

نموذج التفتيش على الشروط الصحية في مصانع الأغذية والعاملين بها.

معلومات عامة عن المنشأة

أ- الاسم:			تفاصيل عن المنشأة
ب- رقم التسجيل:			العنوان الدائم
			عناوين الاتصال هاتف: جوال: فاكس: بريد الكتروني:
			اسم المدير التنفيذي
			اسم مدير الجودة والتحكم.
			تاريخ إنشاء المنشأة
عدد العمال في الوردية	عدد المشرفين في الوردية	عدد العمال في الوردية	معلومات عن الموظفين
.....	
			معدل الإنتاج اليومي بالطن المتري
			عدد المسؤولين الحكوميين المشرفين

منخفض الخطورة يلزم الإطلاع على المستندات والتأكد بشكل أكثر دقة ومن ثم تحديد مستوى الخطورة عالي الخطورة

تفاصيل التفتيش على المنشأة

ملاحظات	لا ينطبق	لا	نعم	الوصف	
					الموقع
				هل المصنع بعيداً عن الروائح الكريهة، والدخان والأتربة أو الملوثات الأخرى؟	١.
				هل تقع المنشأة في منطقة غير معرضة للانغمار بالماء أياً كان مصدره؟	٢.
ملاحظات	لا ينطبق	لا	نعم		الحجم
				هل المبنى واسعاً ومصمماً بالحجم الكافي الذي يفي بالغرض المعد من أجله دون حدوث تزامم في المعدات أو الأشخاص أو المواد؟	٣.
				هل يحتوي المبنى عدد من المخازن كافية لتخزين المواد الخام وكذلك المنتج النهائي.	٤.
ملاحظات	لا ينطبق	لا	نعم		الطرق والمساحات
				هل الطرق والمساحات التي تخدم المصنع والتي تقع في حدوده ملائمة لحركة مرور العربات؟	٥.
ملاحظات	لا ينطبق	لا	نعم		التصميم
				هل يسمح تصميم المصنع بسهولة القيام بالصيانة والنظافة الكافية والمراقبة الصحية السليمة في جميع مراحل الإنتاج؟	٦.
				هل يسمح تصميم المبنى بدخول وإيواء الآفات والحشرات والطيور والملوثات البيئية مثل الدخان والأتربة؟	٧.
				هل يؤدي تصميم المصنع إلى تطبيق الأساليب الصحية بالانسحاب المنتظم في خطوط التصنيع من وصول المواد الخام حتى المنتج النهائي ؟	٨.

				هل يؤدي تصميم المبنى إلى توفير الظروف الحيوية الملائمة للتصنيع ؟	٩.
ملاحظات	لا ينطبق	لا	نعم	الأرضيات	
				هل الأرضيات مصنوعة من مواد غير منضدة للماء ؟	١٠.
				هل الأرضيات ، سهلة الغسيل والتنظيف ؟	١١.
				هل الأرضيات منزلقة ؟	١٢.
				هل الأرضيات خالية من الشقوق والحفر ؟	١٣.
				هل تتأثر الأرضيات بالأحماض الضعيفة والقلويات والبخار ؟	١٤.
				هل الأرضيات مائلة لمكان التصريف ؟	١٥.
ملاحظات	لا ينطبق	لا	نعم	الحوائط	
				هل الحوائط ناعمة غير منضدة للماء ؟	١٦.
				هل الحوائط قابلة للغسيل ويسهل تنظيفها ؟	١٧.
				هل الحوائط ذات لون فاتح وخالية من الشقوق ؟	١٨.
ملاحظات	لا ينطبق	لا	نعم	السقوف	
				هل السقوف مصممة بطريقة تمنع تراكم القاذورات والتكثيف ونمو الفطريات وتكون الصدا ؟	١٩.
				هل السقوف سهلة التنظيف ؟	٢٠.
ملاحظات	لا ينطبق	لا	نعم	السلالم، المصاعد، الأرصفة، السلالم الكهربائية، المنحدرات	
				هل مصممة ومركبة بطريقة لا تسبب حدوث تلوث للأغذية ويسهل تنظيفها باستمرار ؟	٢١.
ملاحظات	لا ينطبق	لا	نعم	الأبواب	
				هل الأبواب ذات أسطح ناعمة غير منضدة للماء وتغلق ذاتياً ؟	٢٢.
ملاحظات	لا ينطبق	لا	نعم	الشبابيك (النوافذ)	
				هل تمنع الشبابيك تراكم القاذورات ؟	٢٣.
				هل الشبابيك مصنوعة من مادة غير قابلة	٢٤.

