويات النفايات الموجودة في المنشأة بشكل منتظم ولها أغطية	٨٢
				يتم الاحتفاظ بجميع المواد الكيميائية للتنظيف في عبواتها الأصلية ويتم وضع الملصقات التعريفية عليها بالشكل الصحيح	٨٣
				يتم الاحتفاظ بمواد التنظيف الكيميائية بشكل منفصل عن الطعام (لا تتلامس مع الطعام)	٨٤
				لا توجد علامات على وجود أوساخ قديمة على أسطح العمل أو المعدات أو الأدوات	٨٥
				يتم تنظيف الموازين والمعدات الأخرى بانتظام (لا توجد علامات على وجود أوساخ قديمة) ويتم تخزينها بطريقة صحية عند الغسيل	٨٦
				يتم تنظيف الغرف ومناطق الاتصال بدقة ولا توجد علامات على وجود أوساخ قديمة	٨٧
				توجد أدوات تنظيف منفصلة لمناطق عرض/تخزين الطعام وللמناطق الأخرى	٨٨
				أدوات التنظيف صحية ، ويتم غسلها وتعقيمها بانتظام وتخزينها بشكل صحيح	٨٩

نقل الغذاء				
ملاحظات	لا ينطبق	جزئياً/ لا	نعم	
				مركبات النقل (إذا كانت مملوكة لصاحب المحل) مناسبة لنوع الطعام الذي تتقله
				السيارات نظيفة وخالية من أي رائحة
				يتم وضع الطعام على أرفف / منصات نقالة نظيفة في السيارة
				يتم فصل الطعام النيئ والنهائي في عربة النقل ، ويتم فصل الطعام عن المواد غير الغذائية
				<b>نتيجة قائمة التحقق</b> <b>(عدد الإجابات الخاصة ب: جزئياً / لا)</b>
				<b>مستوى الامتثال</b>
تدابير التنفيذ الموصى بها:	عدد الإجابات ب «لا» و «جزئياً/«لا» إجابات		% من الإجابات ب لا وجزئياً / لا إجابات	
إشعار إرشادي : إشعار تحذير	٢٨-٠		٣٠ - ٠ %	مستوى عال
غرامة مالية	٦٤- ٢٩		٣٠ , ٠١ - ٧٠ %	مستوى متوسط
عقوبة مالية ، حظر مؤقت أو دائم ، تعليق الترخيص أو إلغائه ، المقاضاة	٩٢-٦٥		٧٠ , ٠١ - ١٠٠ %	مستوى منخفض

المؤسسة العامة للغذاء والدواء

# تحضير الطعام في المنازل

لائحة التفقد لتحضير الطعام في المنزل				
وثائق				
ملاحظات	لاينطبق	جزئياً/لا	نعم	
				١ الشركة تحمل ترخيصاً من أمانة عمان الكبرى ( البلدية )
				٢ الشركة تحمل ترخيصاً من مؤسسة الغذاء والدواء سارية المفعول
				٣ هناك شهادة صحية لصاحب الشركة/ المنزل قبل بداية عمل الشركة وإثباتات بأنه يخضع لرقابة صحية منتظمة ( كل ٦ أشهر )
مناطق الإنتاج				
ملاحظات	لاينطبق	جزئياً/لا	نعم	
				٤ يوجد على الأقل حوض واحد فقط لغسل اليدين وهو نظيف ويوجد به صابون سائل وماء دافئ وساخن وورق لتجفيف اليدين
				٥ أحواض المغاسل المخصصة لغسل الطعام/ الأطباق نظيفة
				٦ يتم شطف الأطباق وغسلها وتطهيرها (بماء مغلي) / يتم غسل الأطباق في غسالة الأطباق على أعلى درجة حرارة
				٧ يتم جمع النفايات في صناديق قمامة وإخراجها من منطقة الإنتاج بانتظام
				٨ عندما لا تكون قيد الاستخدام ، يتم التصرف بالمعدات والأدوات النظيفة بطريقة تحافظ على نظافتها
				٩ السكاكين والأدوات الأخرى منفصلة عن المنتجات الخام والنهائية
				١٠ يتم فصل الغرفة التي يتم فيها إنتاج الطعام عن المناطق العامة المشتركة (مناطق المعيشة / المراحيض / الممرات / المناطق الأخرى التي قد تكون مصدراً للتلوث)
				١١ لا يتم عرض وبيع المنتجات النهائية في المنزل
تخزين المواد الخام وشبه الجاهزة والنهائية الصنع ومواد التعبئة والتغليف				
ملاحظات	لاينطبق	جزئياً/لا	نعم	
				١٢ تُحفظ التوابل / الخل في عبوات مغلقة ، عليها ملصق أصلي أو مؤقت
				١٣ يتم الاحتفاظ بالمنتجات الخام بشكل منفصل عن المنتجات شبه المصنعة والمنتجات النهائية الصنع (على الرف أو في نفس الثلاجة ، توضع المنتجات نصف المصنعة والنهائية الصنع أعلى من المنتجات الخام)
				١٤ يتم حفظ جميع الأطعمة الموجودة في الثلاجات/ الفريزرات في عبوات أصلية أو في حاويات / أكياس مغلقة
				١٥ تبدو جميع الأطعمة في الثلاجة طازجة (الرائحة واللون والملمس)
				١٦ الثلاجات ذات حجم مناسب لكمية الطعام (يمكن استخدام نفس الثلاجة للطبخ المنزلي والطعام المراد بيعه)
				١٧ جميع المنتجات المستخدمة في الإنتاج ضمن تاريخ انتهاء الصلاحية / من الأفضل استخدامها قبل تاريخ ....
				١٨ درجة الحرارة في الثلاجة من ٠ إلى ٧+ درجة مئوية
				١٩ درجة الحرارة في الفريزرات هي -١٨ درجة مئوية أو أقل
				٢٠ تُغلق الثلاجات/ الفريزرات بإحكام ويتم تنظيفها بانتظام
				٢١ يتم تخزين مواد التغليف بشكل صحي (على أرفف/ منصات نقالة، نظيفة) ومحمية من الأتربة والأوساخ الأخرى
الماء المستخدم في إنتاج الغذاء				
ملاحظات	لاينطبق	جزئياً/لا	نعم	
				٢٢ يتم استخدام مياه الشرب فقط لجميع العمليات
				٢٣ يوجد ماء كاف لجميع العمليات
				٢٤ صهاريج نقل وتخزين المياه مصنوعة من مواد مناسبة وتحمي المياه من التلوث
				٢٥ تستخدم صهاريج نقل وتخزين المياه حصرياً للمياه
				٢٦ يوجد صنوبر على الخزان ، أو يتم توصيل خرطوم بفتحة التهوية لاستخدام المياه
				٢٧ يستخدم الخرطوم بشكل صحي ويتم حفظه عند عدم استخدامه

