قائمة تدقيق الامتثال لمعايير الصحة والسلامة والأمن والبيئة بمساكن القرية

|  |
| --- |
|  |
| **اسم المشروع:** | **رقم المشروع:** | **موقع المشروع (المدينة، البلد، وما إلى ذلك): الرياض** |
| **تاريخ التقييم:** | **المقيمين (أذكر كافة أسماء المفتشين فيما يتعلق بهذه المعاينة):** |

**تشير الأسئلة المظللة إلى أن السؤال يعتبر "هام" بالنسبة لتقييم القرية.**

|  |  |
| --- | --- |
| القسم أ: إدارة القرية والإشراف عليها | مجموع أسئلة القسم أ: 03 |
| **الرقم** | **الأسئلة** | **نعم****√** | **لا****√** | **لا ينطبق****√** | **الملاحظات/ التعليقات** |
| **أ-01** | هل وضعت مسؤوليات محددة لإدارة القرية وتنظيمها، أما بالتعاقد أو خلاف ذلك، بالاتفاق بين العميل وإدارة المشروع و/ أو إدارة المتعاقدين، وفقًا لما ينطبق؟ |  |  |  |  |
| **أ-02** | هل عُين مدير قرية مختص للإشراف على كافة وظائف القرية وإدارتها، بما يتضمن متطلبات الصحة والسلامة والأمن والبيئة؟ |  |  |  |  |
| **أ-03** | هل تم إعداد خدمات القرية وإجراءات التشغيل المناسبة التي تحدد كافة السياسات والمسؤوليات والتوجيهات التشغيلية المطلوبة ووضعت في حيز التنفيذ؟ |  |  |  |  |
| إجمالي نقاط القسم أ: |  |  |  |  |
| النسبة المئوية للقسم أ: | **%** | المعادلة = مجموع الإجابات بنعم ÷ (3 - إجمالي لا ينطبق) × 100 |

|  |  |
| --- | --- |
| القسم ب: المطبخ | مجموع أسئلة القسم ب: 59 |
| **الرقم** | **الأسئلة** | **نعم****√** | **لا****√** | **لا ينطبق****√** | **الملاحظات/ التعليقات** |
| **ب-01\*** | هل يتم فصل الأطعمة المطبوخة وغير المطبوخة، وتصنيفها، وتغطيتها عند التخزين؟ |  |  |  |  |
| **ب-02** | هل تم إعداد الجداول الزمنية لتنظيف المطبخ؟ |  |  |  |  |
| **ب-03** | هل الأرضيات نظيفة وتتم صيانتها كما ينبغي؟ |  |  |  |  |
| **ب-04** | هل يتم توفير شبكة صرف صحي مقبولة ومناسبة وهل المصارف نظيفة؟ |  |  |  |  |
| **ب-05** | هل تُنظف جدران المطبخ والأسقف يوميًا؟ |  |  |  |  |
| **ب-06** | هل الإضاءة مناسبة وهل وحدات الإضاءة تعمل كما ينبغي وتبقى نظيفة؟ |  |  |  |  |
| **ب-07** | هل هناك كميات كافية مثبتة من آلات قتل الحشرات وهل هي جاهزة للعمل ونظيفة؟ |  |  |  |  |
| **ب-08** | هل تم تركيب الشفاطات أعلى المواقد مع مراوح شفط مناسبة وثابتة؟ هل تم وضع الجدول الزمني للصيانة الدورية والتنظيف؟ |  |  |  |  |
| **ب-09** | هل تم توفير مرافق مناسبة لغسيل الأطباق (على سبيل المثال، أحواض مزدوجة غير قابلة للصدأ، تشغيل المياه الباردة والساخنة، والمنظفات، ومحاليل تنظيف)؟ |  |  |  |  |
| **ب-10** | هل الأحواض وغسالات الأطباق صالحة للعمل ونظيفة؟ |  |  |  |  |
| **ب-11** | هل تكون الأواني والأطباق نظيفة بعد الغسيل؟ |  |  |  |  |
| **ب-12** | هل تعمل غسالات الأطباق عند الحد الأدنى المحدد للحرارة (65 درجة مئوية/ 149 درجة فهرنهايت للغسيل، و80 درجة مئوية/ 176 درجة فهرنهايت للشطف)؟ |  |  |  |  |
| **ب-13** | هل تستخدم أجهزة القياس المناسبة الخاصة بالمنظفات والمواد الكيميائية المستخدمة في المطبخ للحيلولة دون الإفراط في استخدام المواد أو التقليل منها؟ |  |  |  |  |
| **ب-14** | حيثما تستخدم، هل يتم ضبط مضخات معايرة كميات منتجات التنظيف على المستويات المناسبة؟ |  |  |  |  |
| **ب-15** | هل تُخزن كافة منتجات التنظيف الكيميائية بشكل صحيح (على سبيل المثال، في المواقع المحددة بعيدًا عن المنتجات الغذائية وليس مع السلع المتعارضة مثل مواد التبييض مع المواد سريعة الاشتعال أو المواد الكيميائية القابلة للاشتعال، مع توافر صحائف بيانات سلامة المواد في المنطقة المجاورة)؟ |  |  |  |  |
| **ب-16** | هل معدات الوقاية الشخصية المناسبة متاحة للموظفين ويستخدمونها أثناء تغيير أو صيانة الحاويات الكيميائية؟ |  |  |  |  |
| **ب-17** | لتجفيف الأطباق/ الأواني الفخارية، هل يستخدم التجفيف بالهواء أو المناشف الورقية (لا ينبغي استخدام المناشف القماش في مسح وتجفيف الأطباق/ الأواني الفخارية)؟ |  |  |  |  |
| **ب-18** | بمجرد تجفيف الأطباق والأواني كما ينبغي، هل تُخزن في منطقة نظيفة بعيدًا عن الأطباق المتسخة؟ |  |  |  |  |
| **ب-19** | هل تُنظف غسالات الأطباق بشكل يومي؟ |  |  |  |  |
| **ب-20** | هل المناطق المخصصة لغسيل اليدين نظيفة وتتم صيانتها بطريقة صحيحة؟ |  |  |  |  |
| **ب-21** | هل هناك عدد كافٍ من وحدات التبريد والتجميد المقدمة لدعم القدرة الاستيعابية للقرية؟ |  |  |  |  |
| **ب-22** | هل تُصنف الأسماك ومنتجات الدجاج المخزنة سواء في ثلاجات تجميد مختلفة أو في حجرات منفصلة داخل ثلاجات التجميد المشتركة بشكل واضح؟ |  |  |  |  |
| **ب-23** | هل الثلاجات والمجمدات نظيفة ومنظمة تنظيمًا جيدًا وتعمل في درجات الحرارة المناسبة (يجب إجراء فحوصات درجات الحرارة يومية وتسجيلها ولصقها على كل وحدة)؟ |  |  |  |  |
| **ب-24** | هل يُخزن الطعام في الرفوف المصنوعة من الصلب أو البلاستيك أو على الحوامل أو الألواح التي توفر على الأقل مساحة 15 سم فوق الأرضية (يُحظر استخدام الألواح الخشبية أو ارفف التخزين)؟ |  |  |  |  |
| **ب-25** | هل توجد مناطق أو أسطح منفصلة مخصصة لإعداد الأطعمة المطبوخة وغير المطبوخة؟ |  |  |  |  |
| **ب-26** | هل تظل كافة مناطق إعداد الطعام نظيفة وتتم صيانتها كما ينبغي؟ |  |  |  |  |
| **ب-27** | هل يتم توفير ألواح التقطيع المميزة بالألوان المصنوعة من مادة البولي بروبلين أو المواد الاصطناعية غير الماصة الأخرى للأسماك واللحوم والدواجن والخضروات؟ |  |  |  |  |
| **ب-28** | هل تُصنف سكاكين التحضير والأدوات الأخرى المميزة بالألوان حتى تلائم ألواح التقطيع أو من ناحية أخرى لمنع حدوث التلوث التبادلي؟ |  |  |  |  |
| **ب-29** | هل تُنظف كافة ألواح التقطيع كما ينبغي وتُعقم وتُخزن بشكل صحيح؟ |  |  |  |  |
| **ب-30** | هل يتم توفير موازين حرارة بالمجسات (أو بالأشعة تحت الحمراء، إن وجدت) للتحقق من درجات حرارة اللحوم المحمرة والمنتجات الغذائية الأخرى المعدة لليوم وتسجيلها؟ |  |  |  |  |
| **ب-31** | هل يتم الاحتفاظ بموازين حرارة الطعام نظيفة ومعايرة على أساس منتظم (وفقًا لمتطلبات/ مواصفات الشركة المصنعة)؟ |  |  |  |  |
| **ب-32** | هل يتم الاحتفاظ بعينات من كافة العناصر الغذائية المجهزة لمدة 72 ساعة في الفريزر (يجب وضع علامة على هذه العينات مع التاريخ والوقت أو التحضير)؟ |  |  |  |  |
| **ب-33** | هل تتم صيانة المخازن الجافة بطريقة صحيحة وهل هي مجهزة بمنتجات مكشوفة مخزنة في صناديق بلاستيكية أو أكياس قابلة للغلق حيث الأرضيات والجدران والأسقف نظيفة؟ |  |  |  |  |
| **ب-34** | هل الرفوف (الكمية والنوعية) كافية للعناصر المخزنة؟ |  |  |  |  |
| **ب-35** | هل توجد وسيلة لإزالة ذوبان الأطعمة المجمدة (على سبيل المثال، خزانة "الذوبان السريع" المبنية لغرض معين)، أو ثلاجة، أو غرفة باردة بدرجة حرارة محسوبة ومُقاسة بين 1 درجة مئوية و3 درجة مئوية على ميزان الحرارة المقدم؟ |  |  |  |  |
| **ب-36** | هل تتم مراقبة كافة المواد القابلة للتلف من حيث الصلاحية ومتطلبات التخلص منها بطريقة سليمة (على سبيل المثال، لا توجد مواد في المخازن منتهية الصلاحية)؟ |  |  |  |  |
| **ب-37** | هل وضع التصميم بحيث لا توجد مداخل مباشرة من غرف المعيشة أو النوم إلى المطبخ أو قاعة الطعام؟ |  |  |  |  |
| **ب-38** | هل قوارير غاز البترول المسيل أو خدمات الغاز الأخرى موجودة في الخارج وآمنة ومثبتة كما ينبغي في وضع عمودي؟ |  |  |  |  |
| **ب-39** | هل يتم توفير جدار عازل بأعمال الكتل الخرسانية لإحاطة أو عزل قوارير الغاز في الحالات التي تكون فيها الأسطوانات أقرب بمسافة 20 قدمًا (6 أمتار) من المواد القابلة للاحتراق أو المرافق المشغولة؟ |  |  |  |  |
| **ب-40** | هل تثبت إشارات "ممنوع التدخين" في المناطق التي توجد بها غازات سريعة الاشتعال أو قابلة للاشتعال؟ |  |  |  |  |
| **ب-41** | هل اسطوانات الغاز في حالة جيدة مع وصلات وأجهزة يتم فحصها بانتظام (المقاييس، الخراطيم، وما إلى ذلك)؟ |  |  |  |  |
| **ب-42** | هل توضع قوارير الغاز الفارغة والمملؤة في حجرات تخزين منفصلة؟ |  |  |  |  |
| **ب-43** | هل تعمل آلية إيقاف التشغيل التلقائي لنظام الغاز بشكل صحيح (يتم اختبارها دوريًا للتحقق من إجراءات العمل المناسبة)؟ |  |  |  |  |
| **ب-44** | هل يعرف كافة موظفي المطبخ والصيانة كيفية إيقاف تشغيل نظام إمدادات الغاز؟ |  |  |  |  |
| **ب-45** | هل طفايات الحريق وبطانيات الحريق متوفرة، ومُشار إليها بشكل جيد ويسهل الوصول إليها؟ |  |  |  |  |
| **ب-46** | هل حضر الطهاة وموظفو المطبخ الآخرون دورة استخدام طفايات الحريق وفهموا الإجراءات الواجب اتخاذها في حالة الطوارئ؟ |  |  |  |  |
| **ب-47** | هل تم تثبيت نظام لإخماد الحرائق يغطي مناطق الطهي عالية المخاطر؟ |  |  |  |  |
| **ب-48** | إذا كان ذلك ممكنًا، هل يتم اختبار نظام إخماد الحريق بشكل منتظم بواسطة الشخص المختص وهل موظفي المطبخ على دراية بوظائف النظام؟ |  |  |  |  |
| **ب-49** | هل تُنظف الشوايات وأفران الميكروويف بعد كل استخدام (بعد كل دورة طعام)؟ |  |  |  |  |
| **ب-50** | هل يتم توفير غرف تغيير نظيفة لموظفي المطبخ وهل تتم صيانتها بطريقة صحيحة؟ (غرف منفصلة للعمال الذكور والإناث، حيثما ينطبق ذلك)؟ |  |  |  |  |
| **ب-51** | هل المطبخ ومرافق التخزين المرتبطة به خالية من المخلفات وهل تظل مخارج الحريق واضحة وغير معترضة؟ |  |  |  |  |
| **ب-52** | هل كافة مخارج الحريق في المطبخ مفتوحة في اتجاه السير وهل تظل غير مغلقة طوال ساعات العمل؟ |  |  |  |  |
| **ب-53** | هل تُفصل مخلفات المنتجات وتُخزن في صناديق لها أغطية يتم الاحتفاظ بها في مكانها إما باعتبارها جزء لا يتجزأ من الصندوق أو من خلال بعض الطرق الإيجابية الأخرى؟ |  |  |  |  |
| **ب-54** | هل يتم التخلص من نفايات المطبخ في أكياس محكمة الإغلاق؟ |  |  |  |  |
| **ب-55** | هل يتم التخلص من نفايات المطبخ على أساس منتظم (بمعنى أنه لا يُسمح لها بالوصول إلى حالة الفائض)؟ |  |  |  |  |
| **ب-56** | هل يتم التخلص من فضلات زيت الطهي بطريقة صحيحة في حاويات مغلقة؟ |  |  |  |  |
| **ب-57** | هل يتم تنظيف صفايات الشحوم وأخاديد التصريف على أساس منتظم؟ |  |  |  |  |
| **ب-58** | هل يتم التخلص من الحاويات الكيماوية الفارغة وفقًا لمتطلبات الشركة الصانعة؟ |  |  |  |  |
| **ب-59** | هل اعتمدت قوائم الطعام وأنواع الوجبات المتنوعة والملائمة للأذواق العرقية لسكان القرية؟ |  |  |  |  |
| إجمالي نقاط القسم ب: |  |  |  |  |
| النسبة المئوية للقسم ب: | **%** | المعادلة = مجموع الإجابات بنعم ÷ (59 - إجمالي لا ينطبق) × 100 |

