



# مقاطعة سان دييغو

إدارة الصحة البيئية والجودة

P.O. BOX 129261, SAN DIEGO, CA 92112-9261

هاتف: (858) 505-6900 | فاكس: (858) 999-8920 | [www.sdcdehq.org](http://www.sdcdehq.org)

## قائمة المعاينة الذاتية للمشروعات الصغرى لتشغيل المطابخ المنزلية (Microenterprise Home Kitchen Operation, MEHKO)

تمثل النقاط الآتي ذكرها المجالات الرئيسية التي خضعت للتقييم في أثناء المعاينة الروتينية لمنشأة MEHKO. صُممت هذه القائمة لمساعدتك، بصفتك مشغل المنشأة، في تقييم حالة تشغيل منشأتك بين عمليات المعاينة التي تُجريها هذه الإدارة. نقترح عليك الاطلاع على هذه القائمة، ووضع «علامة» أمام العناصر التي تعتقد أنها ممثلة. وفيما يتعلق بالنقاط التي لم تُحدد، فقد تُعد «انتهاكاً» ويجب تصحيحه. يُرجى الاتصال باختصاصي الخدمات لدينا على الرقم (858) 505-6900 أو إرسال بريد إلكتروني إلى [FHDMEHKO@sdcounty.ca.gov](mailto:FHDMEHKO@sdcounty.ca.gov) إذا كانت لديك أي أسئلة.

### سلامة الأغذية

- ☐ توضع ملصقات غذائية بطريقة سليمة على الطعام الذي تشتريه لمنشأتك، والطعام المشتري من مصدر معتمد (حاصل على ترخيص من المقاطعة، أو الولاية، أو الحكومة الفيدرالية).
- ☐ تُخزن جميع الأطعمة على ارتفاع لا يقل عن 6 بوصات من الأرض.
- ☐ يُحفظ أي طعام مخزن خارج المنزل (على سبيل المثال، الجراج أو الحظيرة أو الفناء) بطريقة سليمة في الثلاجة/الفريزر مع إحكام غلق الباب/الغطاء.
- ☐ تُغسل الخضروات والفواكه النيئة الكاملة قبل تقطيعها أو تقديمها أو خلطها مع مكونات أخرى قبل الطهي.
- ☐ يُحمى الطعام من الأوساخ، والمناولة غير الضرورية، وتسرب الملوثات من الأسطح إلى الطعام، وغيرها من أشكال التلوث.
- ☐ جميع حاويات تخزين المواد الغذائية السائبة مزودة بأغطية مناسبة ومصنفة بطريقة صحيحة باستخدام ملصقات بأسماء محتوياتها.
- ☐ تُخزن المنتجات الغذائية في حاويات غير سامة.
- ☐ توضع ملصقات لتصنيف المواد الخطرة (مواد التنظيف) بطريقة صحيحة وتُخزن بعيداً عن المنتجات الغذائية.

### التحكم في درجة الحرارة

- ☐ تُحفظ الأغذية المحتملة خطورتها عند درجة حرارة 41 درجة فهرنهايت أو أقل.
- ☐ يتوفر مقياس حرارة، يضبط عند درجة حرارة + أو -2 فهرنهايت، وهو جزء أساسي من الثلاجة (مؤشر خارجي)، أو موضوع داخل كل وحدة، على أدنى جزء منها، وفي موقع واضح للعيان.
- ☐ يتوفر مقياس حرارة أو مزدوج حراري دقيق ذي مسبار معدني سهل الاستخدام، مناسب لقياس درجات حرارة الطعام، ويُستخدم للتحقق من درجات حرارة الطعام.

### المعدات/الأواني

- ☐ جميع أصناف المعدات (على سبيل المثال، الأواني، والطاولات، والأحواض، وحاويات الطعام، وما إلى ذلك) نظيفة وجيدة الصيانة، وتُغسل الأسطح الملامسة للطعام، وتُشطف وتُعقم وتُجفف بالهواء بطريقة سليمة.
- ☐ يجرى الشطف التعقيمي النهائي للمعدات بإحدى الوسائل الآتية فقط: (أ) غمرها في محلول يحتوي على 100 جزء في المليون من الكلور لمدة 30 ثانية على الأقل، (ب) غمرها في محلول يحتوي على 200 جزء في المليون من الأمونيوم الرباعي لمدة 60 ثانية، (ج) وضعها في غسالة أطباق بإمكانها استخدام مياه لغسل الأواني تصل درجة حرارتها إلى 160 درجة فهرنهايت.
- ☐ تتوفر مواد الاختبار وتُستخدم بسهولة لتجربة طرق التعقيم بالقدر الكافي. يجب أن تتطابق شرائط الاختبار مع نوع المعقم المستخدم.
- ☐ تمت صيانة أو استبدال الأواني التالفة أو غير المعتمدة بشكل سليم.
- ☐ الأواني تخضع للحماية بطريقة سليمة من التلوث في أثناء التخزين.
- ☐ تُستخدم كل من أقمشة المسح الجافة والمبللة بطريقة سليمة. تُخزن أقمشة المسح المتعددة الاستخدام في محلول معقم (100 جزء في المليون من الكلور أو 200 جزء في المليون من الأمونيوم الرباعي) عند عدم استخدامها.