صحة ونظافة العمال				
ملاحظات	لاينطبق	جزئياً/لا	نعم	
				٢٨ هناك شهادة صحية لمالك الشركة/ المنزل وإثباتات أنه يجتاز بانتظام فحوصات الرقابة الصحية (كل ٦ أشهر)
				٢٩ يجوز للعمال استخدام المراض المنزلي. إنه نظيف ويوجد حوض مغسلة به ماء بارد وساخن وصابون
				٣٠ توجد غرفة لتغيير الملابس/مكان لتغيير الملابس وتخزينها وهي نظيفة
				٣١ جميع الجروح والجلد المتأذي مغطاة بضمادة بلاستيكية ، ولا توجد بثور على الجلد
التنظيف والتطهير				
ملاحظات	لاينطبق	جزئياً/لا	نعم	
				٣٢ يمكن إزالة مياه الصرف الصحي بكفاءة ( نظام مغلق )
				٣٣ لا توجد علامات على وجود أوساخ قديمة على أسطح العمل أو المعدات أو الأدوات
				٣٤ توجد أدوات تنظيف منفصلة لمناطق إعداد/تخزين الطعام وللمناطق الأخرى
				٣٥ أدوات التنظيف مفيدة، ويتم غسلها وتعقيمها بانتظام وتخزينها بالشكل صحيح
				٣٦ لا توجد علامات على وجود حشرات أو قوارض أو طيور
				٣٧ مواد الحماية من الآفات لا تتلامس مع الطعام
النقل				
ملاحظات	لاينطبق	جزئياً/لا	نعم	
				٣٨ يتم نقل الطعام في سيارة نظيفة
				٣٩ أثناء النقل ، لا يكون هناك تلامس بين الطعام النيء والنهائي الصنع
				٤٠ أثناء النقل ، لا يكون هناك تلامس بين المواد الغذائية وغير الغذائية
				نتيجة قائمة التحقق (عدد الإجابات الخاصة ب: جزئياً / لا)
				<b>مستوى الامتثال</b>
تدابير التنفيذ الموصى بها:	عدد الإجابات ب «لا» و «جزئياً»/«لا» إجابات		% من الإجابات ب لا وجزئي / لا إجابات	
إشعار إرشادي ؛ إشعار تحذير	١٢-٠		٠- ٣٠%	مستوى عال
إشعار إرشادي ؛ إشعار تحذير ، غرامة مالية	٢٨-١٢		٠١ ، ٣٠ - ٧٠%	مستوى متوسط
غرامة مالية ، منع مؤقت أو دائم ، الملاحقة القضائية	٤٠-٢٠		٠١ ، ٧٠ - ١٠٠%	مستوى منخفض



المؤسسة العامة للغذاء والدواء

# لائحة التفقد الأولية للساورما (الترخيص)



## لائحة التفقد الأولية للشاورما (الترخيص)

## الوثائق

	نعم	جزئياً/لا	لا ينطبق	ملاحظات
١				يوجد لافتة على باب المطعم وفق المتطلبات
٢				تمتلك المنشأة أوراق تثبت تسجيلها لدى الهيئات المعنية (وزارة التجارة ووزارة البيئة والمؤسسة العامة للغذاء والدواء وأمانة عمان الكبرى، عند الاقتضاء)/ أوراق تثبت تجديد التسجيل بشكل دوري
٣				يوجد عقد مبرم مع شركة لمكافحة الآفات و/أو أدلة على استخدام مواد مسموح بها فقط
٤				يوجد ميزان حرارة يتم معايرته وأدلة مكتوبة تثبت معايرته بانتظام واستخدامه لمعايرة موازين الحرارة داخل المبنى.
٥				يوجد أدلة مكتوبة تثبت أن جميع الموظفين اجتازوا الفحص الطبي قبل استخدامهم للعمل
٦				يوجد سجلات/دفتر لتسجيل المواد الخام/البهارات/العبوات الواردة، مثل بيانات الحساب والفواتير والدفاتر التي تبين نوع البضائع والبائع والتاريخ والكمية والدفعة (إن وُجدت)

