

أ. غسل اليدين والنظافة الشخصية				
الإجراءات التصحيحية	لا ينطبق	غير ملحوظ	غير ممتثل	ممتثل
				1 تتوافر أحواض لغسل اليدين ويمكن الوصول إليها بسهولة وتحتوي على صابون ومناشف وماء ساخن وبارد
				2 يغسل الموظفون أيديهم باستمرار ويتبعون خطوات غسل اليدين الصحيحة (20 ثانية) ويتم غسل اليدين قبل ارتداء القفازات.
				3 يُحظر على الموظفين لمس الطعام الجاهز للأكل أو الجاهز للتقديم بأيدي عارية.
الموظف الذي يعاني من القيء أو الإسهال يُستبعد من المؤسسة. ويتم استخدام سجل مرض الموظف.				4 يُحظر تناول الطعام أو الشرب أو التدخين في منطقة تجهيز الطعام
				5 يتم وضع الأغراض الشخصية بعيدا عن مخزن الاكل و غرفة تحضير الطعام.
ب. الحماية من التلوث				
الإجراءات التصحيحية	لا ينطبق	غير ملحوظ	غير ممتثل	ممتثل
				6 يُحفظ الطعام غير المطبوخ بالأسفل وبعيدًا عن الطعام المطبوخ.
				7 تُحفظ جميع الأطعمة على بُعد ست بوصات (6") من الأرض على الأقل.
				8 تُخزن أصناف الطعام في ترتيب التراص الصحيح.
				9 تُحفظ جميع أصناف الطعام مغطاة أو ملفوفة.
				10 تُنظف الأسطح الملامسة للطعام وتُعقم، بما في ذلك معدات التنظيف الفوري.
				11 تُستخدم أقمشة المسح وتُخزّن بشكل صحيح في محلول معقم.
				12 يتم مراقبة البوفيهات والطعام المُجهز "للتحضير الذاتي" لمنع التلويث أو الإفساد المقصود.
ج. الوقت ودرجة الحرارة				
الإجراءات التصحيحية	لا ينطبق	غير ملحوظ	غير ممتثل	ممتثل
				13 يتم طهي الطعام حتى درجة الحرارة الداخلية المطلوبة.
				14 إعادة التسخين - يُعاد تسخين الطعام حتى 165 درجة فهرنهايت لمدة 15 ثانية.
				15 الأطعمة الباردة السريعة - 135 درجة حتى 70 درجة في ساعتين و70 درجة حتى 41 درجة في أربع ساعات أو درجة حرارة الغرفة حتى 41 درجة في أربع ساعات.
				16 تُستخدم سجلات التبريد.
				17 الاحتفاظ بالحرارة - يُحفظ الطعام في درجة 135 فهرنهايت أو أكثر.
				18 الاحتفاظ بالبرودة - يُحفظ الطعام في درجة 41 فهرنهايت أو أقل.
				19 يتم تصنيف الطعام حسب تاريخ التحضير.
الوقت و درجة الحرارة ( تستمر )				
				20 يتم التخلص من الطعام المُجهز منذ أكثر من سبعة أيام.
				21 تُستخدم الترمومترات من أجل التأكد من درجة حرارة الطعام.
				22 يتم استلام الطعام في درجات حرارة مناسبة.
				23 تُطبق طرق الإذابة المُعتمدة.

Last updated September 2024

د. المصدر المعتمد	ممتثل	غير ممتثل	غير ملحوظ	لا ينطبق	الإجراءات التصحيحية
24					يتم شراء الطعام من مصدر مُعتمد
25					يتم فحص المنتجات بحثًا عن علامات التلعب، والأختام المكسورة وبقايا السائل أو المسحوق.
س. المواد الكيميائية	ممتثل	غير ممتثل	غير ملحوظ	لا ينطبق	الإجراءات التصحيحية
26					يُستخدم المواد الكيميائية السامة وتُصنّف بشكل صحيح، وتُخزّن بعيدًا عن الطعام والأدوات وأواني المطبخ ومفارش الموائد والأدوات التي تُستخدم وتُقدّم مرة واحدة
ص. الاستخدام الصحيح للأدوات والأواني	ممتثل	غير ممتثل	غير ملحوظ	لا ينطبق	الإجراءات التصحيحية
27					تُحفظ الأدوات والأواني بشكل صحيح مع مفايض للمستخدمين.
28					تُحفظ جميع المعدات والأدوات التي تُستخدم مرة واحدة على بُعد ست بوصات (6") من الأرض على الأقل.
29					هناك حوض مُقسّم إلى 3 أقسام وغسالة صحون تعمل على النحو اللازم مع التعقيم.
30					هناك أطقم اختبار مُعقمة سليمة في الموقع ويتم استخدامها.
ع. المرافق المادية	ممتثل	غير ممتثل	غير ملحوظ	لا ينطبق	الإجراءات التصحيحية
31					يتم تنظيف وصيانة الارضيات والجران بشكل صحيح، و تكون الممرات خالية من العوائق.
32					يتم قفل أبواب رصيف التحميل عند عدم استخدامها.
غ. التلجّات والمُجمّدات	ممتثل	غير ممتثل	غير ملحوظ	لا ينطبق	الإجراءات التصحيحية
33					يوجد مقياس حرارة في كل ثلاجة ومجمدة ومقصورة.
34					تبلغ درجة حرارة التلجّات والمقصورات 41 درجة فهرنهايت أو اقل.
35					تتم مراقبة درجات الحرارة في التلجّات والمقصورات والمجمدات. تسجيل درجات الحرارة بشكل يومي.

For reasonable accommodations or alternative formats please contact Environmental Health at health@minneapolismn.gov or 612-673-2301. People who are deaf or hard of hearing can use a relay service to call 311 at 612-673-3000. TTY users call 612-263-6850.  
Para ayuda, llame al 311. Rau kev pab 311. Hadii aad Caawimaad u baahantahay wac 311