

| 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 وتُخزَّن 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 والجدران 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