## المباني والمناطق المحيطة بها

	نعم	جزئياً/لا	لا ينطبق	ملاحظات
٧				المطعم موصول بنظام الصرف الصحي التابع للبلدية
٨				يتم التخلص من القمامة بانتظام
٩				المبنى بحالة جيدة
١٠				جميع أبواب الدخول/الخروج مغلقة بإحكام

## مناطق الإنتاج والتخزين

	نعم	جزئياً/لا	لا ينطبق	ملاحظات
١١				مناطق تحضير الطعام محمية من الربط المباشر بالفناء الخارجي (البيئة الخارجية)
١٢				الأبواب مصنوعة من مادة قابلة للغسل بسهولة ونظيفة ومغلقة بإحكام
١٣				إذا فتحت الأبواب المؤدية إلى الفناء الخارجي/الخارج فهي تحتوي على شبك حماية من الحشرات والقوارض
١٤				النوافذ مغطاة بشبك تمنع دخول الحشرات والجرذان
١٥				يوجد فتحة شفط فوق موضع الطهي
١٦				ستارة هوائية قبل منطقة التحضير/العرض/منضدة البيع
١٧				يتم الحفاظ على نظافة جميع الشبك على النوافذ
١٨				الأرضيات مصنوعة من مادة مانعة للانزلاق ومتينة وقابلة للغسل وهي في حالة جيدة
١٩				يتم تنظيف فتحات الصرف الصحي بانتظام وهي مغطاة بشبكات قوية
٢٠				الجدران مصنوعة من مادة متينة وقابلة للغسل وهي في حالة جيدة (لا يوجد بها عيوب أو فطريات) وجافة ونظيفة.
٢١				الأسقف مصنوعة من مادة متينة، ومغلقة بالكامل وفي حالة جيدة (لا يوجد بها عيوب أو فطريات) وجافة ونظيفة.
٢٢				الأحواض المخصصة لغسل الأيدي مزودة بماء ساخن وبارد وصابون سائل ومناشف ورقية وتعليمات غسل الأيدي ويتم تنظيفها بانتظام
٢٣				حوض غسل الأدوات مزود بماء ساخن وبارد ومواد تنظيف وتعليمات الغسل
٢٤				يوجد إضاءة كافية
٢٥				تجمع النفايات داخل المنشأة في صناديق مزودة بأغطية والصناديق نظيفة
٢٦				المعدات مصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ ويتم صيانتها وتنظيفها بشكل جيد
٢٧				من المستحسن صناعة طاوولات العمل من الفولاذ المقاوم للصدأ/ويمكن صناعة أسطح الطاوولات من الفولاذ المقاوم للصدأ أو البلاستيك الصلب
٢٨				يوجد طاوولات عمل /ألواح تقطيع منفصلة مميزة بألوان مختلفة لكل من: اللحوم الحمراء النيئة والدجاج النيئ، والخضروات النيئة، والخبز والمنتجات تامة الصنع
٢٩				تُخصص سكاكين وأدوات أخرى لكل من اللحوم النيئة، والدجاج النيئ، والخضروات، واللحوم الحمراء المطهية، والدجاج المطهي، والخبز