|  |  |
| --- | --- |
| القسم ج: قاعة الطعام | مجموع أسئلة القسم ج: 15 |
| **الرقم** | **الأسئلة** | **نعم****√** | **لا****√** | **لا ينطبق****√** | **الملاحظات/ التعليقات** |
| **ج-01** | هل تم تشيد مطبخ وقاعة طعام مناسبان من حيث الحجم، ومنفصلان عن غرف نوم كافة العمال أو عائلاتهم، ومجهزان بكافة وسائل نقل الطعام؟ |  |  |  |  |
| **ج-02** | هل الجدران والأرضيات والأبواب والطاولات والكراسي نظيفة وهل يتم استكمال أنشطة التنظيف العميق الأسبوعية في المواعيد المحدد؟ |  |  |  |  |
| **ج-03** | هل كافة وحدات الإضاءة ووحدات تكييف الهواء، حيثما ينطبق ذلك، تعمل كما يجب؟ |  |  |  |  |
| **ج-04** | هل أجهزة المراقبة الكهربائية الخاصة بالحشرات الطائرة مثبتة بكميات كافية في قاعة الطعام وتعمل كما يجب وتنظف بانتظام؟ |  |  |  |  |
| **ج-05** | هل كافة الأبواب المؤدية إلى الخارج تتحرك في اتجاه مغادرة قاعة الطعام، هل هي ذاتية الإغلاق، وتعمل كما تم تصميمها؟ |  |  |  |  |
| **ج-06** | هل توجد طاولة واقية ("زجاج واقي") للطعام المعروض وهل هو نظيف؟ |  |  |  |  |
| **ج-07** | هل تُحفظ الأطعمة وتُقدم في درجات الحرارة المناسبة مع إجراء فحص منتظم لدرجة حرارة خط خدمة الطعام وتسجيلها خلال ساعات تقديم الوجبات؟ |  |  |  |  |
| **ج-08** | هل خزانات العرض الباردة مضبوطة على درجة الحرارة الصحيحة وتبقى نظيفة؟ |  |  |  |  |
| **ج-09** | حيثما تُستخدم، هل مدافئ الطعام من باين ماري تبقى نظيفة وصالحة للعمل وهل الأعداد والأحجام المستخدمة كافية وتتماشى مع عدد الأشخاص الذين يتم خدمتهم؟ |  |  |  |  |
| **ج-10** | حيثما تُستخدم، هل تُستخدم مدافئ الطعام من باين ماري بشكل صحيح (على سبيل المثال، لا تستخدم سوى للحفاظ على حرارة الطعام المسخن بشكل جيد، ولا تستخدم لتسخين الطعام البارد)؟ |  |  |  |  |
| **ج-11** | هل المياه والعصائر وموزعات الثلج، حسب الاقتضاء، صالحة للعمل ونظيفة؟ |  |  |  |  |
| **ج-12** | هل تظل أبواب المدخل والمخارج خالية من العوائق والعقبات؟ |  |  |  |  |
| **ج-13** | هل تتوافر التوابل في زجاجات أو أوعية نظيفة وصالحة؟ |  |  |  |  |
| **ج-14** | هل تُنظف الأطباق وصواني الخدمة بطريقة مقبولة وفي الوقت المناسب، وهل تنقل الأطباق المتسخة إلى المطابخ باستخدام الأبواب المخصصة؟ |  |  |  |  |
| **ج-15** | هل تبقى كافة مناطق الخدمات منظمة ونظيفة أثناء الخدمة؟ |  |  |  |  |
| إجمالي نقاط القسم ج: |  |  |  |  |
| النسبة المئوية للقسم ج: | **%** | المعادلة = مجموع الإجابات بنعم ÷ (15 - إجمالي لا ينطبق) × 100 |

|  |  |
| --- | --- |
| القسم د: الطعام الجاف والتخزين البارد | مجموع أسئلة القسم د: 12 |
| **الرقم** | **الأسئلة** | **نعم****√** | **لا****√** | **لا ينطبق****√** | **الملاحظات/ التعليقات** |
| **د-01** | هل تُخزن المواد الغذائية في غرفة جيدة الإضاءة وجيدة التهوية وكبيرة بما يكفي للتحقق من توافر الإمدادات الغذائية الكافية والحفاظ عليها؟ |  |  |  |  |
| **د-02** | هل يُخزن الطعام بطريقة تسهل عملية "الوارد أولاً، يخرج أولاً" لاستخدام الطعام؟ |  |  |  |  |
| **د-03** | هل يُخزن الطعام الجاف على أرفف أو صفوف مصنوعة من البلاستيك أو الألياف الزجاجية أو المعدن (لا تستخدم الخشب أبدًا) ولا يقل أدنى رف عن 15 سم فوق مستوى الأرضية؟ |  |  |  |  |
| **د-04** | هل تُخزن المواد الكيميائية والمنظفات والمماسح والفرش على حدة بعيدًا عن المنتجات الغذائية؟ |  |  |  |  |
| **د-05** | هل مخزن الأغذية منظم بشكل جيد ويبقى نظيفًا؟ |  |  |  |  |
| **د-06** | هل يتوافر التجميد العميق، والتخزين البارد، والمعدات المبردة الكافية والمناسبة؟ |  |  |  |  |
| **د-07** | هل توضع موازين حرارة لكل تخزين بارد وغرفة تخزين مبردة/ ثلاجة مجمدة مع درجات حرارة يتم مراقبتها وتسجيلها مرتين يوميًا على الأقل؟ المتطلبات: الأغذية المجمدة عند درجة حرارة -18 درجة مئوية ± 2 درجة مئوية (-0.4 فهرنهايت(والأغذية المبردة/ المثلجة عند درجة حرارة بين –3 درجة مئوية و 5 درجات مئوية (26 فهرنهايت و41 فهرنهايت) |  |  |  |  |
| **د-08** | حيثما تُستخدم وحدات التجميد: هل يتم توفير أرفف معدنية وإضاءة كافية ومصابيح محمية، وهل ثلاجات التجميد نظيفة وتتم صيانتها بطريقة صحيحة؟ |  |  |  |  |
| **د-09** | حيثما ينطبق ذلك، هل ثلاجات التجميد غير المجهزة بدوائر التذويب الأوتوماتيكية يتم إذابتها بانتظام وتنظف شهريًا؟ |  |  |  |  |
| **د-10** | هل تشمل معاينة مناطق تخزين الأغذية فحص العلب "المفتوحة" أو المعيبة أيضًا (مع تحديد العلب المشتبه بها وتسجيل الملاحظات في سجل المعاينة اليومي)؟ |  |  |  |  |
| **د-11** | هل تُنظف أسطح نقل الحرارة والوحدات المبردة بانتظام؟ |  |  |  |  |
| **د-12** | هل يتم رصد المواد القابلة للتلف من أجل الاستخدام الصحيح والتخلص منها في تواريخ انتهاء الصلاحية المسجلة في دفتر اليومية؟ |  |  |  |  |
| إجمالي نقاط القسم د: |  |  |  |  |
| النسبة المئوية للقسم د: | **%** | المعادلة = مجموع الإجابات بنعم ÷ (12 - إجمالي لا ينطبق) × 100 |

