

*Twin Cities Metro  
Advanced Practice Center*

*Food Safety  
Self Inspection  
Checklist*



# *Table of Contents*

*English*.....3-4

*Arabic*.....5-6

*Chinese*.....7-8

*Hmong*.....9-10

*Laotian*.....11-12

*Oromo*.....13-14

*Russian*.....15-16

*Somali*.....17-18

*Spanish*.....19-20

*Vietnamese*.....21-22

# Food Safety Self Inspection Checklist

Self-Inspection Date: \_\_\_\_\_ Initials: \_\_\_\_\_

OK Note

## When Employees Are Ill: Excluded or Restricted Duties

- 1. Update illness log.
- 2. Create and train current managers on illness policy.
- 3. Implement an excluded or restricted duty procedure for illness.

## Good Hygienic Practices

- 4. Restrict eating, drinking, or tobacco use in food areas.
- 5. Prevent discharge from eyes, nose, or mouth in food areas.

## Preventing Contamination by Hands

- 6. Check that hands are clean & properly washed.
- 7. Restrict bare hand contact with ready-to-eat and ready-to-serve foods.
- 8. Supply adequate hand-washing facilities and hand protection.

## Approved Source

- 9. Purchase food from approved sources, and no homemade foods.
- 10. Receive food at proper temperatures and temperatures are logged.
- 11. Inspect that food is in good condition, safe, and no signs of tampering.
- 12. Maintain itemized supplier records onsite that are readily available.

## Protection from Contamination

- 13. Protect and separate food to protect against cross contamination.
- 14. Cleaned & sanitize all food preparation areas.
- 15. Segregate or discard damaged food or returned food.

## Potentially Hazardous Food: Time & Temperature

- 16. Log temperatures of cooking time & temperature.
- 17. Calibrate thermometers for accuracy.
- 18. Maintain proper hot hold heating temperatures.
- 19. Log cooling time & temperature.
- 20. Log hot holding temperature.
- 21. Log cold holding temperature.
- 22. Maintain correct food temperatures at all time.
- 23. Date mark & dispose of food if date has expired.

# Food Safety Self Inspection Checklist

## Chemical

- 24 Properly label, store & use toxic chemicals.
- 25 Train employees on the dangers of these toxic substances.

## Physical Facilities

- 26 Clean and properly maintaining physical facilities.
- 26 Hot & cold water are available.
- 27 Restrict unauthorized persons allowed in food areas.
- 28 Deter insects, rodents or animals.

## Other

- 29 \_\_\_\_\_
- 30 \_\_\_\_\_
- 31 \_\_\_\_\_
- 32 \_\_\_\_\_

## Items Needing Follow Up (note Item #)

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

# قائمة الفحص الذاتي لسلامة الغذاء

تاريخ الفحص الذاتي: \_\_\_\_\_ التوقيع بالأحرف الأولى: \_\_\_\_\_

		نعم ملاحظة	
<b>في حالة مرض الموظفين: الواجبات المستبعدة أو المحظورة</b>			
1	هل يتم تحديث سجل المرض؟	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2	هل هناك سياسة متبعة وهل المدراء على علم بهذه السياسة؟	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3	هل هناك إجراءات للواجبات المستبعدة أو المحظور القيام بها في حالة المرض؟	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>الممارسات الصحية الجيدة</b>			
4	عدم الأكل أو الشرب أو التدخين في أماكن الطعام؟	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5	عدم خروج أي سؤال من العينين أو الأنف أو الفم في أماكن الطعام؟	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>الوقاية من التلوث بالأيدي</b>			
6	هل الأيدي نظيفة ومغسولة جيداً؟	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7	هل ملامسة الأيدي المكشوفة للطعام الجاهز للأكل أو للتقديم أمر محظور؟	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8	هل التجهيزات المناسبة لغسل اليدين وحمايتهما متوفرة ويسهل الوصول إليها؟	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>مصدر معتمد</b>			
9	هل الطعام يتم الحصول عليه من مصادر معتمدة، ولا توجد أي أطعمة مصنعة في المنزل؟	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10	هل يتم استلام الطعام وهو في درجة حرارة مناسبة، ويتم تسجيل درجات الحرارة؟	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11	هل الطعام في حالة جيدة وأمنة ولا توجد هناك علامات تدل على العبث به؟	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
12	هل سجلات الموردين التفصيلية موجودة في الموقع ومتاحة للإطلاع عليها؟	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>الحماية من التلوث</b>			
13	هل الطعام تم فصله وحمايته من التلوث المضاد؟	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
14	هل أسطح الطعام التي تتعرض للملامسة يتم تنظيفها وتعقيمها بانتظام؟	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
15	هل الطعام التالف والطعام المقرر إرجاعه يتم عزله أو التخلص منه؟	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>الطعام الذي يحتمل أن يشكل خطورة: الوقت ودرجة الحرارة</b>			
16	هل يتم الاحتفاظ بسجلات درجة الحرارة لوقت ودرجة حرارة الطهي؟	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
17	هل الترمومترات متوفرة ودقيقة؟	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
18	الحفاظ على الطعام ساخناً: هل توجد إجراءات مناسبة لإعادة التسخين؟	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
19	هل يتم تسجيل وقت ودرجة حرارة الطهي؟	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
20	هل يتم تسجيل درجات حرارة الطعام الذي يجب أن يظل ساخناً؟	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
21	هل يتم تسجيل درجات حرارة الطعام الذي يجب أن يظل بارداً؟	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
22	هل نحن نلتزم بدرجات الحرارة الصحيحة؟	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
23	هل الأطعمة عليها تاريخ الصلاحية ويتم التخلص منها عند انتهاء صلاحيتها؟	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