٣٠	سيخ الشاورما مصنوع من الفولاذ المقاوم للصدأ وذو أبعاد مناسبة				
٣١	جهاز التسخين يتيح درجة حرارة ٧٥ درجة بحد أدنى				
٣٢	يوجد شواية مصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ إلى جانب جهاز طهي الشاورما				
٣٣	جميع الأدوات والحاويات مصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ أو البلاستيك الصلب (الدرجة الغذائية) وهي في حالة جيدة				
٣٤	يوجد حافظة منفصلة لحفظ الخبز				
٣٥	يوجد جهاز لتعقيم الأدوات				
٣٦	يوجد أوعية لتعقيم الخضروات				
٣٧	جميع الأدوات/الصحون/أدوات المائدة/الصحون/ الأكواب مُمخّنة بطريقة صحية				
٣٨	لا يوجد دلائل على وجود حشرات أو قوارض أو طيور				
٣٩	المواد المستخدمة في مكافحة الحشرات/المصائد لا تتلامس مع الطعام أو معدات أو أدوات إنتاج الطعام				
٤٠	يوجد حيز كافي في مناطق العمل لتنفيذ كل العمليات				
<b>تخزين المواد الخام وشبه الجاهزة والمنتجات النهائية ومواد التعبئة والتغليف</b>					
		نعم	جزئياً/لا	لا ينطبق	ملاحظات
٤١	في غرف التخزين الجاف/الغرف المبردة لا يتم وضع المنتجات مسندة على الجدران ولا توضع على الأرض				
٤٢	كل الأغذية المعبأة مُمعرفة ببطاقات بيان صحيحة				
٤٣	كل الأغذية لم ينتهي تاريخ صلاحيتها				
٤٤	تُخصص ثلاجات منفصلة لكل من الأغذية ذات المنشأ الحيواني والأغذية ذات المنشأ النباتي				
٤٥	يوجد ثلاجات لعرض السلطات والمقبلات				
٤٦	يوجد فاصل بين ثلاجات العرض والزنباثن				
٤٧	درجة الحرارة في الثلاجات/المخازن المبردة/الفريزرز يمكن قياسها (ميزان حراري مدمج أو ميزان حرارة منفصل)				
٤٨	الثلاجات/المخازن المبردة /الفريزرز في حالة جيدة ونظيفة				
٤٩	يوجد مكان صحي لتخزين مواد التغليف (للأكل خارج المطعم)				
<b>المياه المستخدمة في إنتاج الغذاء</b>					
		نعم	جزئياً/لا	لا ينطبق	ملاحظات
٥٠	تُستخدم مياه الشرب فقط (يوجد أدلة مكتوبة/ عقد مبرم مع شركة توريد مياه، بئر خاص بالمطعم، بئر محلي)				
٥١	في حالة استخدام البئر المحلي أو البئر الخاص بالمطعم، يوجد نتائج فحص تثبت أن المياه من النوعية الصالحة للشرب				
٥٢	خزانات نقل وتخزين الماء مصنوعة من مواد مناسبة وتحمي الماء من التلوث				
٥٣	خزانات نقل وتخزين الماء تُستخدم للماء حصراً				
٥٤	يوجد صنبور في الخزان، أو خرطوم متصل بصمام لاستخدام الماء				
٥٥	يُستخدم الخرطوم ويتم التصرف فيه بطريقة صحية عندما لا يكون مستخدم				
<b>صحة ونظافة العمال</b>					
		نعم	جزئياً/لا	لا ينطبق	ملاحظات
٥٦	دورات المياه نظيفة وجيدة التهوية، ويوجد شبكة حماية من الحشرات على النافذة				
٥٧	دورات المياه بها غرفة انتظار (لا تفتح على مناطق العمل مباشرة)				
٥٨	أحواض دورات المياه مزودة بماء جاري ساخن وبارد وكمية مناسبة من الصابون والمناشف الورقية				
٥٩	يوجد لافتات مكتوبة ترشد العمال إلى غسل أيديهم ومثبتة فوق الأحواض في دورات المياه ومناطق العمل				
٦٠	يوجد غرفة/مكان لتبديل الملابس مخصص للعمال ومزود بخزائن/أماكن لحفظ الملابس				
٦١	غرفة/مكان تبديل الملابس نظيفة				
٦٢	يوجد قدر كافي من ملابس العمل النظيفة (حسب عدد العمال - ٣ لكل شخص)				
٦٣	يوجد غرفة منفصلة مخصصة لغسل وتجفيف ملابس العمل أو تنفيذ خدمات الغير				
٦٤	يحظر التدخين وتناول الطعام والشراب ومضغ التبغ والبصق في مناطق العمل. يوجد مكان مخصص للعمال للتدخين وتناول الشراب والطعام.				

## التنظيف والتطهير ومكافحة الآفات

ملاحظات	لا ينطبق	جزئياً/لا	نعم	
				٦٥ مواد الحماية من الحشرات لا تتلامس مع المعدات والأدوات
				٦٦ لا يوجد دلائل على وجود حشرات أو قوارض أو طيور
				٦٧ جميع دورات المياه نظيفة
				٦٨ يوجد قائمة بجميع المواد الكيميائية المستخدمة في التنظيف والتعقيم في المنشأة
				٦٩ المواد الكيميائية المستخدمة في التنظيف هي من المواد المصرح باستخدامها في قطاع صناعة الأغذية
				٧٠ تُحفظ جميع المواد الكيميائية المستخدمة في التنظيف في تغليفها الأصلي ومعرفة بطااقات تعريفية واضحة
				٧١ لا يوجد آثار لأتربة قديمة على أسطح العمل والمعدات والأدوات
				٧٢ الموازين والخلاطات والمعدات الأخرى مخزنة بطريقة صحية
				٧٣ أدوات تنظيف مناطق تحضير/تخزين الطعام منفصلة عن أدوات تنظيف باقي المناطق (مميزة بألوان مختلفة)
				٧٤ أدوات التنظيف سليمة ومخزنة بشكل سليم
				٧٥ المعدات مثبتة بطريقة تسمح بتظيفها

## نقل المواد الغذائية

ملاحظات	لا ينطبق	جزئياً/لا	نعم	
				٧٦ وسائل نقل الطعام نظيفة ويمكنها توفير درجات الحرارة المناسبة للطعام
				٧٧ في حالة نقل الطعام بواسطة طرف ثالث، يوجد عقد يحدد مسؤوليات الطرف الثالث عن النظافة الصحية وسلامة الغذاء
				٧٨ التغليف المستخدم لنقل الأطعمة الجاهزة من الصنف الغذائي

## بنود أخرى

ملاحظات	لا ينطبق	لا	نعم	
				٧٩ يوجد منضدة لإرسال الوجبات الجاهزة إلى الزبائن
				٨٠ منضدة الخزينة منفصلة عن منضدة إرسال الطعام
				٨١ معدات إطفاء الحريق متوفرة وتعمل بشكل جيد
				٨٢ عدة الإسعافات الأولية متوفرة
				٨٣ التوصيلات والمقابس الكهربائية تتوافق مع المتطلبات
				٨٤ يوجد استمارات/دفتر للشكاوى
				٨٥ يوجد عليا اسعافات أولية

نتيجة قائمة التحقق (عدد الإجابات الخاصة بـ: جزئياً / لا)