|  |  |
| --- | --- |
| القسم هـ: طاقم مناولة الأطعمة والنظافة الشخصية | مجموع أسئلة القسم هـ: 12 |
| **الرقم** | **الأسئلة** | **نعم****√** | **لا****√** | **لا ينطبق****√** | **الملاحظات/ التعليقات** |
| **هـ-01** | هل يتم توفير مرافق تنظيف منفصلة للموظفين لاستخدامها في غسل اليدين (على سبيل المثال، أحواض مع الماء الساخن، الصابون السائل المضاد للميكروبات مع موزع، فرشاة الأظافر البلاستيكية، مناشف ورقية وليست قماش، سلة المهملات)؟ |  |  |  |  |
| **هـ-02** | هل التدخين ممنوع في كافة مناطق مناولة الأطعمة (يجب لصق الإشارات المناسبة)؟ |  |  |  |  |
| **هـ-03** | هل يتم تدريب كافة العاملين في مجال الأغذية على نظافة الأغذية وإدارة النفايات وهل يتأكد المشروع من أنه يتم تقديم الدورات التدريبية ودعمها بشكل مستمر؟ |  |  |  |  |
| **هـ-04** | هل يستخدم كافة العاملين في المطابخ شبكات غطاء الشعر وغيرها من تدابير الحماية المتعلقة بمهام مناولة الطعام؟ |  |  |  |  |
| **هـ-05** | هل يجب على كافة العاملين بالمطابخ الذين تتضمن مهامهم مناولة الطعام (سواء في مرحلة التحضير أو في الخدمة) ارتداء قفازات اللاتكس أو البلاستيك؟ |  |  |  |  |
| **هـ-06** | هل يتحقق المشروع ويتأكد من أن العاملين في المطبخ الذين لديهم جروح أو كدمات على أو بالقرب من أيديهم، سواء كانت مضمدة أو غير ذلك، لا يُسمح لهم بالعمل في إعداد و/ أو تقديم الطعام حتى تلتئم جميع هذه الجروح؟ |  |  |  |  |
| **هـ-07** | هل يتحقق المشروع ويتأكد من أنه لا يسمح لأي شخص يعاني من أي مرض معدي بالعمل في إعداد الطعام أو الطهي أو الخدمة أو التعامل مع الأغذية أو المواد الغذائية أو المواد الأخرى المستخدمة فيها؟ |  |  |  |  |
| **هـ-08** | هل زي طاقم المطبخ نظيف؟ |  |  |  |  |
| **هـ-09** | هل يبدو عمال مناولة الطعام وطاقم الخدمة نظيفين وأنيقين ومرتبين وأيديهم نظيفة ولا يرتدون أية مجوهرات (خواتم أو قلادات وما إلى ذلك) أثناء التعامل مع الطعام؟ |  |  |  |  |
| **هـ-10** | حيثما ينطبق ذلك، هل يحمل كافة موظفي المطبخ شهادات صحية لمناولة الطعام حديثة و/ أو هل حضروا جميعًا دورات تدريبية حول الصحة الغذائية، وهل لدى الإدارة نسخ مسجلة من كافة الشهادات؟ |  |  |  |  |
| **هـ-11** | هل هناك إشعارات تشير إلى "الموظفين المعتمدين فقط" ملصوقة على مداخل كافة مناطق مناولة الأطعمة؟ |  |  |  |  |
| **هـ-12** | هل تم تزويد طاقم مناولة الأغذية بقطعتين من الزي الموحد، والمآزر، والقبعات، والأحذية غير القابلة للانزلاق المناسبة للمخاطر؟ |  |  |  |  |
| إجمالي نقاط القسم هـ: |  |  |  |  |
| النسبة المئوية للقسم هـ: | **%** | المعادلة = مجموع الإجابات بنعم ÷ (12 - إجمالي لا ينطبق) × 100 |

|  |  |
| --- | --- |
| القسم و: متطلبات الصرف الصحي والتخطيط | مجموع أسئلة القسم و: 09 |
| **الرقم** | **الأسئلة** | **نعم****√** | **لا****√** | **لا ينطبق****√** | **الملاحظات/ التعليقات** |
| **و-01** | هل كافة المواقع المستغلة في القرية يتم صرف المياه بها كما ينبغي؟ |  |  |  |  |
| **و-02** | هل موقع القرية خالي من الفيضانات الدورية ويقع على بعد أكثر من 200 قدم من المستنقعات أو البرك أو المجاري المائية أو غيرها من مجموعات المياه السطحية؟ |  |  |  |  |
| **و-03** | هل تقع القرية بحيث لا تهدد شبكة الصرف الصحي بها أوعبرها أية إمدادات مياه محلية أو عامة؟ |  |  |  |  |
| **و-04** | هل موقع القرية متدرج، وبعيد عن وخالي من المنخفضات التي قد تصبح المياه فيها مصدر إزعاج؟ |  |  |  |  |
| **و-05** | هل الموقع ملائم من حيث حجم المشروع لمنع تكدس المباني الضرورية؟ |  |  |  |  |
| **و-06** | هل منطقة القرية الرئيسية (التي يتم فيها إعداد الطعام وتقديمه وأماكن غرف النوم) على بعد 500 قدم (153 مترًا) على الأقل من أي منطقة يتم فيها تربية الثروة الحيوانية (إن وجدت)؟ |  |  |  |  |
| **و-07** | هل يتم الحفاظ على الأراضي والمناطق المفتوحة المحيطة بالمساكن في حالة نظيفة وصحية وخالية من القاذورات والفضلات وورق النفايات والقمامة أو غيرها من المخلفات؟ |  |  |  |  |
| **و-08** | هل تم بناء كافة المساكن في القرية بطريقة توفر الحماية من العناصر الطبيعية؟ |  |  |  |  |
| **و-09** | هل تم أخذ التدابير الكافية لضمان تصميم طرق وحركة المشاة آمنة حول أراضي القرية ومرافقها (يتم دراسة الطريقة المناسبة للفصل بين حركة المشاة وحركة السيارات)؟ |  |  |  |  |
| إجمالي نقاط القسم و: |  |  |  |  |
| النسبة المئوية للقسم و: | **%** | المعادلة = مجموع الإجابات بنعم ÷ (9 - إجمالي لا ينطبق) × 100 |

|  |  |
| --- | --- |
| قسم ز: أماكن الإقامة | مجموع أسئلة القسم ز: 36 |
| **الرقم** | **الأسئلة** | **نعم****√** | **لا****√** | **لا ينطبق****√** | **الملاحظات/ التعليقات** |
| **ز-01** | هل تتضمن كل غرفة تُستخدم لأغراض النوم على 50 قدم مربع على الأقل (4.6 متر مربع) من المساحة الأرضية لكل مقيم؟ |  |  |  |  |
| **ز-02** | هل تضم كل غرفة تُستخدم لأغراض النوم سقف يصل ارتفاعه إلى 2.1 متر على الأقل؟ |  |  |  |  |
| **ز-03** | هل تبقى جميع غرف النوم نظيفة ومنظّمة وهل كافة التجهيزات والتركيبات صالحة للعمل وتتم صيانتها بطريقة صحيحة؟ |  |  |  |  |
| **ز-04** | هل يتم توفير الأسرّة أو أسرّة الأطفال أو الأسرّة ذات الطابقين ومرافق التخزين المناسبة مثل خزائن الحائط الخاصة بالملابس والأدوات الشخصية لكل موظف في كل غرفة تستخدم لأغراض النوم؟ |  |  |  |  |
| **ز-05** | هل المسافة بين الأسرّة أو المرافق المماثلة لا تزيد عن 36 بوصة (0.9 متر)، سواء بشكل جانبي أو من طرف لآخر، وترتفع على الأقل 0.3 متر من الأرض؟ |  |  |  |  |
| **ز-06** | عندما يتم استخدام الأسرّة ذات الطابقين، فهل لا يقل تباعدها عن 1.2 متر، سواء بشكل جانبي أو من طرف إلى آخر؟ |  |  |  |  |
| **ز-07** | عند استخدام الأسرّة ذات الطابقين، هل الحد الأدنى للمساحة الواضحة بين السرير العلوي والسفلي لا يقل عن 0.7 متر؟ |  |  |  |  |
| **ز-08** | في حالة استخدام الأسرّة ذات الطابقين، يتم تثبيت السلالم والقضبان الواقية بشكل آمن في موضعها الصحيح لمنع السقوط؟ |  |  |  |  |
| **ز-09** | هل يحظر المشروع استخدام الأسرّة ثلاثية الطوابق؟ |  |  |  |  |
| **ز-10** | هل تبنى طوابق كل مسكن من الخشب أو الأسفلت أو الخرسانة؟ |  |  |  |  |
| **ز-11** | هل يتم بناء الأرضيات الخشبية بطريقة سلسة وقوية؟ |  |  |  |  |
| **ز-12** | هل تبقى كافة الطوابق في حالة جيدة؟ |  |  |  |  |
| **ز-13** | إذا كان ذلك قابلاً للتطبيق، هل يتم الأخذ في الاعتبار المنحدرات العشبية في الأرض أو أية مواد أخرى صالحة حول الجدران الخارجية في المناطق المعرضة لدرجات الحرارة المنخفضة للغاية؟ |  |  |  |  |
| **ز-14** | هل كافة غرف المعيشة مزودة بنوافذ لا يقل مجموع مساحتها عن عُشر المساحة الأرضية؟ |  |  |  |  |
| **ز-15** | هل يتم بناء كل نافذة بطريقة تسهل فتح نصفها على الأقل لأغراض التهوية؟ |  |  |  |  |
| **ز-16** | هل يتم حجب كافة الفتحات الخارجية بفعالية باستخدام مواد شبكة قياسها 16 (على الأقل)؟ |  |  |  |  |
| **ز-17** | هل كافة الأبواب الزجاجية مزودة بأجهزة ذاتية الإغلاق؟ |  |  |  |  |
| **ز-18** | في الغرفة حيث يطبخ العمال ويعيشون وينامون، هل تبلغ مساحتها ما لا يقل عن 100 قدم مربع (9.3 متر مربع) للشخص الواحد؟ |  |  |  |  |
| **ز-19** | في الأماكن التي لا توجد بها قاعة طعام أو كافتيريا في القرية، هل توجد مرافق نظيفة لتخزين وإعداد الطعام؟ |  |  |  |  |
| **ز-20** | في القرى التي تُستخدم فيها مرافق الطهي بشكل عام، هل توجد مواقد (بنسبة موقد واحد إلى 10 أشخاص أو موقد واحد إلى عائلتين) في مسكن مغلق ومعزول؟ |  |  |  |  |
| **ز-21** | هل تم تركيب كافة معدات التدفئة والطهي وتسخين المياه وفقًا للقوانين المحلية المعمول بها، والقوانين واللوائح التي تنظم مثل هذه التركيبات؟ |  |  |  |  |
| **ز-22** | في حالة استخدمتها القرية أثناء الطقس البارد، هل يتم توفير معدات التدفئة المناسبة؟ |  |  |  |  |
| **ز-23** | حيثما كان ذلك ممكنًا، هل تم وضع شروط لرصد أول أكسيد الكربون في غرف النوم ومناطق الاستخدام الشائعة الأخرى (المكاتب، وغرف الترفيه، وغرفة المسرح، وغرف الألعاب، وما إلى ذلك)؟ |  |  |  |  |
| **ز-24** | هل يجري موظفي إدارة القرية عمليات معاينة يومية ويقومون بتسجيل نتائجها للتحقق من توافر متطلبات النظافة والصيانة والسلامة والحفاظ عليها؟ |  |  |  |  |
| **ز-25** | هل يتم تعليق الجداول الزمنية الخاصة بالتنظيف العميق في صالات النوم المشتركة والغرف؟ |  |  |  |  |
| **ز-26** | هل يتم الحفاظ على بياضات الأسرّة بحالة جيدة ويتم تنظيفها/ تغييرها أسبوعيًا على الأقل؟ |  |  |  |  |
| **ز-27** | حيثما أمكن تقديم ذلك، هل تُنظف البطانيات مرة كل شهر على الأقل وكلما يغادر أحد المقيمين القرية بشكل دائم؟ |  |  |  |  |
| **ز-28** | هل يتم تغيير المراتب بانتظام، على الأقل مرتين شهريًا، وفحصها أسبوعيًا بواسطة إدارة القرية للتحقق من الإصابة والضرر؟ |  |  |  |  |
| **ز-29** | هل غرف النوم مزودة بأجهزة كشف الدخان صالحة للعمل وتتم صيانتها بطريقة صحيحة؟ |  |  |  |  |
| **ز-30** | هل يُحظر التدخين في كافة غرف النوم والمهاجع (باستثناء المناطق التي حددتها إدارة القرية)؟ |  |  |  |  |
| **ز-31** | هل هناك دليل على امتثال السكان لقيود التدخين في عنابر النوم؟ |  |  |  |  |
| **ز-32** | هل تبقى الممرات نظيفة وخالية من العوائق؟ |  |  |  |  |
| **ز-33** | هل تتحرك أبواب الخروج في عنابر النوم في اتجاه السير وهل تظل في حالة جيدة في كافة الأوقات؟ |  |  |  |  |
| **ز-34** | هل وحدات تكييف الهواء نظيفة وتتم صيانتها بصفة دورية؟ |  |  |  |  |
| **ز-35** | هل المناطق الخارجية نظيفة وتتم صيانتها بطريقة صحيحة؟ |  |  |  |  |
| **ز-36** | هل هناك أي ضرر و/ أو حاجة للإصلاحات التي يبلغ موظفي التدبير المنزلي عنها يوميًا؟ |  |  |  |  |
| إجمالي نقاط القسم ز: |  |  |  |  |
| النسبة المئوية للقسم ز: | **%** | المعادلة = مجموع الإجابات بنعم ÷ (36 - إجمالي لا ينطبق) × 100 |