# قائمة الفحص الذاتي لسلامة الغذاء

## المواد الكيماوية

- 24 هل المواد الكيماوية يتم كتابة الاسم عليها وتخزينها واستخدامها بالطريقة الصحيحة؟
- 25 هل الموظفون على علم بأخطار هذه المواد السامة؟

## التجهيزات الظاهرية

- 26 هل نحن نقوم بالنظافة الروتينية والصيانة المناسبة للتجهيزات الظاهرية؟
- 27 هل يوجد ماء ساخن وبارد؟
- 28 هل يتم منع دخول الأشخاص غير المصرح لهم إلى الأماكن التي فيها الطعام؟
- 29 هل المكان خالٍ من الحشرات أو القوارض أو الحيوانات؟

## أخرى

30

البنود التي تحتاج إلى متابعة (اكتب رقم البند)

---

---

---

---

---

---

# 食品安全 自我检查记录



自我检查日期: \_\_\_\_\_ 签名: \_\_\_\_\_

## 过关备注

### 当雇员生病时：不能做或限制做的职责

- 1 生病记录记载到现在吗？
- 2 是否有政策？经理们知道此政策吗？
- 3 是否有履行因生病而不能做或限制做的职责程序？

### 履行好的卫生习惯

- 4 在食品区域不吃，喝或使用烟草制品？
- 5 在食品区域没有从眼睛，鼻子或嘴里流出的液体？

### 避免手所带来的污染

- 6 手是否干净并适当地洗过？
- 7 是否限制不带手套的手跟即食和即用的食物的接触？
- 8 是否提供并容易接触足够的洗手设备和手的保护？

### 批准的来源

- 9 食品是否来自于批准的来源，而不是家里制作？
- 10 食品收到的是否在适当的温度，并且将温度记录下来？
- 11 食品是否状况良好，安全，而且没有被毁坏的迹象？
- 12 工作地点是否有供应商的分类记录并且及时能提供出来？

### 保护不受污染

- 13 食品是否被分开而且保护不受相互污染？
- 14 食品所接触的表面是否定期地清洁及消毒？
- 15 受损的或确定要退回的食品是否与其它食品分开或抛掉？

### 可能有危险的食物：时间和温度

- 16 是否保留适当的烹调时间和温度方面的记录？
- 17 是否提供温度计？温度计是否准确？

# 食品安全

## 自我检查记录

- 18 热温保存：是否有适当的再加热程序？
- 19 冷却时间和温度是否记录下来？
- 20 热温保存时间是否记录下来？
- 21 冷温保存时间是否记录下来？
- 22 我们是否达到正确的温度？
- 23 食品日期是否标明？过期食品是否抛掉？

### 化学物品

- 24 有毒物质是否适当地标明，储存和使用？
- 25 雇员是否知道这些有毒物质的危险性？

### 实物设施

- 26 我们是否定期地清洁以及适当地维持实物设施？
- 27 是否有热水和冷水？
- 28 闲人不允许进入食品区域？
- 29 没有昆虫，鼠类或其它动物存在？

### 其它

- 30
- 
- 
- 

需要补充追查的事项 (记录事项号码)

---

---

---

---

---



# Zaub Mov Zoo Tus Kheej Daim Ntawv Kuaj



Hnub Tus Kheej Kuaj: \_\_\_\_\_ Kos Npe: \_\_\_\_\_

Yuav Teev  
Taus Lus

## Thaum Neeg Ua Hauj Lwm Mob: Tshem los yog Txwv Cov Dej Num

- 1 Daim ntawv teev cov kev mob puas kho tshiab?
- 2 Puas muaj kev cai thiab cov thawj tswj puas paub txog txoj kev cai no?
- 3 Puas muaj cov kauj ruam tshem los yog txwv cov dej num rau txoj kev mob?