ملاحظات	لا ينطبق	لا	نعم	مستوى الامتثال
تدابير التنفيذ الموصى بها:	عدد الإجابات بـ «لا» و «جزئياً/لا» إجابات		% من الإجابات بـ لا وجزئياً / لا إجابات	
إشعار إرشادي : إشعار تحذير/ حسب تعليمات المؤسسة العامة للغذاء والدواء	٢٦-٠		٣٠-٠%	مستوى عال
غرامة مالية/ حسب تعليمات المؤسسة العامة للغذاء والدواء	٤٣-٢٧		٢٠,٠١ - ٥٠%	مستوى متوسط
عقوبة مالية ، حظر مؤقت أو دائم ، تعليق الترخيص أو إلغائه ، المقاضاة/ سب تعليمات المؤسسة العامة للغذاء والدواء	وما فوق ٤٤		٥٠,٠١ - ١٠٠%	مستوى منخفض

المؤسسة العامة للغذاء والدواء

# اللائحة التفقدية للشاورما (التفتيش الدوري)

اللائحة التفقدية للشاورما (التفتيش الدوري)

الوثائق

ملاحظات	لا ينطبق	جزئياً/لا	نعم	
				١ المنشأة تمتلك رخصة سارية
				٢ يوجد سجلات لتسجيل المواد الخام الواردة/مدخلات الإنتاج مثل بيانات الحساب والفواتير والدفاتر التي تبين نوع البضائع والبائع والتاريخ والكمية والدفعة (إن وُجدت)
				٣ يتم شراء اللحوم الحمراء والدجاج من مصادر معتمدة (يوجد فاتورة شراء تثبت المصدر)
				٤ يوجد سجلات لمواد التغليف الواردة، مثل فواتير الشراء والدفاتر التي تبين نوع البضائع والبائع والتاريخ والكمية والدفعة (إن وُجدت)
				٥ يتم الاحتفاظ بسجلات المواد الخام وغيرها من مدخلات الإنتاج ومواد التغليف لمدة ٦ شهور بعد تاريخ انتهاء صلاحية الغذاء التي كانت تستخدم في إنتاجه/تغليفه.
				٦ يوجد شخص مسؤول عن المواد الواردة/المنتجات المرسله ويقوم بالاحتفاظ بالسجلات
				٧ لا تُستخدم أي إضافات غذائية وبهارات سوى تلك الواردة من مصادر معتمدة
				٨ يوجد سجلات لصيانة المعدات/ الادوات
				٩ يوجد ميزان حرارة يتم معايرته وأدلة مكتوبة تثبت معايرته بانتظام واستخدامه لمعايرة موازين الحرارة داخل المبنى.

مناطق الإنتاج

ملاحظات	لا ينطبق	جزئياً/لا	نعم	
				١٠ المنطقة الخارجية في المنشأة نظيفة وخالية من النفايات
				١١ مناطق الإنتاج نظيفة ويتم الاحتفاظ بأدلة تثبت تنظيفها
				١٢ أبواب مناطق التخزين باتجاه الفناء الخارجي تظل مغلقة أثناء عدم استخدامها
				١٣ التهوية مناسبة
				١٤ فتحة التهوية نظيفة
				١٥ أحواض غسل الأيدي نظيفة، ومزودة بصابون سائل وماء ساخن وبارد ومناشف ورقية لتجفيف الأيدي
				١٦ أحواض غسل الطعام نظيفة
				١٧ حوض غسل الأدوات مزود بماء ساخن وبارد ومواد تنظيف وتعليمات الغسل
				١٨ تجمع النفايات في صناديق ويتم إخراجها من منطقة الإنتاج بانتظام
				١٩ الطاولات وألواح التقطيع مصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ/البلاستيك الصلب ولا يوجد آثار لأتربة قديمة
				٢٠ يوجد تعليمات تبين طريقة استخدام المعدات وطريقة تنظيفها
				٢١ يوجد تعليمات تبين طريقة تعقيم أدوات المائدة والأدوات ويتم الالتزام بها
				٢٢ الشواية وأجهزة التسخين نظيفة ولا يوجد آثار لأتربة قديمة
				٢٣ أثناء عدم استخدامها، يتم التصرف بالمعدات والأدوات بطريقة تحافظ على نظافتها

تحضير الطعام

ملاحظات	لا ينطبق	جزئياً/لا	نعم	
				٢٤ يُحضر الدجاج واللحوم الحمراء النيئة على طاولات مختلفة/باستخدام ألواح منفصلة مميزة بألوان مختلفة
				٢٥ تقطع السلطات على طاولة منفصلة (ألواح تقطيع خضراء) باستخدام سكاكين مخصصة لها
				٢٦ في حالة استخدام لوح لتقطيع المنتجات تامة الصنع، فيستخدم لوح أسود، ويستخدم لوح أبيض لتقطيع الخبز
				٢٧ تخصص سكاكين وأدوات أخرى منفصلة لكل من اللحوم النيئة، والدجاج النيئ، والخضروات، واللحوم الحمراء المطهية، والدجاج المطهي، والخبر.
				٢٨ تُستخدم أدوات منفصلة لتقطيع اللحوم الحمراء والدجاج
				٢٩ حافظة الخبز نظيفة (لا يوجد آثار لأتربة قديمة)
				٣٠ جهاز التسخين يتبع درجة حرارة ٧٥ درجة بعد أدنى
				٣١ درجة حرارة اللحوم على عمق ١ سم تبلغ ٥٠ درجة
				٣٢ عند التقطيع (من السيخ) يتم شواء اللحم حتى يصبح مطهي تماماً