				للصدا ؟	
				هل الشبابيك مصنوعة من مادة ناعمة؟	٢٥.
				هل أسطح الشبابيك غير منفذة للماء ؟	٢٦.
				هل الشبابيك القابلة للفتح مزودة (بسلك شبكي مناسب) لمنع دخول الذباب والحشرات والقوارض؟	٢٧.
				هل الشبابيك مصممة بطريقة تسمح بسهولة تنظيفها وصيانتها؟	٢٨.
				هل عتب الشبابيك الداخلي إن وجد مائل لمنع استخدامها كأرفف؟	٢٩.
				وهل تغلق الشبابيك ذاتيا بأحكام؟	٣٠.
ملاحظات	لا ينطبق	لا	نعم	التهوية	
				هل المبنى مزود بالتهوية المناسبة لمنع ارتفاع الحرارة وتكاثف البخار والأتربة وإزالة الهواء الملوث؟	٣١.
				هل اتجاه تيار الهواء من المناطق الملوثة إلى المناطق النظيفة؟	٣٢.
ملاحظات	لا ينطبق	لا	نعم	الإضاءة	
				هل الإضاءة الطبيعية والصناعية كافية؟	٣٣.
ملاحظات	لا ينطبق	لا	نعم	غرف تغيير الملابس وأماكن الاستحمام	
				هل يتوفر غرف تغيير ملابس ودواليب خاصة للعمال لحفظ الملابس؟	٣٤.
				هل ملابس العمال نظيفة؟	٣٥.
				هل أماكن الاستحمام مزودة بالماء الساخن والبارد بكمية كافية؟	٣٦.
				هل أماكن الاستحمام تطل مباشرة على أماكن تداول الأغذية؟	٣٧.
				هل أماكن الاستحمام نظيفة ومجهزة بمواد التنظيف المناسبة؟	٣٨.
				هل أماكن الاستحمام مبطنة من الداخل بالقيشاني وذات لون فاتح وخالية من الشقوق؟	٣٩.

				هل عدد أماكن الاستحمام مناسب لعدد العاملين؟	٤٠
ملاحظات	لا ينطبق	لا	نعم	دورات المياه	
				هل الحمامات مصممة بحيث يسهل التخلص من الفضلات بالأسلوب الصحي؟	٤١
				هل مزودة بأبواب تغلق ذاتياً؟	٤٢
				هل الحمامات جيدة الإضاءة والتهوية؟	٤٣
				هل الحمامات تفتح مباشرة على أماكن تداول الأغذية؟	٤٤
				هل الحمامات نظيفة ومزودة بـسيفون ووسائل التدفئة والتبريد المناسبة؟	٤٥
				هل يوجد بالحمامات مغاسل للأيدي ومناشف تجفيف ذات استخدام لمرة واحدة؟	٤٦
				هل عدد دورات المياه مناسب لعدد العاملين؟	٤٧
ملاحظات	لا ينطبق	لا	نعم	مغاسل اليد	
				هل تتوفر للعاملين معدات كافية ومناسبة لغسل أيديهم وتجفيفها؟	٤٨
				هل توجد مغاسل اليد في أماكن واضحة؟	٤٩
				هل تستعمل مناشف اليد ذات الاستخدام الواحد؟	٥٠
ملاحظات	لا ينطبق	لا	نعم	التخلص من الفضلات	
				هل يتم التخلص من الفضلات بطريقة لا تسمح بتلوث مصادر المياه الصالحة للشرب والأغذية؟	٥١
				هل أماكن تجميع الفضلات مغطاة بطريقة تمنع الروائح الكريهة وليست مصدراً للآفات والحشرات؟	٥٢
				هل وسائل التخلص من الفضلات معتمدة من السلطات الصحية الرسمية المختصة؟	٥٣
ملاحظات	لا ينطبق	لا	نعم	مصادر المياه	
				هل المياه متوفرة بكمية كافية؟	٥٤
ملاحظات	لا ينطبق	لا	نعم	الماء الغير صالح للشرب	

				هل الماء مطابق للاشتراطات الصحية المعتمدة من الجهات الصحية وخاليا من عوامل التلوث الميكروبي؟	٥٥
ملاحظات	لا ينطبق	لا	نعم	أدوات تجميع المواد والأغذية التالفة والتخلص منها:	
				هل يتم توفير الوسائل الصحية اللازمة لتجميع المواد والأغذية التالفة ونقلها إلى خارج المصنع في الأماكن المخصصة لإعدامها؟	٥٦
				الاشتراطات الصحية أثناء التصنيع	
ملاحظات	لا ينطبق	لا	نعم	التحضير والتصنيع	
				هل يتم توقيت عمليات التحضير حتى المنتج النهائي وعمليات التعبئة بصورة سريعة ومتابعة تحت الظروف التي تمنع تعرض المنتج للتلوث والفساد والتلف أو نمو الأحياء الدقيقة المسببة للأمراض أو التسمم؟	٥٧
				هل يتم سحب عينات دورية من خط الإنتاج ومن المنتج النهائي بطريقة عشوائية للتأكد من سلامة الإنتاج.	٥٨
ملاحظات	لا ينطبق	لا	نعم	طرق التعبئة وحفظ المنتج النهائي	
				هل يتم تعبئة المنتج في عبوات لا تحتوي على أي مواد تؤدي إلى إحداث تغييرات عضوية أو حسية غير مرغوبة في؟	٥٩
				هل المنتج معالج بطريقة لا تؤدي إلى التسمم ولا تؤثر في الغذاء الذي يلامسها؟	٦٠
				هل مواد التعبئة غير منفذة للماء وعديمة الطعم والرائحة وتضمن الحماية المناسبة للمنتج من التلوث؟	٦١
ملاحظات	لا ينطبق	لا	نعم	طريقة التعبئة	
				هل تجري عملية التعبئة تحت ظروف صحية مناسبة؟	٦٢