|  |  |
| --- | --- |
| القسم ح: إمدادات المياه ومعالجة المياه | مجموع أسئلة القسم ح: 26 |
| **الرقم** | **الأسئلة** | **نعم****√** | **لا****√** | **لا ينطبق****√** | **الملاحظات/ التعليقات** |
| **ح-01** | هل يتم توفير إمدادات مياه كافية ومناسبة، ومعتمدة من السلطة الصحية المختصة، في كل قرية لأغراض الشرب والطهي والاستحمام وغسيل الملابس؟ |  |  |  |  |
| **ح-02** | كحد أدنى، هل إمدادات المياه قادرة على توصيل ما بين 66 - 92 جالون (250 - 350 لترًا) للشخص الواحد في اليوم داخل موقع القرية بمعدل ذروة 2 1/2 مرة ضعف متوسط الطلب في الساعة؟ |  |  |  |  |
| **ح-03** | هل خطوط التوزيع قادرة على توصيل المياه عند ضغط التشغيل العادي إلى كافة التجهيزات من أجل التشغيل المتزامن في وقت واحد؟ |  |  |  |  |
| **ح-04** | هل يتم توزيع منافذ المياه في كافة أنحاء القرية بحيث لا يوجد مسكن يبعد عن صنابير المياه العامة أكثر من 30.5 متر، إذا لم يتم توصيل المياه داخل المساكن؟ |  |  |  |  |
| **ح-05** | في حالة توافر المياه تحت ضغط، هل يتم توفير واحدة أو أكثر من حنفيات الشرب لكل 100 ساكن أو لجزء منهم؟ |  |  |  |  |
| **ح-06** | هل يتطابق بناء حنفيات الشرب مع اللوائح والقوانين السارية؟ |  |  |  |  |
| **ح-07** | هل يحظر المشروع استخدام أكواب الشرب المشتركة؟ |  |  |  |  |
| **ح-08** | هل الخزانات فوق سطح الأرض التي تستخدم في تخزين مياه صالحة للشرب مصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ أو الصلب المجلفن أو الألياف الزجاجية؟ |  |  |  |  |
| **ح-09** | هل كافة خطوط المواسير وخطوط التوزيع نظيفة وتتم صيانتها بطريقة صحيحة؟ |  |  |  |  |
| **ح-10** | هل تتم معاينة مرافق تخزين ومعالجة المياه بشكل يومي وهل يتم إعداد تقارير التشغيل بواسطة إدارة القرية؟ |  |  |  |  |
| **ح-11** | هل يتم اختبار مياه الشرب المتاحة في الموقع وفقًا لمعايير الصحة والنظافة المعمول بها (يتم الاحتفاظ بالسجلات)؟ |  |  |  |  |
| **ح-12** | هل يتم تخزين المواد الكيميائية المستخدمة في عملية معالجة المياه بطريقة صحيحة وفقًا لمتطلبات الشركة الصانعة (يجب أن تكون صحائف بيانات سلامة المواد الخاصة بكافة المواد الكيميائية متوفرة بسهولة)؟ |  |  |  |  |
| **ح-13** | هل يتم تزويد مشغلي محطة معالجة المياه بمعدات الوقاية الشخصية اللازمة لاستخدامها عند العمل في منطقة محطة معالجة المياه؟ |  |  |  |  |
| **ح-14** | هل يتم توفير المياه المخصصة للطهي والغسيل والمراحيض من مصادر معتمدة؟ |  |  |  |  |
| **ح-15** | هل يتم إجراء الاختبارات المطلوبة لجودة المياه وفقًا لجدول زمني مع تقديم التقارير إلى إدارة القرية للاحتفاظ بها؟ |  |  |  |  |
| **ح-16** | هل يتم تطهير إمدادات المياه المخصصة للاستخدام المنزلي بالكلور وفقًىا لمعايير جودة المياه المعمول بها (يتم الاحتفاظ بالسجلات الخاصة بالجرعات الكيميائية)؟ |  |  |  |  |
| **ح-17** | إذا تم نقل المياه باستخدام الشاحنات إلى القرية، هل تحمل شاحنة نقل المياه/ السائق/ المساعد شهادات صحية صالحة من الوكالة الصحية المعنية وهل يتم تعقيم شاحنات نقل المياه بصورة منتظمة؟ |  |  |  |  |
| **ح-18** | هل مشغل محطة معالجة المياه معتمد ومختص بإجراء الفحوصات والصيانة الدورية؟ |  |  |  |  |
| **ح-19** | هل تم وضع جدول للصيانة الدورية الخاصة بمحطة معالجة المياه وهل تم الانتهاء من مهام الصيانة الأسبوعية؟ |  |  |  |  |
| **ح-20** | هل تم إعداد قائمة جرد لقطع الغيار الهامة مع الاحتفاظ بالحد الأدنى من قطع الغيار وتخزينها بطريقة صحيحة؟ |  |  |  |  |
| **ح-21** | هل يتم فحص المرشحات والأغطية وتنظيفها بصورة منتظمة مع الاحتفاظ بسجلات الفحص؟ |  |  |  |  |
| **ح-22** | هل تعمل مضخات الجرعات بشكل صحيح؟ |  |  |  |  |
| **ح-23** | هل جرعات المواد الكيميائية متوفرة بكميات كافية وهل يتم تخزينها وفقًا لمتطلبات الشركة المصنعة (نسخ من صحائف بيانات سلامة المواد المتاحة)؟ |  |  |  |  |
| **ح-24** | هل يتم أخذ عينات المياه بصورة منتظمة من محطة معالجة المياه ومناطق القرى المحددة؟ |  |  |  |  |
| **ح-25** | هل تعد نتائج اختبار المياه ضمن المعايير المطلوبة، وهل يتم إجراء اختبارات الطرف الثالث وفقًا لجدول زمني معتمد؟ |  |  |  |  |
| **ح-26** | هل يتم تزويد مشغلي محطات معالجة المياه بمعدات الوقاية الشخصية المناسبة لاستخدامها عند تنفيذ العمل؟ |  |  |  |  |
| إجمالي نقاط القسم ح: |  |  |  |  |
| النسبة المئوية للقسم ح: | **%** | المعادلة = مجموع الإجابات بنعم ÷ (26 - إجمالي لا ينطبق) × 100 |