٢٣	يتم تقطيع كميات قليلة فقط من اللحوم لتجنب تخزين اللحوم في درجات حرارة منخفضة				
٢٤	اللحوم التي تتعرض إلى الطهي يتم التخلص منها في نهاية اليوم (لا يتم الاحتفاظ بها لليوم التالي)				
٢٥	العمال على دراية بالإجراء المتبع لغسل الخضروات وتلقيحها.				
٢٦	يتم الاحتفاظ بالخضروات النظيفة (بعد غسلها وتعقيمها) في حافظات مغلقة في المبرد وتحمل بطاقة تبين التاريخ.				
٢٧	تُحفظ السَّلطات والمقبلات في درجة حرارة ٠-٥ درجة على طاولة التقديم ساعتين على الأقل (تُحفظ الكمية الباقية في المبرد)				
٢٨	يتم التخلص من السَّلطات المحضرة في نهاية اليوم (لا يتم الاحتفاظ بها لليوم التالي)				
٢٩	يتم إذابة الثلج عن المنتجات في الثلجات (داخل الحافظات - مدة إذابة الثلج ٤٨ ساعة بحد أقصى) أو في الميكروويف أو تحت المياه الجارية الباردة وبعد إذابة الثلج لا يتم تجميد المنتجات مرة أخرى.				
٤٠	لا يوجد دلائل على وجود حشرات أو قوارض أو طيور.				
<b>تخزين المواد الخام وشبه الجاهزة والمنتجات النهائية ومواد التعبئة والتغليف</b>					
			نعم	جزئياً/لا	لا ينطبق
٤١	تُسلم الأطعمة النيئة/البهارات/التغليف داخل المطعم فقط وتُخزن بشكل سليم في أسرع وقت ممكن.				ملاحظات
٤٢	لا توضع المنتجات مسندة على الجدران ولا توضع على الأرض في غرف التخزين/الغرف المبردة.				
٤٣	تُحفظ البهارات في حافظات مغلقة مُعرّفة ببطاقات بيان أصلية أو مؤقتة (الاسم وتاريخ التخزين على الأقل بينما تُحفظ البطاقات البيان الأصلية في المكتب)				
٤٤	تُجلب الطحينية من مصدر معتمد ومُعرّفة ببطاقات بيان				
٤٥	يُجلب المايونيز من مصدر معتمد ومُعرّف ببطاقات بيان				
٤٦	تُحفظ المنتجات النيئة في مكان منفصل عن المنتجات نصف المصنعة وتامة الصنع (على الرف أو في نفس المبرد، توضع المنتجات نصف المصنعة وتامة الصنع فوق المنتجات النيئة)				
٤٧	تُخزن الأغذية ذات المنشأ الحيواني وذات المنشأ النباتي في مبردات منفصلة				
٤٨	تُحفظ كل الأغذية في الثلجات/الفریزرات بتغليفها الأصلي أو في أوعية مغلقة (تحمل بطاقة تبين التاريخ)				
٤٩	تُحفظ اللحوم المتنوعة في التتبيل في حافظات مغلقة ومُعرّفة بشكل صحيح ببطاقة تبين التاريخ				
٥٠	كل الأغذية المحفوظة في الثلجات تبدو طازجة (الرائحة، اللون، القوام)				
٥١	الثلجات ذات حجم مناسب بالنسبة لكمية الأغذية				
٥٢	كل المنتجات لم ينتهي تاريخ صلاحيتها				
٥٣	كل المنتجات في التخزين/المبردات/الفریزرات محفوظة في تغليفها الأصلي أو داخل حافظات وتحمل علامات واضحة (تحمل البطاقة البيان الأصلية، أو بطاقة مؤقتة تبين على الأقل اسم المنتج وتاريخ دخوله/تاريخ انتهاء صلاحيته)				
٥٤	درجة الحرارة في أماكن التخزين الجاف في النطاق المسموح به				
٥٥	يتم قياس وتسجيل درجة الحرارة في الثلجات/أماكن التخزين المبردة يومياً وتتراوح بين ٠ و ٧+ درجات.				
٥٦	يتم قياس وتسجيل درجة الحرارة في الفریزرات يومياً وتبلغ -١٨ درجة أو أقل				
٥٧	الثلجات/أماكن التخزين المبردة/الفریزرات مغلقة بإحكام وتخضع إلى تنظيف دوري				
٥٨	لا يوجد دلائل على وجود حشرات أو قوارض أو طيور				
٥٩	المواد المستخدمة في مكافحة الآفات لا تتلامس مع الطعام				
٦٠	تُخزن مواد التغليف بطريقة صحية ولا تتلامس مع الطعام المخزن				

## المياه المستخدمة في إنتاج الغذاء

ملاحظات	لا ينطبق	جزئياً/لا	نعم	
				٦١ تُستخدم مياه الشرب فقط في جميع العمليات
				٦٢ يوجد كميات من الماء تكفي لجميع العمليات
				٦٣ خزانات نقل وتخزين الماء مصنوعة من مواد مناسبة وتحمي الماء من التلوث
				٦٤ تُستخدم خزانات نقل وتخزين الماء للماء حصراً
				٦٥ يوجد صنوبر في الخزان، أو خرطوم متصل بصمام لاستخدام الماء
				٦٦ يُستخدم الخرطوم ويتم التصرف فيه بطريقة صحية عندما لا يكون مستخدم