## Kev Tu Cev Huv Si

- 4 Puas yog tsis pub noj, haus los yog siv luam yeeb ntawm cov chaw ua noj?
- 5 Puas yog tsis muaj kua muag, kua ntswg los yog qaub ncaug nrog ntawm cov chaw ua noj?

## Tiv Thaiv Kom Tes Txhob Paug

- 6 Ua ob txhais tes puas huv thiab ntxuav?
- 7 Puas txwv tes chwv cov zaub mov tiav noj los yog muab mus rau luag noj tau?
- 8 Puas muaj chaw thiab tshuaj ntxuav tes nyob ze cuag tau?

## Yam Pom Zoo

- 9 Ua cov zaub mov puas yog los ntawm tej chaw pom zoo los yog zaub mov ua tom tsev tuaj?
- 10 Puas cia cov zaub mov kom txias tsim nyog thiab puas sau cia tias txias li cas?
- 11 Zaub mov puas zoo, paug puas thiab puas pom tias tau chwv?
- 12 Cov chaw muab zaub mov puas nyob ze thiab muab puas cuag?

## Tiv Thaiv Kom Txhob Paug

- 13 Puas cais cov zaub mov kom txhob nyob ze cov yuav paug?
- 14 Cov ntug tais rau zaub mov puas ntxuav tas li thiab ceev kom txhob muaj kab?
- 15 Cov zaub mob tsis zoo thiab cov yuav raug xa rov qab puas faib nyias xa nyiaj los yog muab faib pov tseg?

## Tej Yam Zaub Mov Tsis Zoo: Sij Hawm & Kub Txias

- 16 Sau teev cia cov sij hawm tsim nyog & kub thiab txias li cas?
- 17 Puas muaj ciaj ntsuas kub thiab txias & puas ntsuas meej?
- 18 Rhaub kom kub: puas muaj kev rhaub zoo?
- 19 Sij hawm tos kom txias & puas teev cia qhov txias li cas?
- 20 Puas teev cia seb rhaub kub li cas?



# Zaub Mov Zoo Tus Kheej Daim Ntawv Kuaj

- 21 Puas teev cia seb cia kom txiav li cas?
- 22 Peb puas ua kom kub thiab txhias tsim nyog?
- 23 Puas teev cov hnuv ua siav & muab pov tseg yog dhau sij hawm lawm?

### Tshuaj Kemiv

- 24 Puas sau teev cia tej tshuaj lom tuag, khaws cia zoo & siv tag li cas?
- 25 Cov neeg ua hauj lwm puas paub tias cov tshuaj lom no tsis zoo li cas?

### Cov Tsev Huv Si

- 26 Ua peb puas ntxuav thiab tu rawv cov tsev?
- 27 Puas muaj dej kub & dej txias?
- 28 Puas muaj tej neeg los mus rau chaw ua noj uas tsis tau tso cai?
- 29 Puas muaj kab, tsuag los tsiaj nyob ze?

### Lwm Cov

- 30
- 
- 
- 

### Cov Uas Yuav Tau Raws Qab (Sau yam khoom tus lej)

---

---

---

---

---

# ເພື່ອຄວາມປອດພັຍຂອງອາຫານ ລາຍການທີ່ຈະຕ້ອງກວດກາດ້ວຍຕົນເອງ



ວັນທີ່ກວດກາ: \_\_\_\_\_ ຊື່ຫຍໍ້: \_\_\_\_\_

ໂອເຄ ຫມາຍເຫດ

### ໃນເມື່ອຄົນງານຫາກ III: ຖືກບໍ່ລວມຢູ່ໃນນຳຫຼືເຄັ່ງຄັດໃນໜ້າທີ່

- 1 ບົດບັນທຶກການເຈັບປ່ວຍໄຂ້ອັນໃຫ່ມລ້າສຸດ?
- 2 ມີນະໂຍບາຍຫຼືຜູ້ບໍລິຫານງານຮູ້ຈັກນະໂຍບາຍ?
- 3 ຈະມີນະໂຍບາຍຫຼືຂັ້ນຕອນການດຳເນີນການໃດໆຕໍ່ການເຈັບປ່ວຍ?