|  |  |
| --- | --- |
| القسم ط: دورات المياه والمرافق الصحية | مجموع أسئلة القسم ط: 24 |
| **الرقم** | **الأسئلة** | **نعم****√** | **لا****√** | **لا ينطبق****√** | **الملاحظات/ التعليقات** |
| **ط -01** | هل مرافق دورات المياه كافية بالنسبة لقدرة القرية الاستيعابية؟ |  |  |  |  |
| **ط -02** | هل كافة دورات المياه تقع بحيث يمكن الوصول إليها دون أن يمر الأفراد على غرف نوم؟ |  |  |  |  |
| **ط -03** | هل تحتوي دورات المياه على نافذة لا تقل عن 0.5 متر مربع في المنطقة، تفتح مباشرة على المنطقة الخارجية، أم يتم تهويتها بطريقة أخرى باستخدام الوسائل الميكانيكية؟ |  |  |  |  |
| **ط -04** | هل يتم فحص كافة الفتحات الخارجية من مرافق دورات المياه باستخدام مواد شبكة قياسها 16(كحد أدنى)؟ |  |  |  |  |
| **ط -05** | هل كافة التركيبات، والحمامات، والمراحيض الكيميائية أو المبولات الموجودة في الغرف لا تستخدم سوى لأغراض دورات المياه؟ |  |  |  |  |
| **ط -06** | هل دورات المياه تقع على بعد (61 متر) من باب كل غرفة نوم؟ |  |  |  |  |
| **ط -07** | هل توجد دورات مياه خارجية (إن وجدت) على مسافة 30.5 متر على الأقل من أي غرفة نوم أو غرفة طعام أو منطقة غداء أو مطبخ؟ |  |  |  |  |
| **ط -08** | هل مراحيض المياه مشتركة، كما هو الحال في المساكن متعددة العائلات/ المجموعات وفي المنشآت الشبيهة بالثكنات، هل توجد دورات مياه منفصلة لكل جنس؟ |  |  |  |  |
| **ط -09** | هل توجد دورات مياه منفصلة تحمل علامات مميزة "للرجال" و"للنساء" عن طريق لافتات مطبوعة باللغة الإنجليزية وباللغة الأم للأشخاص الذين يقيمون بالقرية، أو تحمل صورًا أو رموزًا سهلة الفهم؟ |  |  |  |  |
| **ط -10** | هل تكون دورات المياه الخاصة بكل جنس في نفس المبنى، هل يتم فصلها بجدران صلبة أو فواصل ممتدة من الأرضية إلى السطح أو السقف؟ |  |  |  |  |
| **ط -11** | عند توافر المياه تحت ضغط، هل يتم تزويد المبولات بمياه كافية؟ |  |  |  |  |
| **ط -12** | هل يتم تصريف أحواض التبول في دورات مياه المساكن (حسب الاقتضاء) بشكل كامل داخل الحفر أو السراديب، وهل تستبعد طريقة بناء هذا المصرف الذباب والقوارض من الحفر؟ |  |  |  |  |
| **ط -13** | هل يتم إضاءة كافة دورات المياه الغرف بشكل طبيعي أو اصطناعي بنوع آمن من الإضاءة خلال جميع ساعات النهار والليل؟ |  |  |  |  |
| **ط -14** | هل يتم توفير كمية كافية من ورق التواليت في كل دورة مياه الغرف أو مبولة أو مرحاض كيميائي؟ |  |  |  |  |
| **ط -15** | هل يتم الاحتفاظ بدورات مياه المساكن ودورات مياه الغرف في حالة نظيفة (يتم تنظيفها يوميًا على الأقل)؟ |  |  |  |  |
| **ط -16** | في القرى حيث تتوافر شبكات الصرف الصحي العامة، هل تتصل كافة خطوط الصرف الصحي والمصارف الأرضية من المباني بتلك الشبكات؟ |  |  |  |  |
| **ط -17** | هل تقاس الأرضية من الجدار ولمسافة لا تقل عن 38 سم من الحافة الخارجية للمبولات المبنية من المواد التي لا تتأثر بالرطوبة؟ |  |  |  |  |
| **ط -18** | هل الإضاءة في مرافق دورات المياه كافية وفي حالة عمل جيدة؟ |  |  |  |  |
| **ط -19** | هل تعمل أنظمة تنظيف دورات المياه بشكل صحيح؟ |  |  |  |  |
| **ط -20** | هل تعمل أنظمة الصرف الصحي والمياه بشكل كامل دون وجود أي تسرب؟ |  |  |  |  |
| **ط -21** | هل معدات تنظيف دورات المياه مخزنة بشكل منفصل عن معدات التنظيف الأخرى؟ |  |  |  |  |
| **ط -22** | هل يتم تخزين مواد التنظيف الكيميائية في غرفة قابلة للغلق؟ |  |  |  |  |
| **ط -23** | هل يتم الاحتفاظ بكتاب صحائف بيانات السلامة لكافة مواد التنظيف الكيميائية وهل يتم مراجعته دوريًا مقابل المواد الكيميائية المخزنة في غرفة معدات التنظيف؟ |  |  |  |  |
| **ط -24** | هل المناطق الخارجية المحيطة بوحدات الوضوء نظيفة ومرتبة؟ |  |  |  |  |
| إجمالي نقاط القسم ط: |  |  |  |  |
| النسبة المئوية للقسم ط: | **%** | المعادلة = مجموع الإجابات بنعم ÷ (24 - إجمالي لا ينطبق) × 100 |

|  |  |
| --- | --- |
| القسم ي: مرافق غسيل الملابس وغسيل اليدين والاستحمام | مجموع أسئلة القسم ي: 17 |
| **الرقم** | **الأسئلة** | **نعم****√** | **لا****√** | **لا ينطبق****√** | **الملاحظات/ التعليقات** |
| **ي-01** | هل يوجد على الأقل حوض غسيل يدين واحد لكل مسكن عائلي/ مجموعة أو لكل ستة أشخاص في المرافق المشتركة؟ |  |  |  |  |
| **ي-02** | هل يوجد على الأقل دش استحمام واحد لكل 10 أشخاص؟ |  |  |  |  |
| **ي-03** | في القرى حيث يجب على المقيمين غسيل ملابسهم، هل هناك على الأقل مغسلة أو حوض مسطح أو حوض غسيل ملابس واحد لكل 30 شخص؟ |  |  |  |  |
| **ي-04** | هل يوجد حوض غسيل في كل مبنى يستخدم لغسيل الملابس وغسل اليدين والاستحمام؟ |  |  |  |  |
| **ي-05** | هل تم تشطيب الأرضيات بمواد ناعمة، ولكن غير زلقة، وهل هي لا تتأثر بالرطوبة؟ |  |  |  |  |
| **ي-06** | هل يتم توفير مصارف أرضية في كافة أحواض الاستحمام أو غرف الاستحمام أو غرف غسيل الملابس لإزالة مياه الصرف وتسهيل التنظيف (هل هي نظيفة وعملية)؟ |  |  |  |  |
| **ي-07** | هل كافة وصلات الحواجز والأرضيات مغطاة بشكل صحيح؟ |  |  |  |  |
| **ي-08** | هل الجدران والأقسام الخاصة بغرف الاستحمام ناعمة ولا تتأثر بارتفاع رشاش المياه؟ |  |  |  |  |
| **ي-09** | هل يوفر المشروع/ المنشأة إمدادات كافية من المياه الجارية الساخنة والباردة لأغراض الاستحمام وغسيل الملابس؟ |  |  |  |  |
| **ي-10** | هل يتم توفير مرافق كافية لتسخين المياه؟ |  |  |  |  |
| **ي-11** | هل تم تزويد كافة مباني الخدمات بمعدات قادرة على الحفاظ على درجة حرارة لا تقل عن 21 درجة مئوية خلال الطقس البارد؟ |  |  |  |  |
| **ي-12** | هل مرافق تجفيف الملابس متوفرة في القرية؟ |  |  |  |  |
| **ي-13** | هل تبقى كافة مباني الخدمات ومرافق الغسيل في حالة عمل جيدة نظيفة ومرتبة؟ |  |  |  |  |
| **ي-14** | هل ﺗﺨﺰن اﻟﻤﻮاد اﻟﻜﻴﻤﻴﺎﺋﻴﺔ اﻟﻤﺴﺘﺨﺪﻣﺔ بشكل يومي ﻓﻲ ﻣﻮاﻗﻊ ﻣﻌﺘﻤﺪة بعيدًا ﻋﻦ اﻟﻤﻮاد ﻏﻴﺮ اﻟﻤﺘﻮاﻓﻘﺔ وهل يتم تدريب المستخدمين ﻋﻠﻰ اﻻﺳﺘﺨﺪام اﻵﻣﻦ ﻟﻤﻮاد ومحاليل التنظيف الكيميائية (يجب أن تكون صحائف بيانات السلامة متاحة بسهولة داخل منطقة العمل)؟ |  |  |  |  |
| **ي-15** | هل الإضاءة في كافة مباني الخدمات (غرف غسيل الملابس، ومرافق غسل اليدين وغرف الاستحمام) كافية وفي حالة جيدة للعمل مع المصابيح المحمية من الاحتكاك والكسر؟ |  |  |  |  |
| **ي-16** | هل تتضمن كبائن دش الاستحمام أبواب أو ستائر في حالة عمل جيدة وهل تبقى نظيفة وخالية من التعفن والتلف؟ |  |  |  |  |
| **ي-17** | هل أنظمة التهوية في المنشأة ومراوح تفريغ الهواء في حالة عمل جيدة وتبقى نظيفة (حيثما يكون ذلك ممكنًا، تبقى الأجزاء المتحركة محفوظة ومحمية)؟ |  |  |  |  |
| إجمالي نقاط القسم ي: |  |  |  |  |
| النسبة المئوية للقسم ي: | **%** | المعادلة = مجموع الإجابات بنعم ÷ (17 - إجمالي لا ينطبق) × 100 |