## صحة ونظافة العمال

ملاحظات	لا ينطبق	جزئياً/لا	نعم	
				٦٧ دورات المياه نظيفة وجيدة التهوية، ويوجد شبكة حماية من الحشرات على النافذة
				٦٨ أحواض دورات المياه مزودة بماء جاري ساخن وبارد وكمية مناسبة من الصابون والمناشف الورقية
				٦٩ يوجد لافتات مكتوبة ترشد العمال إلى غسل أيديهم ومثبته فوق الأحواض في دورات المياه ومناطق العمل
				٧٠ غرفة/مكان تبديل وحفظ الملابس نظيفة
				٧١ يرتدي العمال ملابس عمل ملائمة ونظيفة
				٧٢ يتمتع العمال عن ارتداء الحلي (باستثناء خاتم الزواج العادي) وساعات اليد ولا يستخدمون الهواتف الخلوية في مكان العمل، الأظافر مقلّمة بشكل جيد وخالية من طلاء الأظافر، يتم اتباع الممارسات الجيدة لنظافة الأيدي
				٧٣ يحظر التدخين وتناول الطعام والشراب ومضغ التبغ والبصق في مناطق العمل. يوجد مكان مخصص للعمال للتدخين وتناول الشراب والطعام.
				٧٤ تغطي جميع الجروح والجلد المصاب بضمادات بلاستيكية، لا يوجد قيج / تقرحات على الجلد.
				٧٥ يوجد إجراء مُتبع لمراقبة الموظفين المرضى ويتم الالتزام به (لم نلاحظ وجود موظفين مرضى)

## التنظيف والتطهير ومكافحة الآفات

ملاحظات	لا ينطبق	جزئياً/لا	نعم	
				٧٦ تُنظف صناديق النفايات الموضوعة في غرفة تحضير الطعام بانتظام ومزودة بأغطية
				٧٧ يتم تنظيف فتحات الصرف الصحي والسيفون بانتظام ويمكن إزالة مياه الصرف الصحي بفعالية
				٧٨ يتم تنظيف وتعقيم جميع دورات المياه بانتظام وهي في حالة نظيفة
				٧٩ تحفظ جميع المواد الكيميائية المستخدمة في التنظيف في تغليفها الأصلي وتحمل بطاقات تعريفية صحيحة، والعمال على دراية بطريقة استخدامها
				٨٠ لا يوجد آثار لأتربة قديمة على أسطح العمل والمعدات والأدوات
				٨١ تُخزن الموازين والخلاطات والمعدات الأخرى بطريقة صحية بعد غسلها
				٨٢ يوجد أدلة مكتوبة تثبت تنظيف الغرف بانتظام
				٨٣ تُنظف الغرف ومناطق التواصل جيداً ولا يوجد آثار لأتربة قديمة
				٨٤ تُستخدم أدوات نظافة لمناطق تحضير/تخزين الطعام منفصلة عن أدوات تنظيف باقي المناطق
				٨٥ أدوات النظافة سليمة وتُغسل بانتظام وتُخزن بشكل صحيح

نقل المواد الغذائية				
ملاحظات	لاينطبق	جزئياً/لا	نعم	
				٨٦ المركبات نظيفة وخالية من أي روائح ويحفظ الطعام في درجات الحرارة المطلوبة أثناء النقل
				٨٧ يتم الفصل بين المواد الغذائية وغير الغذائية في المركبات (يمكن فقط نقل المواد غير السامة وعديمة الرائحة مع الغذاء)
				٨٨ تُنقل الأغذية نصف المصنعة والأغذية تامة الصنع في حاويات مغلقة
				٨٩ الأغذية نصف المصنعة والأغذية تامة الصنع تكون مُعرّفة ببطاقات بيان مؤقتة أو ببطاقتها البيان الأصلية
				٩٠ تُنقل الأغذية النيئة سريعة التلف وكل المنتجات تامة الصنع في صناديق/ مركبات معزولة حرارياً
بنود أخرى				
ملاحظات	لاينطبق	لا	نعم	
				٩١ عدة الإسعافات الأولية متوفرة
				٩٢ الأسلاك الكهربائية معزولة والمقابس الكهربائية محمية ضد الماء
				٩٣ الشخص المسؤول عن المعاملات المالية لا يحضر الطعام
				نتيجة قائمة التحقق (عدد الإجابات الخاصة بـ: جزئياً / لا)
				<b>مستوى الامتثال</b>
تدابير التنفيذ الموصى بها:	عدد الإجابات بـ «لا» و «جزئياً»/«لا» إجابات		% من الإجابات بـ لا وجزئياً / لا إجابات	
إشعار إرشادي؛ إشعار تحذير/حسب تعليمات المؤسسة العامة للغذاء والدواء	٢٨-٠٠		٣٠-٠٠%	مستوى عال
غرامة مالية/حسب تعليمات المؤسسة العامة للغذاء والدواء	٦٥-٢٩		٣٠,٠١-٧٠%	مستوى متوسط
عقوبة مالية، حظر مؤقت أو دائم، تعليق الترخيص أو إلغائه، المقاضاة/حسب تعليمات المؤسسة العامة للغذاء والدواء	٩٣-٦٦		٧٠,٠١-١٠٠%	مستوى منخفض