## صحة الموظفين ونظافتهم الشخصية

- ☐ حصل مالك/مشغل مشروع MEHKO على شهادة مدير سلامة الأغذية (تُجدد كل خمس سنوات) وحصل جميع الموظفين الآخرين الذين يتعاملون مع الأطعمة غير المعبأة أو الأواني على شهادة متداول الأغذية. (تجدد كل ثلاث سنوات)، وجميع السجلات متاحة بسهولة.
- ☐ يغسل الموظفون أيديهم بالصابون والمياه الجارية الدافئة لأي من الأسباب الآتية: (أ) قبل بدء العمل، (ب) بعد استخدام دورة المياه مباشرة، (ج) فيما بين المهام، (د) في أي وقت يلزم ذلك لتجنب تلوث الأغذية.
- ☐ الموظفون الذين يتعاملون مع الطعام أو الأواني غير مصابين بجروح مفتوحة، ولا يعانون أعراض الإسهال، أو القيء، أو الحمى، أو السعال المستمر، أو العطس، أو سيلان الأنف.
- ☐ يرتدي الموظفون ملابس خارجية نظيفة، ويلتزمون بارتداء قبة، أو غطاء للشعر، أو شبكة للشعر، بطريقة سليمة.
- ☐ لا يدخل الموظفون ولا يستخدمون التبغ داخل مطبخ السكن. يُبعد الأطفال من مناطق تحضير الطعام في أثناء التحضير الفعلي لأصناف قائمة طعام MEHKO، ما لم تُتخذ خطوات لتجنب تلوث الطعام والأسطح الملامسة له. لا تقام أي أنشطة طهي شخصية أخرى في أثناء عملية إنتاج الطعام لدى MEHKO.
- ☐ تُخزن الملابس والأمتعة الشخصية بطريقة سليمة.

## المياه والصرف الصحي

- ☐ جميع الأحواض معدة تمامًا للتشغيل باستخدام مياه جارية ساخنة وباردة تعمل بالضغط. يجب أن تكون درجة حرارة ماء غسل اليدين 100 درجة فهرنهايت على الأقل ويجب أن يتوفر الماء الساخن بدرجة حرارة 120 درجة فهرنهايت على الأقل داخل السكن.
- ☐ حالة السباكة جيدة ولا يوجد تسريب.
- ☐ يجري التخلص من جميع النفايات السائلة بطريقة سليمة من خلال نظام معتمد للتخلص من مياه الصرف الصحي (مثل المصارف أو نظام الصرف الصحي).

## الأرضيات/الجدران/الأسقف

- ☐ الأرضيات نظيفة، وجيدة الصيانة، وفي حالة جيدة.
- ☐ الجدران والأسقف والنوافذ نظيفة، وجيدة الصيانة، وفي حالة جيدة.

## المرحاض/أحواض غسل اليدين

- ☐ مرافق المراحيض نظيفة، وجيدة الصيانة، وفي حالة جيدة.
- ☐ تتوفر مناشف ورقية للاستخدام الواحد، والصابون السائل (غير مصرح باستخدام قطع الصابون والمناشف القماشية القابلة لإعادة الاستخدام).
- ☐ موزعات المناشف الورقية معبئة بالكامل.
- ☐ تتوفر تهوية جيدة في كل دورة مياه.

## مكافحة الحشرات

- ☐ المنشأة خالية من غزو الحشرات والقوارض.
- ☐ لا يُسمح بوجود الحيوانات الحية في مناطق تحضير الطعام، ويجب استبعادها من هذه المناطق في أثناء التحضير الفعلي لأصناف قائمة الطعام في MEHKO.
- ☐ لا يُستخدم سوى المبيدات الحشرية المعتمدة وبالطريقة السليمة وفقًا لملصق الشركة المصنعة.

## النفايات

- ☐ حاويات النفايات ضد التسرب ومغطاة.
- ☐ تُربط الأكياس البلاستيكية قبل وضعها في حاويات النفايات.
- ☐ صناديق القمامة الخارجية في حالة جيدة ومزودة بأغطية مغلقة.

## التشغيل

- ☐ لدى المنشأة تصريح حالي من إدارة الصحة البيئية والجودة بتشغيل المنشأة وهذا التصريح معروض في جميع الأوقات.
- ☐ تتوفر نسخة من تقرير المعاينة الأخيرة للمراجعة عند الطلب.