|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **التحقق** | **الدرجة**  |  **الملاحظات** |
|
|  **مستوى النظافة** |   |   |
| 1 هل أسطح العمل والأرفف نظيفة؟ |   |   |
| 2 هل الجدران، والأرضيات، والأسقف نظيفة؟ |   |   |
| 3 هل يتم تنظيف المعدات، والأواني الفخارية والأواني جيدًا بعد استخدامها؟ |   |   |
| 4 هل المغاسل ومصارف المياه نظيفة؟ |   |   |
| 5 هل يتم تنفيذ عمليات التنظيف العميق بشكل منتظم؟ |   |   |
| **التخلص من النفايات** |   |   |
| 6 هل يتم إفراغ عبوات الطعام المستخدم في مكافحة الآفات والحشرات وغيره من منتجات مكافحة الآفات والحشرات بشكل منتظم؟ |   |   |
| 7 هل يتم التخلص من زيت الطهي والدهن المستخدم في مكافحة الآفات والحشرات بشكل صحيح؟ |   |   |
| **نظافة الأطعمة** |   |   |
| 8 هل يتم تخزين الأطعمة المطبوخة وإعدادها بشكل منفصل عن الأطعمة النيئة؟ |   |   |
| 9 هل الثلاجات والمجمدات نظيفة وهل تعمل بشكل صحيح؟ (يجب أن تكون درجة حرارة المجمدة -18 درجة مئوية أو أقل)؟  |   |   |
| 10 هل يرتدي الموظفون معدات الحماية الشخصية؟ |   |   |
| 11 هل يتم تعقيم الخضراوات النيئة قبل تقديمها؟ |   |   |
| 12 هل تساهم طريقة تخزين المواد الكيميائية في الوقاية من التلوث؟  |   |   |
| **وضع الملصقات التعريفية وإمكانية التتبع** |   |   |
| 13 هل تحمل المواد القابلة للتلف الموجودة في المخزن ملصقات تعريفية واضحة تتضمن الاسم وتاريخ الشراء وتاريخ الاستخدام؟  |   |   |
| **التخزين** |   |   |
| 14 هل جميع أماكن التخزين نظيفة ومرتبة، وهل يتم تخزين المنتجات الغذائية بعيدًا عن الأرض وأسطح الجدران؟  |   |   |
| 15 هل جميع العبوات بحالة جيدة؟  |   |   |
| 16 هل يتم تخزين المواد الكيميائية ومنتجات التنظيف بعيدًا عن أماكن تخزين الطعام؟ |   |   |
| 17 هل مناطق التخزين خالية من الآفات والحشرات؟ |   |   |
| **مكافحة الآفات والحشرات** |   |   |
| 18 هل يتم تفقد المطبخ ومناطق التخزين بشكل منتظم للكشف عن تفشي الآفات والحشرات؟ |   |   |
| 19 هل تعمل أجهزة قتل الذباب الكهربائية بشكل جيد وهل تتم صيانتها بانتظام؟  |   |   |
| **المواد الكيماوية** |   |   |
| 20 هل تحمل جميع المواد الكيميائية ملصقات تعريفية واضحة؟ (على سبيل المثال، مواد التنظيف والمطهرات والمنظفات ومبيدات الآفات والحشرات)  |   |   |
| **الإسعافات الأولية** |   |   |
| 21 هل تحمل صناديق الإسعافات الأولية ملصقات تعريفية واضحة، وهل هي صالحة للاستخدام ومجهزة بالكامل؟  |   |   |
| **الإجراءات والتدابير الاحترازية لمكافحة الحرائق** |   |   |
| 22 هل يتم توفير طفايات الحريق واختبارها سنويًا؟ (تحقق من تاريخ الاختبار الأخير على الملصق)  |   |   |
| 23 هل يتم توفير بطانيات إخماد الحريق وفحصها سنويًا؟  |   |   |
| 24 هل مخارج الطوارئ ومسارات الهروب خالية من العوائق؟  |   |   |
| 25 هل يتم اتباع قواعد "عدم التدخين"؟ (ابحث عن أعقاب السجائر)  |   |   |
| إجمالي التصنيفات |  |   |
|  **1 (بحاجة لتحسين( 2 (متوسط) 3 (مرضٍ) 4 (ممتاز)** |