				هل تضمن طرق الحفظ حماية المنتج من التلوث وعوامل الفساد والعدوى وكل ما يشكل خطرا على الصحة العامة؟	٦٣
ملاحظات	لا ينطبق	لا	نعم	ترقيم المنتج	
				(هل يمكن متابعة المنتج من تصنيعه حتى وصوله إلى أماكن بيع التجزئة؟) هل المنتجات النهائية المصنعة والتي توزع أثناء التصنيع أو التعبئة مرقمة حتى يمكن تحديد الرسالة وتاريخ إنتاجها لفصل رسالة الغذاء التي قد تتلوث أو تصبح غير مناسبة للغرض المستعمل لها؟	٦٤
ملاحظات	لا ينطبق	لا	نعم	تخزين ونقل المنتج النهائي	
				هل تخزين ونقل المنتج النهائي يتم تحت ظروف تمنع التلوث أو تكاثر الأحياء الدقيقة مع حماية المنتج من الفساد أو تلف العبوات؟	٦٥
				هل تجرى عملية الفحص دوريا على المنتج النهائي أثناء التخزين للتأكد من أن الغذاء مناسب للاستهلاك الآدمي ومطابقاً لمواصفات المنتج النهائي؟	٦٦
				هل غرف التخزين خالية من الرطوبة ومكيفة ومبردة ومزودة بأساليب مقاومة للقوارض؟	٦٧
ملاحظات	لا ينطبق	لا	نعم	الخواص الصحية للعاملين	
				هل يفحص الأفراد العاملين في تداول الأغذية طبيياً قبل تعيينهم بواسطة الجهات الصحية الرسمية طبقاً للاشتراطات التي تضعها الجهة المختصة بوزارة الصحة؟	٦٨
				هل يجرى الفحص الطبي للعمال دوريا فيما بعد بمعدل مرة كل سنة أو أكثر حسب الحاجة للتأكد من سلامتهم طبيياً وخلوهم من الأمراض الوبائية؟	٦٩
ملاحظات	لا ينطبق	لا	نعم	هل يتم استبعاد العمال المصابين بجروح ملوثة أو قروح معدية أو أي مرض معدى لحين	٧٠

				هل يتم التفطيش باستمرار على الأرضيات والحوائط والمصاعد وأجهزة النقل عن وجود إفرازات الحشرات وبيضها في الشقوق ؟	٨٤.
				هل المواد المقاومة شديدة الفاعلية بالنسبة للقوارض وهل تستعمل بطريقة لا تؤدي إلى تلوث الغذاء وحيث تكون درجة سميتها منخفضة بالنسبة للإنسان؟	٨٥.
				هل تنظيف الأجهزة والأدوات الملوثة بعد استعمال مبيدات الآفات لإزالة المواد المتبقية قبل استخدامها مرة ثانية؟	٨٦.
				هل مواد التنظيف كاملة الذوبان ، ولا تحدث تآكل لأسطح المعادن ولها تأثير مستحلب للدهن، ذات قابلية لإذابة المواد الصلبة من بقايا الأغذية ولها تأثير قاتل على الجراثيم؟	٨٧.
				هل تخزن مبيدات الآفات في غرف مغلقة لا تستخدم إلا لهذا الغرض؟	٨٨.
				هل يتم تداول المبيدات بواسطة أفراد مصرح لهم ومدرين مع مراعاة العناية الشديدة لتجنب تلوث الأغذية؟	٨٩.
				برامج المراقبة الصحية	
				هل في المصنع شخص معين له واجبات منفصلة عن الإنتاج يتحمل مسؤولية نظافة المصنع ؟	٩٠.
				هل لهذا الشخص مساعدين دائمين ومدرين جيداً على آلات التنظيف الخاصة وعلى إعادة تركيب معدات التنظيف ومدركين لمدي خطورة التلوث؟	٩١.
				هل تعطي المواقع الحساسة والأجهزة والمواد اهتماماً خاصاً؟	٩٢.
				المراقبة المعملية	
				هل يوجد مختبر خاص في كل مصنع	٩٣.