|  |  |
| --- | --- |
| القسم ك: التخلص من النفايات ومكافحة الحشرات | مجموع أسئلة القسم ك: 20 |
| **الرقم** | **الأسئلة** | **نعم****√** | **لا****√** | **لا ينطبق****√** | **الملاحظات/ التعليقات** |
| **ك-01** | هل يتم توفير حاويات محكمة الغلق ضد الحشرات أو محكمة الغلق ضد القوارض أو غير منفذة أو قابلة للتنظيف أو تستخدم لمرة واحدة، معتمدة من السلطة الصحية المختصة، لتخزين القمامة؟ |  |  |  |  |
| **ك-02** | هل يوفر المشروع على الأقل حاوية واحدة مناسبة على حامل خشبي أو معدني أو خرساني في حدود مسافة 30.5 متر بعيدًا عن المساكن العائلية/ الجماعية؟ |  |  |  |  |
| **ك-03** | هل تبقى كافة حاويات القمامة والمناطق المجاورة نظيفة؟ |  |  |  |  |
| **ك-04** | هل يتم إفراغ حاويات القمامة عندما تكون ممتلئة، ولكن ليس أقل من مرتين في الأسبوع؟ |  |  |  |  |
| **ك-05** | هل تبقى مرافق تخزين النفايات نظيفة ومنظمة تنظيمًا جيدًا؟ |  |  |  |  |
| **ك-06** | هل توجد حاويات نفايات مغطاة في كافة المناطق السكنية ومواقع العمل وأماكن خدمات الطعام مبطنة بأكياس بلاستيكية؟ |  |  |  |  |
| **ك-07** | هل تظل نقطة تجميع النفايات المركزية نظيفة وهل يتم التخلص من النفايات على الأقل مرة واحدة يوميًا (أو بشكل أكثر تكرارًا) لمنع حالات التدفق الزائد؟ |  |  |  |  |
| **ك-08** | هل تم اتخاذ تدابير فعالة لمنع الإصابة أو إيواء الحيوانات أو الآفات الناقلة للجراثيم أو الحشرات؟ |  |  |  |  |
| **ك-09** | هل تمت الموافقة على استخدام كافة المركبات الكيميائية المستخدمة في مكافحة الحشرات والقوارض (على سبيل المثال، المبيدات الحشرية، ومبيدات القوارض، وما إلى ذلك) بواسطة مشرف/ مدير الصحة والسلامة والأمن والبيئة بالمشروع؟ |  |  |  |  |
| **ك-10** | هل تتوفر صحائف بيانات السلامة للمركبات الكيميائية المستخدمة في مكافحة الحشرات والقوارض؟ |  |  |  |  |
| **ك-11** | هل كافة المنتجات الكيميائية مصنفة ومخزنة بشكل صحيح وفقًا لمتطلبات نظام بيانات السلامة؟ |  |  |  |  |
| **ك-12** | هل يتم التخلص من المواد الكيميائية بطريقة لا تشكل خطرًا على صحة الإنسان أو البيئة؟ |  |  |  |  |
| **ك-13** | ھل ﻗﺎم مسئولي اﻟﻣﺷروع بفحص كافة المعدات اﻟﺿرورﯾﺔ ومنتجات إدارة ﻣﮐﺎﻓﺣﺔ اﻵﻓﺎت وتأكد من توافرها وأنها ﺟﺎھزة ﻟﻼﺳﺗﺧدام؟ |  |  |  |  |
| **ك-14** | هل الموظفون المكلفون بمهام مكافحة الآفات مدربين ومؤهلين للتأكد من الاستخدام الآمن للسموم والمواد الكيميائية والأجهزة المستخدمة في مكافحة الآفات؟ |  |  |  |  |
| **ك-15** | هل يرتدي الأفراد المصرح لهم باستخدام المبيدات الحشرية ومبيدات القوارض معدات الوقاية الشخصية المناسبة وفقًا لمتطلبات الشركة الصانعة (على سبيل المثال، المآزر، والقفازات، والمرايل، ونظارات الوقاية الكيميائية، ونظارات حماية العين، وأجهزة التنفس، وما إلى ذلك)؟ |  |  |  |  |
| **ك-16** | هل تم تنفيذ خطة معتمدة لمكافحة الآفات من خلال تنفيذ الأنشطة المجدولة، كما هو مطلوب؟ |  |  |  |  |
| **ك-17** | حيثما يكون ذلك ممكنًا، هل يتم إجراء معالجة يومية وهل الجدول الزمني الذي تم تنفيذه فعال؟ |  |  |  |  |
| **ك-18** | هل شاحنات التخلص من النفايات مناسبة لهذا الغرض؟ |  |  |  |  |
| **ك-19** | حيثما كان ذلك ممكنًا، هل يتم التخلص من النفايات في مرافق معتمدة مع تقديم الوثائق والاحتفاظ بها؟ |  |  |  |  |
| **ك-20** | هل تم الإبلاغ عن جميع الانسكابات، وتنظيفها بطريقة صحيحة، وهل توجد عدة تسرب مناسبة في مناطق القرية؟ |  |  |  |  |
| إجمالي نقاط القسم ك: |  |  |  |  |
| النسبة المئوية للقسم ك: | **%** | المعادلة = مجموع الإجابات بنعم ÷ (20 - إجمالي لا ينطبق) × 100 |

|  |  |
| --- | --- |
| القسم ل: الإضاءة والطاقة الكهربائية وأنظمة التوليد | مجموع أسئلة القسم ل: 22 |
| **الرقم** | **الأسئلة** | **نعم****√** | **لا****√** | **لا ينطبق****√** | **الملاحظات/ التعليقات** |
| **ل-01** | إذا كانت الخدمة الكهربائية متاحة، هل كل غرفة صالحة للسكن في القرية مجهزة على الأقل بمصباح إضاءة واحد مثبت في السقف، ومنفذ واحد على الأقل منفصل من النوع الأرضي أو الحائطي؟ |  |  |  |  |
| **ل-02** | هل تحتوي غرف غسيل الملابس ودورات المياه والغرف التي يتجمع فيها الأشخاص على مصباح إضاءة واحد على الأقل من النوع المثبت في السقف أو حائطي؟ |  |  |  |  |
| **ل-03** | هل الإضاءة حول أراضي القرية كافية وتبقى قيد التشغيل للتحقق من الإضاءة المناسبة لكافة الممرات والمناطق الأخرى التي يجب على الأفراد الوصول إليها؟ |  |  |  |  |
| **ل-04** | هل توجد مناطق خطرة محتملة بالقرب من الممرات أو تقع داخل أراضي القرية (على سبيل المثال، خنادق التصريف، والأرض غير المستوية، المناطق المغلقة، وما إلى ذلك) مضاءة جيدًا أو من ناحية أخرى محاطة بالمتاريس؟ |  |  |  |  |
| **ل-05** | هل كافة تركيبات الإضاءة ثابتة بما فيه الكفاية وحيث أن الاحتكاك غير المقصود محتمل يجب توفير الحماية المناسبة لمنع تلف اللمبة أو كسرها؟ |  |  |  |  |
| **ل-06** | هل المولدات والمعدات الكهربائية تعمل وفي حالة جيدة (تم إجراء الصيانة المجدولة)؟ |  |  |  |  |
| **ل-07** | هل الكابلات والمقابس والموصلات في حالة جيدة؟ |  |  |  |  |
| **ل-08** | هل لوحات وألواح التوزيع آمنة وثبتة بطريقة صحيحة؟ |  |  |  |  |
| **ل-09** | هل الأنظمة الكهربائية في المجمعات السكنية قيد التشغيل ولم يتم تعديلها بأي شكل من الأشكال؟ |  |  |  |  |
| **ل-10** | هل تستخدم الفواصل لحماية نقاط الموصلات المكشوفة في لوحات التوزيع حيث تمت إزالة القواطع؟ |  |  |  |  |
| **ل-11** | هل يتم توفير نقاط عزل رئيسية في أماكن بارزة ويمكن الوصول إليها في مناطق ورشة العمل/ التصنيع؟ |  |  |  |  |
| **ل-12** | هل تتضمن لوحات التوزيع قواطع دوائر الحماية الأرضية (أو قواطع أرضية لدوائر التسرب، حسب الاقتضاء) أو أجهزة التيار المتبقي المناسبة؟ |  |  |  |  |
| **ل-13** | هل تبقى المنطقة المحيطة بالمولدات خالية من انسكابات النفط والديزل؟ |  |  |  |  |
| **ل-14** | هل كافة المكونات الدوارة تحت حراسة؟ |  |  |  |  |
| **ل-15** | هل المنافذ في حالة جيدة وبدون موصلات مكشوفة؟ |  |  |  |  |
| **ل-16** | هل يتم توفير قواطع دوائر الحماية الأرضية/ أو قواطع أرضية لدوائر التسرب لدورات المياه والمغسلة وغرفة تغيير المنافذ؟ |  |  |  |  |
| **ل-17** | هل يتم الاحتفاظ بالحد الأدنى من قطع الغيار الضرورية الخاصة بأنظمة الخدمة الكهربائية في المخازن؟ |  |  |  |  |
| **ل-18** | هل توجد كميات كافية من المواد الاستهلاكية (الزيوت ومواد التشحيم، وما إلى ذلك) في المخازن، خاصة في المواقع النائية؟ |  |  |  |  |
| **ل-19** | هل يتم الاحتفاظ بصهاريج الخزين المحمولة في منطقة مغلقة، مع وضع شروط للتعامل مع الانسكابات وحماية المياه الجوفية؟ |  |  |  |  |
| **ل-20** | هل يتوافق قرب الخزانات من المباني والمواد القابلة للاشتعال مع اللوائح المحلية والخاصة بالدولة والفيدرالية؟ |  |  |  |  |
| **ل-21** | هل يتم تخزين السوائل القابلة للاشتعال، بما في ذلك الزيوت أو الشحوم، في حاويات أو صهاريج تخزين مصنفة بالمحتويات وسعة الخزان؟ |  |  |  |  |
| **ل-22** | هل يتم الاحتفاظ بسجلات الصيانة والأداء وتحديثها؟ |  |  |  |  |
| إجمالي نقاط القسم ل: |  |  |  |  |
| النسبة المئوية للقسم ل: | **%** | المعادلة = مجموع الإجابات بنعم ÷ (22 - إجمالي لا ينطبق) × 100 |

|  |  |
| --- | --- |
| القسم م: معالجة مياه الصرف الصحي | مجموع أسئلة القسم م: 11 |
| **الرقم** | **الأسئلة** | **نعم****√** | **لا****√** | **لا ينطبق****√** | **الملاحظات/ التعليقات** |
| **م-01** | هل يتم إجراء فحوصات لنفايات مياه الصرف الصحي وتوثيقها يوميًا؟ |  |  |  |  |
| **م-02** | هل مشغل محطة معالجة مياه الصرف الصحي معتمد ومختص بإجراء الفحوصات وأداء الصيانة الروتينية؟ |  |  |  |  |
| **م-03** | هل تم وضع جدول للصيانة الدورية وهل تم استكمال أعمال الصيانة المجدولة، حسب الاقتضاء؟ |  |  |  |  |
| **م-04** | هل تم إعداد قائمة جرد لقطع الغيار مع الاحتفاظ بالحد الأدنى من قطع الغيار اللازمة في المخازن وتخزينها بالطريقة الصحيحة؟ |  |  |  |  |
| **م-05** | هل مضخات الجرعات تعمل بطريقة صحيحة؟ |  |  |  |  |
| **م-06** | هل يتم استخدام الكيماويات المعالجة بطريقة صحيحة مع توفير الحد الأدنى من المخزون المطلوب في جميع الأوقات؟ |  |  |  |  |
| **م-07** | هل تم تصنيف المواد الكيميائية المستخدمة في معالجة مياه الصرف الصحي وتخزينها وفقًا لمتطلبات صحيفة بيانات السلامة (تتوافر صحائف بيانات السلامة للمواد في موقع العمل)؟ |  |  |  |  |
| **م-08** | هل يتم تزويد مشغلي محطة معالجة مياه الصرف الصحي بمعدات الوقاية الشخصية المناسبة لاستخدامها؟ |  |  |  |  |
| **م-09** | هل يتم التخلص من الرواسب الطينية بطريقة صحيحة (سواء عن طريق إعادة تدويرها أو نقلها إلى مرفق معتمد للتخلص منها، حيثما ينطبق ذلك)؟ |  |  |  |  |
| **م-10** | في حالة إزالة مياه الصرف الصحي من خزانات الصرف الصحي، هل يتم إزالة مياه الصرف الصحي على فترات منتظمة وهل يتم التخلص منها في مرافق معتمدة (حسب الاقتضاء)؟ |  |  |  |  |
| **م-11** | هل محطة معالجة مياه الصرف الصحي مسيجة أو مؤمنة أو معزولة على نحو مناسب عن المناطق الأخرى مع لصق إرشادات "للموظفين المعتمدين فقط" واضحة في كافة نقاط الوصول المحتملة؟ |  |  |  |  |
| إجمالي نقاط القسم م: |  |  |  |  |
| النسبة المئوية للقسم م: | **%** | المعادلة = مجموع الإجابات بنعم ÷ (11 - إجمالي لا ينطبق) × 100 |

