

نموذج سلامة (الكافتيريا - المطعم - المقهى)

المبنى				اسم المكان /	م
ملاحظات	لا	جزئياً	نعم	القائمة	
				وجود بروتوكول يوضح (ملصق) يتعلق بتنظيف والتطهير	١
				المرافق نظيف وبحالة جيدة	٢
				جميع البرادات والثلاجات مزودة بأجهزة قياس للحرارة وتعمل بشكل صحيح	٣
				الأبواب بحالة جيدة و مغلقة دائماً وسهلة الفتح	٤
				يوجد باب لطوارئ ويسهل فتحه	٥
				أجهزة التهوية وشفط الهواء نظيفة وفعالة	٦
				توفر إضاءة طبيعية او صناعية بشكل واف	٧
				سقف مستعار وبحالة جيدة	٨
				الرفوف معدنيه ومقاومة للصدأ	٩
				تغطية الأطعمة بشكل مناسب	١٠
				تسليم المنتجات من مكان نظيف ومنفصل عن أماكن التحضير الطعام	١١
				التخزين في أماكن مرتفعة عن الأرض ومرتب بشكل صحيح	١٢
				وجود معدات تنظيف وتطهير خاصة بكل منطقة	١٣
				عدم وجود مواد غذائية منتهية الصلاحية	١٤
				مواد التنظيف الكيميائية معنونه بشكل صحيح ومخزنة بعيدة عن الطعام	١٥
				وجود مغسلة وماء وصابون ومحارم تجفيف خاصة بالموظفين	١٦
				استعمال القفازات وغطاء الرأس وتبديلها عند الحاجة	١٧
				استخدام مستوعبة نفايات نظيفة مجهزة بأكياس بلاستيكية وتفتح بالقدم ومغطاة	١٨
				وجود مراحيض بعيدة نسبياً عن مكان تحضير الطعام	١٩
				وجود تهوية مناسبة في المراحيض (نافذة ، شفاط) و إنارة كافية	٢٠
				التمديدات والأسلاك المتصلة بالأجهزة الكهربائية سليمة وآمنة	٢٢
				الطاوولات والكراسي مرتبه ومنظمه وموزعه بشكل سليم	٢٣
				المساحة بين الطاوولات كافية للعبور	٢٤
				الارضيات آمنة وغير قابلة للانزلاق	٢٥
				الموقع خالي من المواد الخطرة قابلة للاشتعال	٢٦

التوقيع

معد التقرير

مدير الإدارة العامة للسلامة والمخاطر

م / محمد بن احمد الغامدي