



County of San Diego

DEPARTMENT OF ENVIRONMENTAL HEALTH AND QUALITY

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

تلفن: (858) 505-6900 | دورنگار: (858) 999-8920 | www.sdcdehq.org

فهرست بازبینی خودبازرسی راه اندازی کسب و کار خانگی تهیه غذا (MEHKO)

موارد زیر اصلی ترین حوزه هایی هستند که در حین بازرسی معمول MEHKO ارزیابی می شوند: این فهرست بازبینی برای کمک به شما به عنوان اپراتور تأسیسات در ارزیابی وضعیت عملیات خود در بین بازرسی های این بخش طراحی شده است. ما پیشنهاد می دهیم که این فهرست را مطالعه کنید و آن مواردی که باور دارید مطابق با مقررات هستند را «تیک بزنید». مواردی که تیک نزده اید ممکن است به عنوان «نقص» در نظر گرفته شوند و باید اصلاح شوند. لطفاً با کارشناس وظیفه ما به شماره (858) 505-6900 تماس بگیرید یا اگر سؤالی دارید به FHDMEHKO@sdcounty.ca.gov ایمیل بزنید.

امنیت غذایی

- ☐ مواد غذایی که برای کسب و کار شما خریداری می شود، به درستی برچسب گذاری شده و از یک منبع تأیید شده (دارای مجوز از کانتی، ایالت یا دولت فدرال) خریداری شده اند.
- ☐ همه مواد غذایی حداقل در فاصله 6 اینچی از سطح زمین نگهداری می شوند.
- ☐ مواد غذایی که خارج از خانه (مانند انبار، سایه بان یا پاسیو) نگهداری می شوند به درستی در یخچال/فریزر با درب/پوشش مناسب نگهداری می شود.
- ☐ محصولات کاملاً خام قبل از برش، سرو و/یا ترکیب با سایر مواد قبل از پختن شسته می شوند.
- ☐ مواد غذایی در برابر کثیفی، جابه جایی غیر ضروری، قرار گرفتن زیر نشت مواد دیگر و سایر اشکال آلودگی محافظت می شود.
- ☐ تمامی ظروف نگهداری مواد غذایی فله دارای درپوش مناسب هستند و به درستی با نام محتوای ظرف برچسب گذاری شده اند.
- ☐ محصولات غذایی در ظروف غیر سمی نگهداری می شوند.
- ☐ مواد خطرناک (مواد تمیزکننده) به درستی برچسب گذاری شده و دور از محصولات غذایی نگهداری می شوند.

کنترل دما

- ☐ مواد غذایی که به صورت بالقوه خطرناک هستند در دمای 41 درجه فارنهایت یا کمتر نگهداری می شوند.
- ☐ یک دماسنج، با دقت + یا -2 درجه فارنهایت، به عنوان یک بخش جدایی ناپذیر از یخچال (عقربه دار) یا در داخل هر واحد، در گرم ترین نقطه آن، در مکانی قابل مشاهده قرار دارد.
- ☐ یک دماسنج با ترموکوپل با پروب فلزی دقیق، مناسب برای اندازه گیری دمای مواد غذایی، به راحتی در دسترس است و برای بررسی دمای مواد غذایی استفاده می شود.

تجهیزات / وسایل آشپزخانه

- ☐ تمامی اقلام تجهیزات (مانند وسایل آشپزی، میزها، سینک ظرفشویی، ظروف غذا و غیره) تمیز و به خوبی نگهداری می شوند و سطوح تماس با غذا به درستی شسته، آبکشی، ضد عفونی و در هوا خشک می شوند.
- ☐ شستشوی ضد عفونی کننده نهایی تنها با یکی از روش های زیر انجام می شود: الف) غوطه ور شدن در محلول کلر به غلظت 100 ppm به مدت حداقل 30 ثانیه. ب) غوطه ور شدن در محلول آمونیم کاترتری به غلظت 200 ppm به مدت 60 ثانیه. ج) در یک ماشین ظرفشویی مکانیکی که بتواند به دمای سطح ظرف 160 درجه فارنهایت برسد.
- ☐ مواد آزمایشی برای آزمایش مناسب روش های ضد عفونی به آسانی در دسترس هستند و استفاده می شوند. نوارهای آزمایش باید با نوع ضد عفونی کننده مورد استفاده مطابقت داشته باشد.
- ☐ وسایل آشپزخانه آسیب دیده یا تأیید نشده به درستی تعمیر یا تعویض شده اند.
- ☐ وسایل آشپزخانه در هنگام نگهداری به درستی از آلودگی محافظت می شوند.
- ☐ دستمال های خشک و دستمال های مرطوب، هر دو به درستی استفاده می شوند. دستمال های پاک کن چند منظوره در صورت عدم استفاده در محلول ضد عفونی کننده (کلر 100 ppm یا آمونیم کاترتری 200 ppm) نگهداری می شوند.