|  |  |
| --- | --- |
| **القسم ن: الاستعداد لحالات الطوارئ** | مجموع أسئلة القسم ن: 50 |
| **الرقم** | **الأسئلة** | **نعم** **√** | **لا****√** | **لا ينطبق****√** | **الملاحظات/ التعليقات** |
| **ن-01** | هل تم وضع خطة معتمدة للاستعداد لحالات الطوارئ الخاصة بالعمليات التشغيلية في القرية، سواء كانت جزءًا لا يتجزأ من الإجراءات الشاملة لتشغيل خدمات القرية أو خطة منفصلة مستقلة؟ |  |  |  |  |
| **ن-02** | هل تراعي خطة الاستعداد لحالات الطوارئ في القربة على نحو مناسب وتخطط لكافة أنواع حالات الطوارئ المحتملة التي يمكن أن تحدث في أي وقت (على سبيل المثال، الحرائق، والطوارئ الطبية، والانفجارات، والتهديد بالقنابل، وإضرابات العمال، والحروب الأهلية، والزلازل، والفيضانات، والانهيارات الجليدية، وإطلاق الغازات السامة، وسوء الأحوال الجوية والعنف، وما إلى ذلك)؟ |  |  |  |  |
| **ن-03** | هل تحققت القرية من الاستعداد لحالات الطوارئ فيما يتعلق بمخاطر اﻟﻄﻮارئ اﻟﺘﻲ ﺗﻢ تقييمها ﻣﻦ ﺧﻼل إعداد/ اﻟﺤﺼﻮل ﻋﻠﻰ اﻟﻤﻮارد اﻟﻼزﻣﺔ. |  |  |  |  |
| **ن-04** | هل تم توفير طفايات حريق تعمل بصورة جيدة ومناسبة من حيث الحجم والنوع ومتاحة داخل كافة مباني القرية بأعداد كافية؟ |  |  |  |  |
| **ن-05** | بالإضافة إلى طفايات الحريق، هل تتوفر معدات مكافحة الحرائق المناسبة (الخراطيم، والصنابير، ودلاء إطفاء الحريق) داخل القرية (من البداية وحتى الإغلاق)؟ |  |  |  |  |
| **ن-06** | هل تتضمن كافة طفايات الحريق على بطاقة معاينة واضحة وسارية أو قائمة تدقيق مرفقة؟ |  |  |  |  |
| **ن-07** | هل تم وضع علامات على طفايات الحريق وهل تم التأكد من مسح الوصول لكل منها على نحو مناسب؟ |  |  |  |  |
| **ن-08** | هل يتم إجراء معاينات السلامة من الحرائق أسبوعيًا وهل يتم الاحتفاظ بسجلات المعاينة؟ |  |  |  |  |
| **ن-09** | هل الإنذارات المسموعة الخاصة بإشارات الإخلاء في حالات الطوارئ متوفرة وقابلة للتشغيل؟ |  |  |  |  |
| **ن-10** | هل يتم اختبار أنظمة الإنذار مرة واحدة أسبوعيًا على الأقل للتأكد من مدى الاستعداد والحفاظ عليه؟ |  |  |  |  |
| **ن-11** | هل كافة العاملين وموظفي الإدارة بالقرية، بما في ذلك عمال النظافة والحمالين وموظفي المطعم والموظفين الإداريين، وما إلى ذلك، على علم بإجراءات الطوارئ؟ |  |  |  |  |
| **ن-12** | هل حضر كافة العاملين وموظفي الإدارة بالقرية دورة تدريبية أساسية في مكافحة الحرائق والاستجابة للطوارىء؟ |  |  |  |  |
| **ن-13** | هل كافة الموظفين، بمن فيهم المقيمون والزوار على دراية بإجراءات الطوارئ المعمول بها وكذلك مخارج الطوارئ في كافة المباني؟ |  |  |  |  |
| **ن-14** | هل يتم توزيع ملفات أو حزم ترحيب تتضمن متطلبات إجراءات الطوارئ على كافة المقيمين بمجرد وصولهم إلى مجمع القرية؟ |  |  |  |  |
| **ن-15** | هل يوقع المقيمون الجدد على ورقة إقرار للإشارة إلى أنهم استلموا معلومات ملف الترحيب وقرأوها؟ |  |  |  |  |
| **ن-16** | هل تم تعيين مسؤولين ومراقبين حرائق لمرافق القرية وهل تم تقديم هوياتهم ومعلومات الاتصال الخاصة بهم لأمن القرية؟ |  |  |  |  |
| **ن-17** | هل يتم توفير قائمة التحقق من الإقامة اليومية (أو وسائل أخرى مكافئة) بحيث يمكن الحصول على أعداد دقيقة عند حدوث إخلاء في حالات الطوارىء؟ |  |  |  |  |
| **ن-18** | هل يتم تقديم تقرير قائمة التحقق من الإقامة اليومية لأمن القرية في موعد أقصاه الساعة 18:00 يوميًا؟ |  |  |  |  |
| **ن-19** | هل يتم عقد التدريب الأسبوعي لموظفي فريق مكافحة الحريق والاستجابة للطوارئ وهل يتم توثيقه؟ |  |  |  |  |
| **ن-20** | هل يتم إجراء الفحص الأسبوعي لأنظمة إخماد الحريق بالمطبخ وهل يتم توثيقه؟ |  |  |  |  |
| **ن-21** | هل نظام إخماد الحرائق بالمطبخ قابل للتشغيل وهل يفهم كافة موظفي المطبخ طريقة تنشيط وتشغيل النظام يدويًا؟ |  |  |  |  |
| **ن-22** | هل كافة أبواب وممرات الطوارىء خالية من العوائق وجاهزة للعمل؟ |  |  |  |  |
| **ن-23** | هل يتم تثبيت كاشفات الدخان الصالحة للتشغيل في كافة المباني (مع اختبار 5٪ منها أسبوعيًا)؟ |  |  |  |  |
| **ن-24** | هل تم تحديد نقاط الحشد (نقاط التجمع) وهل تم نشرها بكميات كافية حول مجمع القرية وهل يعرف الموظفون موقع نقاط التجمع هذه؟ |  |  |  |  |
| **ن-25** | هل تقوم إدارة القرية بفحص النفايات سريعة الاشتعال والقابلة للاشتعال والتأكد من أنه لا يسمح لها بالتراكم في أي منطقة عمل؟ |  |  |  |  |
| **ن-26** | هل تقوم إدارة القرية بفحص المواد سريعة الاشتعال والقابلة للاشتعال والتأكد من أنها غير مكدسة أو مخزنة في اتجاه أي مبنى أو بناء أو مرفق تخزين مؤقت أو دائم؟ |  |  |  |  |
| **ن-27** | هل يتم لصق لافتات "ممنوع التدخين" في المناطق المحيطة بمجمع القرية حيث يُحظر التدخين؟ |  |  |  |  |
| **ن-28** | هل من الواضح أن الموظفين يمتثلون لقيود منع التدخين والمحظورات في القرية؟ |  |  |  |  |
| **ن-29** | هل تحظر إجراءات القرية التدخين والطهي في غرف النوم؟ |  |  |  |  |
| **ن-30** | هل يتم تخزين كافة المواد حتى لا تعيق الوصول إلى معدات الوقاية من الحريق أو صمامات التحكم أو أبوب الهروب حال حدوث حريق أو أجهزة الإنذار أو لوحات الكهرباء أو مراكز التحكم في المحركات أو الممرات والأروقة التي تُستخدم كوسيلة للخروج؟ |  |  |  |  |
| **ن-31** | هل يتم الحفاظ على وجود فتحات تصل إلى 36 بوصة (91 سم) كحد أدنى في كافة طرق الممرات المؤدية إلى الخروج؟ |  |  |  |  |
| **ن-32** | هل يتم الحفاظ على وجود فتحات تصل إلى 18 بوصة (46 سم) كحد أدنى بعيدًا عن رؤوس رشاشات المياه؟ |  |  |  |  |
| **ن-33** | هل يحظر استخدام السوائل القابلة للاشتعال (على سبيل المثال، البنزين والأسيتون والكحول محول) كعوامل تنظيف؟ |  |  |  |  |
| **ن-34** | هل تبقى المذيبات القابلة للاشتعال/ سريعة الاشتعال بعيدة عن مصادر الاشتعال أثناء الاستخدام؟ |  |  |  |  |
| **ن-35** | هل يتم التعامل مع السوائل القابلة للاشتعال/ سريعة الاشتعال واستخدامها فقط من خلال علب أمان معتمدة ومصنفة بطريقة صحيحة؟ |  |  |  |  |
| **ن-36** | هل تقوم إدارة القرية بالتأكد من أن السوائل القابلة للاشتعال وسريعة الاشتعال لا يتم تخزينها في المناطق المستخدمة كمخارج أو سلالم أو ممرات، وأنها لا تؤثر سلبًا على طرق الخروج؟ |  |  |  |  |
| **ن-37** | هل تم تشييد مبان مؤقتة في مواقع لن تؤثر سلبًا على طرق الخروج؟ |  |  |  |  |
| **ن-38** | هل يتم الحفاظ على وجود مسافات حول الأضواء ووحدات التسخين لمنع اشتعال المواد القابلة للاحتراق؟ |  |  |  |  |
| **ن-39** | هل تتأكد القرية من توافر إمدادات المياه المؤقتة أو الدائمة بكمية وضغط ومدة كافية؟ |  |  |  |  |
| **ن-40** | هل يبقى المشروع/ المنشأة خالي من تراكم المواد القابلة للاحتراق غير الضرورية؟ |  |  |  |  |
| **ن-41** | هل يتم الاحتفاظ بالأعشاب والحشائش، وهل يتم وضع الإجراءات المنظمة للتنظيف الدوري للمنطقة بأكملها؟ |  |  |  |  |
| **ن-42** | هل يتم تزويد السخانات المحمولة، بغض النظر عن مصدر الوقود، بجهاز أوتوماتيكي معتمد لإيقاف تدفق الغاز إلى الموقد الرئيسي والتجريبي، إذا تم استخدامه، في حالة إطفاء الشعلة؟ |  |  |  |  |
| **ن-43** | هل تحتوي السخانات على مزودات طاقة أعلى من 50000 وحدة حرارية في الساعة مجهزة سواء بموقد تجريبي، يجب إضاءته واعتماده قبل تشغيل الموقد الرئيسي، أو نظام إشعال كهربائي؟ |  |  |  |  |
| **ن-44** | هل السخانات الكهربائية المحمولة مجهزة بجهاز إنذار ملحق وجهاز إيقاف تلقائي يعمل على إيقاف تشغيل السخان عند الضغط عليه؟ |  |  |  |  |
| **ن-45** | حيثما ينطبق ذلك، هل يتم تثبيت جهاز إنذار إطلاق الأبخرة السامة عن بعد للتحذير عند إطلاق الغازات السامة؟ |  |  |  |  |
| **ن-46** | حيثما أمكن، هل تم عقد اتفاقيات مناسبة بشأن الاستجابة لحالات الطوارىء وخدمات الدعم مع وكالات ومؤسسات خدمات الاستجابة لحالات الطوارئ الخارجية؟ |  |  |  |  |
| **ن-47** | هل تتوفر في القرية مرافق/ عيادات إسعافات أولية كافية، معتمدة من جهة صحية، للمعالجة الطارئة للمصابين (وفقًا لأحكام القانون المحلي)؟ |  |  |  |  |
| **ن-48** | هل تعد مرافق/ عيادات الإسعافات الأولية من مسؤوليات الشخص المدرب على إدارة الإسعافات الأولية وهل يمكن الوصول إليها بسهولة لاستخدامها في جميع الأوقات؟ |  |  |  |  |
| **ن-49** | هل يتم تحديث معلومات الاتصال في حالات الطوارئ (أرقام الهواتف والأسماء والمواقع ومناطق المسئولية، وما إلى ذلك) ولصقها داخل كافة مباني القرى وفي المناطق العامة التي يتجمع بها الأفراد؟ |  |  |  |  |
| **ن-50** | هل تم عقد التدريبات للتحقق من فعالية خطة عمل الطوارئ والمحافظة عليها؟ |  |  |  |  |
| إجمالي نقاط القسم ن: |  |  |  |  |
| النسبة المئوية للقسم ن: | **%** | المعادلة = مجموع الإجابات بنعم ÷ (50 - إجمالي لا ينطبق) × 100 |