المؤسسة العامة للغذاء والدواء

# القائمة التفقدية لتصنيع زيت الزيتون البكر

القائمة التفقدية لتصنيع زيت الزيتون البكر				
استلام وتخزين الزيتون				
ملاحظات	لا ينطبق	جزئياً/لا	نعم	
				يوجد إجراء مُتبع لاستلام الزيتون والتحكم في الوارد
				كل صندوق/شحنة زيتون مثبت عليه تاريخ الحصاد
				يُخزّن الزيتون في درجة حرارة أقل من ٢٥ درجة
				تُخزّن الصناديق على ارتفاع لا يقل عن ٥٠ سم عن سطح الأرض
				يتم الالتزام بمبدأ الوارد أولاً خارج أولاً
التصنيع/مراحل العصر				
ملاحظات	لا ينطبق	جزئياً/لا	نعم	
				يتم فصل الزيتون حسب درجة الصنف ثم يُنظف من الأوراق والمخلفات الأخرى
				يوجد قدر كافي من الماء لغسل الزيتون (يتم تغيير الماء المستخدم لغسل الزيتون كلما كان ذلك ضرورياً)
				هناك أدلة على استخدام الماء الصالح للشرب في التصنيع
				يتم قياس درجة حرارة معجون الزيتون
				يتم قياس درجة حرارة الزيت
				يتم قياس درجة حرارة الماء
				يتم قياس درجة حرارة الماء المستخدم في تسخين المعدات
				يتم التحكم في زمن العجن
				المطاحن سليمة (لا يوجد بها عيوب) ولا يوجد صدأ (إن كانت معدنية) ويتم تنظيفها بانتظام

				المرشحات/الفلاتر سليمة (لا يوجد بها عيوب) ولا يوجد صدأ ويتم تنظيفها بانتظام	١٥		
				يوجد إجراء مُتبع لإنتاج الزيت من حبات الزيتون التالفة	١٦		
<b>تخزين الزيت والتعبئة والتغليف ووضع العلامات</b>							
			نعم	جزئياً/لا	لا ينطبق	ملاحظات	
						يتم التحكم في درجة حرارة الزيت في الخزانات	١٧
						الخزانات مصنوعة من مادة خاملة (فولاذ مقاوم للصدأ، زجاج، بلاستيك خامل)	١٨
						كل خزان يحمل علامة تُعرِّف نوع الزيت	١٩
						يوجد إجراء مُتبع لتفريغ الزيت ويتم الالتزام به	٢٠
						حاويات التفريغ نظيفة ومُخزّنة بطريقة صحية	٢١
						المرشحات/الفلاتر سليمة (لا يوجد بها عيوب) ولا يوجد صدأ ويتم تنظيفها بانتظام	٢٢
						حاويات التعبئة نظيفة ومُخزّنة بطريقة صحية	٢٣
						يخزن الزيت الناتج من حبات الزيتون التالفة في خزانات منفصلة تحمل بطاقات تعريفية واضحة	٢٤
						يتم وضع بطاقة البيان على القوارير/التغليف بشكل صحيح	٢٥
						يتم وضع بطاقة البيان على الخزانات بشكل صحيح	٢٦
<b>فصل عمليات التصنيع</b>							
			نعم	جزئياً/لا	لا ينطبق	ملاحظات	
						استلام الزيتون وتخزينه وغسله يتم بشكل منفصل عن العمليات الأخرى	٢٧
						يتم استخراج الزيت وفصله في غرفة منفصلة	٢٨
						يتم تخزين الزيت وتعبئته في غرفة منفصلة	٢٩
						يتم تخزين النواتج الثانوية في مكان منفصل عن مناطق الإنتاج والتخزين	٣٠
						المبنى الذي يتم فيه الإنتاج منفصل عن أي مصادر أبخرة أو غبار أو هباء جوي أو أجهزة تبريد أو سخانات المياه	٣١

المنتجات الثانوية					
ملاحظات	لا ينطبق	جزئياً/لا	نعم		
				تخزن نوى الزيتون بشكل منفصل وتتم حمايتها من التلوث ( يتم تخزينها في غرفة أو حاوية منفصلة مخصصة لها )	٢٢
				يوجد دفتر يثبت إرسال النوى/زيت الناتج عن حبات الزيتون التالفه إلى المشتري	٢٣
				نتيجة قائمة التحقق ( عدد الإجابات الخاصة ب: جزئياً / لا )	
	تدابير التنفيذ الموصى بها:	عدد الإجابات ب «لا» و «جزئياً»/«لا» إجابات	% من الإجابات ب لا وجزئي / لا إجابات	مستوى الامتثال	
	إشعار إرشادي ؛ إشعار تحذير/حسب التعليمات الناظمة	١٠-٠٠	٣٠-٠٠ %	مستوى عال	
	غرامة مالية/حسب التعليمات الناظمة	١١-٢٣	- ٣٠ , ٠١ - ٧٠ %	مستوى متوسط	
	عقوبة مالية ، حظر مؤقت أو دائم ، تعليق الترخيص أو إلغائه ، المقاضاة/حسب التعليمات الناظمة	٢٣-٢٤	٧٠ , ٠١ - ١٠٠ %	مستوى منخفض	