سلامت و بهداشت کارکنان

- ☐ مالک/اپراتور MEHKO گواهی مدیر ایمنی مواد غذایی خود را دریافت کرده است (هر پنج سال یکبار تمدید می‌شود) و همه کارکنان دیگری که با غذا یا وسایل بسته‌نشده سروکار دارند، گواهی مدیریت مواد غذایی خود را دریافت کرده‌اند.
- ☐ گواهی‌نامه (هر سه سال یکبار تمدید می‌شود)، و تمامی سوابق به راحتی در دسترس هستند.
- ☐ کارکنان دست‌های خود را با صابون و آب جاری گرم به هر یک از دلایل زیر بشویند: الف) قبل از شروع کار؛ ب) فوراً پس از استفاده از دستشویی؛ ج) بین وظایف؛ د) هر زمانی که نیاز باشد تا از آلودگی غذا جلوگیری کند.
- ☐ کارکنانی که با غذا یا وسایل آشپزخانه سروکار دارند، زخم باز ندارند و با علائم اسهال، استفراغ، تب یا سرفه مداوم، عطسه یا آبریزش بینی مبتلا به بیماری نیستند.
- ☐ کارکنان لباس‌های بیرونی تمیزی می‌پوشند و موهای آن‌ها به‌درستی با کلاه، پوشش مو یا توری مو بسته می‌شوند.
- ☐ کارکنان در داخل آشپزخانه مسکونی سیگار نمی‌کشند یا تنباکو استفاده نمی‌کنند. کودکان در حین آماده‌سازی موارد منو MEHKO از محل آماده سازی خارج می‌شوند، مگر اینکه اقداماتی برای جلوگیری از آلودگی مواد غذایی و سطوح تماس با غذا صورت بگیرد. در زمان تولید غذای MEHKO هیچ فعالیت پخت‌وپز شخصی دیگری انجام نمی‌شود.
- ☐ لباس‌ها و اشیاء شخصی به درستی نگهداری می‌شوند.

آب و فاضلاب

- ☐ تمامی سینک‌ها با آب جاری گرم و سرد تحت فشار کاملاً قابل استفاده هستند. دمای آب برای شستشوی دست‌ها حداقل باید 100 درجه فارنهایت باشد و دمای آب گرم حداقل باید 120 درجه فارنهایت باشد و در محل اقامت در دسترس باشد.
- ☐ لوله‌کشی در وضعیت خوبی است و هیچ نشتی وجود ندارد.
- ☐ تمامی فاضلاب‌ها به درستی از طریق یک سیستم دفع فاضلاب تأیید شده (مانند فاضلاب شهری یا سیستم سپتیک) دفع می‌شوند.

کف‌ها / دیوارها / سقف‌ها

- ☐ کف‌ها تمیز، به خوبی نگهداری شده و در وضعیت خوبی قرار دارند.
- ☐ دیوارها، سقف‌ها و پنجره‌ها تمیز، به خوبی نگهداری شده و در وضعیت خوبی قرار دارند.

توالت / سینک دستشویی

- ☐ امکانات توالت تمیز بوده، به‌خوبی نگهداری شده و در وضعیت خوبی قرار دارند.
- ☐ دستمال‌کاغذی‌های یکبار مصرف و صابون قابل مصرف موجود است (صابون نواری و حوله‌های پارچه‌ای قابل استفاده مجدد مورد تأیید نیستند).
- ☐ محفظه‌های دستمال توالت به‌طور کامل پر هستند.
- ☐ تهویه در هر دستشویی فراهم شده است و در وضعیت خوبی قرار دارد.

کنترل آفات

- ☐ این مرکز به دور از هجوم حشرات و جوندگان است.
- ☐ حیوانات زنده در مناطق آماده‌سازی غذا مجاز نیستند و باید در هنگام آماده‌سازی موارد منو MEHKO از مناطق آماده‌سازی بیرون برده شوند.
- ☐ تنها سموم دفع آفات تأیید شده به روش مناسب طبق برچسب سازنده استفاده می‌شوند.

زباله

- ☐ سطل‌های زباله ضدنشت و با درپوش هستند.
- ☐ کیسه‌های پلاستیکی قبل از قرار گرفتن در سطل زباله بسته می‌شوند.
- ☐ سطل‌های زباله بیرونی در وضعیت خوبی قرار دارند و درپوش آنها بسته است.

عملیات

- ☐ این مرکز دارای مجوز فعلی از «اداره سلامت و کیفیت زیست‌محیطی» برای فعالیت است و این مجوز همواره در این مرکز ارائه شده است.
- ☐ یک کپی از آخرین گزارش بازرسی در صورت درخواست برای بررسی در دسترس است.