|  |  |
| --- | --- |
| القسم س: مرافق الرياضة والترفيه | مجموع أسئلة القسم س: 25 |
| **الرقم** | **الأسئلة** | **نعم****√** | **لا****√** | **لا ينطبق****√** | **الملاحظات/ التعليقات** |
| **س-01** | هل يتم توفير مرافق للتمرين والاستجمام في القرية وهل تتم صيانتها على نحو مناسب؟ |  |  |  |  |
| **س-02** | هل يتم نشر قواعد الصالة الرياضية أو المرافق بشكل واضح عند مدخل المرفق وكذلك داخل غرفة التمرين؟ |  |  |  |  |
| **س-03** | هل يحظر الطعام والشراب، بخلاف زجاجات المياه غير القابلة للكسر، في الصالات الرياضية أو الملاعب (التنس، كرة السلة، وما إلى ذلك)، أو غرفة الأوزان؟ |  |  |  |  |
| **س-04** | هل يدرك الموظفون أن استخدام الألفاظ النابية والقتال والتحرش يمكن أن يؤدي إلى تعليق امتيازات الصالة الرياضية واحتمالية الفصل من المشروع؟ |  |  |  |  |
| **س-05** | هل يحظر استخدام الكحول أو منتجات التبغ في المنشأة؟ |  |  |  |  |
| **س-06** | هل يتم إبلاغ مشرف الصالة الرياضية و/ أو مدير القرية عن كافة الحوادث أو الإصابات بشكل فوري؟ |  |  |  |  |
| **س-07** | هل تبقى طرق الوصول إلى رفوف حديد التمرين، والممرات، والمداخل، ومعدات الحريق/ الطوارئ، أو مخارج الحريق خالية وغير معاقة؟ |  |  |  |  |
| **س-08** | هل يتأكد مشرف الصالة الرياضية من أن الموظفين لا يستندون على المرايا؟ |  |  |  |  |
| **س-09** | هل يبقى الأفراد الذين يستخدمون الآلات المتحركة الشعر والأطراف والألبسة بعيدًا عن الأجزاء المتحركة؟ |  |  |  |  |
| **س-10** | هل من الواضح أن المستخدمين يمسحون العرق من المقاعد والكراسي والدرابزين والزوايا والسجاجيد وما إلى ذلك بمنشفة بعد كل استخدام؟ |  |  |  |  |
| **س-11** | هل يتم إرجاع الأوزان الحرة إلى رف التخزين المناسب بعد الاستخدام (لا يتم ترك الأوزان على الأرض أو السجاجيد ولا يتم رميها أو إسقاطها)؟ |  |  |  |  |
| **س-12** | هل يتم استخدام محدد المواقع عندما يرفع الموظفين الأوزان الحرة من المقاعد أو الرفوف؟ |  |  |  |  |
| **س-13** | هل يتم استخدام/ ارتداء الملابس الرياضية المناسبة (لا يسمح بالأقدام المكشوفة أو بارتداء الصنادل، يجب ارتداء الأحذية ذات الأربطة المناسبة أو القمصان، غير مسموح بارتداء بنطال جينز زرقاء اللون أو أية ملابس أخرى يمكن أن تمزق مقاعد الفينيل أو قفازات الرفع أو المجوهرات أو الأحزمة وما إلى ذلك)؟ |  |  |  |  |
| **س-14** | هل يجب على كافة المستخدمين إكمال دورة تدريبية قصيرة حول تقنيات الرفع المناسبة والآمنة؟ |  |  |  |  |
| **س-15** | هل صالة الألعاب الرياضية مكيفة الهواء أو جيدة التهوية؟ |  |  |  |  |
| **س-16** | هل يتم توصيل مياه الشرب إلى المرفق بشكل كافي؟ |  |  |  |  |
| **س-17** | هل يتم إجراء صيانة أسبوعية للمعدات (الكابلات، والبكرات، وما إلى ذلك)؟ |  |  |  |  |
| **س-18** | هل يبقى سجاد الأرضية نظيف وهل تبقى الأسطح الأرضية ناعمة مع عدم وجود مخاطر التعثر؟ |  |  |  |  |
| **س-19** | هل يتأكد المرفق من عدم وجود علامات أو مصابيح علوية يمكن أن تتم إصابتها أثناء أداء تمارين رفع الأثقال؟ |  |  |  |  |
| **س-20** | هل كافة منافذ الطاقة الكهربائية مغطاة بطريقة صحيحة (لا توجد لوحات مغطاة أو مكشوفة تالفة أو خدمات كهربائية؟ |  |  |  |  |
| **س-21** | هل تقع كافة معدات رفع الأثقال على مسافة آمنة وبعيدة عن بعضها البعض وثابتة بقوة على الأرض لمنع تحركها من مكانها أثناء الاستخدام؟ |  |  |  |  |
| **س-22** | هل تتأكد إدارة الصالة الرياضية من عدم وجود مياه راكدة حول مناطق تبريد المياه وأن الأسطح الأرضية تبقى آمنة من خطر الانزلاق؟ |  |  |  |  |
| **س-23** | هل الإضاءة كافية لأنشطة الصالة الرياضية؟ |  |  |  |  |
| **س-24** | هل كافة أسلاك الخدمات الكهربائية المؤدية إلى أجهزة الجري الثابتة وغيرها من معدات التمرين التي لا يمكن إزالتها مغطاة بطريقة صحيحة لمنع خطر التعثر؟ |  |  |  |  |
| **س-25** | هل تبقى كافة الملاعب والأراضي المخصصة للأنشطة الرياضية (التنس وكرة القدم والكرة الطائرة وما إلى ذلك) نظيفة وهل تتم صيانتها بطريقة صحيحة مع توفير الإضاءة الكافية؟ |  |  |  |  |
| إجمالي نقاط القسم س: |  |  |  |  |
| النسبة المئوية للقسم س: | **%** | المعادلة = مجموع الإجابات بنعم ÷ (25 - إجمالي لا ينطبق) × 100 |
| النسبة المئوية للتقييم بالكامل: | **%** | المعادلة = مجموع الإجابات بنعم في كافة الأقسام ÷ (341 - إجمالي لا ينطبق) × 100 |

|  |
| --- |
| **تقرير تقييم الصحة والسلامة والأمن والبيئة بالقرية****ملخص مستويات الامتثال العام** |
| عنوان القسم المُقيم | درجة التقييم |
| القسم أ: إدارة القرية والإشراف عليها (3 أسئلة) | **%** |
| القسم ب: المطبخ (59 سؤال) | **%** |
| القسم ج: قاعة الطعام (15 سؤال) | **%** |
| القسم د: الطعام الجاف والتخزين البارد (12 سؤال)  | **%** |
| القسم هـ: طاقم مناولة الأطعمة والنظافة الشخصية (12 سؤال) | **%** |
| القسم و: متطلبات الصرف الصحي والتخطيط (9 أسئلة) | **%** |
| قسم ز: أماكن الإقامة (36 سؤال) | **%** |
| القسم ح: إمدادات المياه ومعالجة المياه (26 سؤال) | **%** |
| القسم ط: دورات المياه والمرافق الصحية (24 سؤال) | **%** |
| القسم ي: مرافق غسيل الملابس وغسيل اليدين والاستحمام (17 سؤال) | **%** |
| القسم ك: التخلص من النفايات ومكافحة الحشرات (20 سؤال) | **%** |
| القسم ل: الإضاءة والطاقة الكهربائية وأنظمة التوليد (22 سؤال) | **%** |
| القسم م: معالجة مياه الصرف الصحي (11 سؤال) | **%** |
| **القسم ن: الاستعداد لحالات الطوارئ (50 سؤال)** | **%** |
| القسم س: مرافق الرياضة والترفيه (25 سؤال) | **%** |
| مجموع نقاط التقييم الكلي (341 سؤالاً): | **%** |