



## معايير السلامة الصحية الواجب تأمينها في المؤسسات

### \* السلامة العامة

- أ. الرخص الرسمية من الوزارات المعنية متوفرة
- ب. استخوذ جميع العاملين على شهادة صحية
- ج. وجود علب اسعافات أولية
- د. وجود مطافئ الحريق و التأكد من تاريخ صلاحيتها
- هـ. ادوات الكيل و الوزن دقيقة و صحيحة

### \* النظافة الشخصية

- أ. عزل لحاجيات الموظفين الشخصية عن منطقة المطبخ (ملابس، احذية)
- ب. غطاء الشعر / كفوف
- ج. غسل الأيدي بشكل متكرر / نظافة الأظافر
- د. الأكل و التدخين خارج منطقة تحضير الطعام
- هـ. الفصل التام بين تحضير الطعام و التداول بالمال

### \* محيط البناء و هيكلته

- أ. عدم وجود مسببات تلوث محيطة بمكان العمل
- ب. عدم عرض مواد غذائية خارجاً
- ج. خلو البناء من التشققات و الثغرات التي تسمح بتواجد الحشرات
- د. النوافذ و الأبواب مغلقة و مجهزة بأسلاك معدنية
- هـ. بلاط الأرض و الجدران ملصق بشكل تام
- و. غياب النش و تشقق الطلاء
- ز. وجود مجارٍ مغطاة و نظيفة
- ح. التهوية مؤمنة بشكل ملائم و نظيف
- ط. الإنارة كافية و محمية
- ي. مستوعبات النفايات مغلقة و تفتح بالأرجل
- ك. عدم وجود ادلة على تواجد اي نوع من انواع الحيوانات (قوارض، حشرات...)
- ل. موقع نظام مكافحة الحشرات مناسب (بعيد عن المواد الغذائية)
- م. امدادات الكهرباء مغطاة تماماً

## \* كيفية التسعير

- أ. الأسعار واضحة و مُعلنة بالليرة اللبنانية
- ب. الأسعار المعلنة تشمل الضريبة و الخدمة
- ج. الأسعار على الصندوق مطابقة للأسعار المعلنة داخل المؤسسة
- د. الأسعار المعلنة تتطابق مع لائحة الأسعار المصدقة من وزارة السياحة

## \* اماكن التخزين

- أ. النظافة العامة
- ب. نسبة الرطوبة
- ج. سحب المواد الأقدم قبل الأحدث
- د. الرفوف حيث توضع المواد الغذائية لا تلامس الأرض او الحائط
- هـ. مصدر المواد الغذائية معروف و التأكد من وجود لاصقة البيانات
- و. عدم وجود مواد منتهية الصلاحية/ تاريخ انتهاء الصلاحية واضح
- ز. عدم وجود عيوب في المواد الغذائية (تغير لون، عفن، روائح كريهة، انتفاخ العلب ...)
- ح. الفصل بين السلع الإستهلاكية حسب نوعها (غذائية/ مواد اخرى)

## \* البرادات و الثلجات

- أ. التأكد من صيانة البرادات من الداخل و الخارج
- ب. درجات الحرارة مناسبة : البرادات: 5 درجات / الثلجات: - 18 درجة
- ج. تواجد المواد الغذائية في اوعية بلاستيكية او يوضع عليها تاريخ الصلاحية
- د. البضاعة غير مكدسة و يتم سحب المواد الأقدم قبل الأحدث
- هـ. الفصل بين المواد حسب نوعها و وجهة استعمالها

## \* تحضير المأكولات

- أ. النظافة العامة
- ب. نظافة المعدات و حسن استخدامها
- ج. فصل الواح التقطيع و السكاكين حسب وجهة استعمالها
- د. عدم وجود ادوات خشبية او قماشية او كرتون
- هـ. آلية غسل و تعقيم الخضار صحيحة / نظافة المياه المستعملة
- و. اعتماد آلية صحيحة لإذابة المأكولات المجمدة
- ز. عدم ترك المواد الغذائية لوقت طويل خارج البراد
- ح. وجود مغسلة تراعي الشروط
- ط. جودة الزيت المستخدم للقلي

## \* كيفية التنظيف

- أ. يتم تنظيف و تعقيم الحاويات و الأطباق بشكل ملائم
- ب. ادوات التنظيف مناسبة و موجود عليها جميع المعلومات اللازمة
- ج. الفصل بين استعمالات الفوط (مطبخ، حمامات...)
- د. ادوات التنظيف معزولة