### ວິທີການຊ່ວຍຮັກສາຄວາມສະອາດໃນແບບທີ່ຖືກຕ້ອງ

- 4 ບໍ່ໃຫ້ກິນ, ດື່ມ, ສູບຢາຢູ່ໃນບໍລິເວນເຂດອາຫານ?
- 5 ຫ້າມບໍ່ໃຫ້ປະປ່ອຍຂອງໂສໂຄຈາກຫູຕາປາກຢູ່ໃນບໍລິເວນເຂດອາຫານ?

### .ານປ້ອງກັນຈາກການຕິດເຊື້ອຈາກທາງມື

- 6 ມີນັ້ນສອາດຢູ່ບໍ່ ຫຼືທຳຄວາມສະອາດດີແລ້ວບໍ່?
- 7 ມີເປົ້າທີ່ຈະຈັບບາຍອາຫານນັ້ນທີ່ຈະຕຽມກິນໄດ້ນັ້ນຫຼືອາຫານທີ່ຈະຕຽມນຳມາເສີບໃນເຂດທີ່ເຄັ່ງຄັດນັ້ນ?
- 8 ມີເຄື່ອງລ້າງມືພຽງພໍບໍ່ຢູ່ໃນສຖານທີ່ຫຼືເຄື່ອງອຸປະກອນຂອງໃຊ້ ເພື່ອປ້ອງກັນມື ແລະ ການອຳນວຍຕ່າງໆ?

### ບ່ອນທີ່ຖືກຮັບຮອງແລ້ວ

- 9 ອາຫານທີ່ໄດ້ນຳນັ້ນແມ່ນມາຈາກບ່ອນທີ່ຖືກຮັບຮອງແລ້ວ, ແລະບໍ່ແມ່ນອາຫານທີ່ເຮັດມາຈາກບ້ານ?
- 10 ອາຫານທີ່ຮັບມານີ້ຍັງຢູ່ໃນອຸນຫະພູມດີຫຼືມີການບັນທຶກອຸນຫະພູມຢູ່?
- 11 ອາຫານຢູ່ໃນສພາບທີ່ດີ, ປອດພັຍ, ບໍ່ມີສິ່ງທີ່ຈະທຳໃຫ້ຄິດວ່າປອມແປງ?
- 12 ມີເອກກະສານບັນທຶກສຳຮັບສິ່ງຂອງນັ້ນຢູ່ໃນສຖານທີ່ນັ້ນແລະມີຕຽມພ້ອມທີ່ສະແດງໃຫ້ເບິ່ງ?

### ້ອງກັນຈາກການຖືກຕິດເຊື້ອໂຮດ

- 13 ໄດ້ແຍກອາຫານອອກແລະເພື່ອປ້ອງກັນຈາກການຕິດເຊື້ອໂຮດ?
- 14 ທາງຂ້າງນອກຂອງອາຫານບ່ອນທີ່ຖືກຈັບຕ້ອງຕາມປົກກະຕິນັ້ນສະອາດຫຼືມີຄວາມສອາດ?
- 15 ອາຫານທີ່ເສັຍຫຼືອາຫານທີ່ຈະຖືກສົ່ງກັບຄືນນັ້ນແຍກອອກຕ່າງໆຫາກຫຼືເຫຼີ້ນ?

### ປ້ອງກັນອາຫານເສັຍຄຸນນະພາບ: ເວລາ ຫຼື ອຸນຫະພູມ

- 16 ການບັນທຶກອຸນຫະພູມເພື່ອຊ່ວຍໃນການທຳອາຫານໃຫ້ຖືກຕ້ອງຕາມເວລາ & ອຸນຫະພູມ?
- 17 ເຄື່ອງວັດແທກຄວາມເຢັນຄວາມຮ້ອນນັ້ນຍັງໃຊ້ງານໄດ້ແລະແລ່ນຖືກຕ້ອງ?



# ເພື່ອຄວາມປອດພິຍຂອງອາຫານ ລາຍການທີ່ຈະຕ້ອງກວດກາດ້ວຍຕົນເອງ

- 18 ບ່ອນອຸ່ນອາຫານ: ຂັ້ນຕອນການອຸ່ນອາຫານນັ້ນຕໍາເນີນໄປຢ່າງຖືກຕິໃນສຖານທີ່ ?
- 19 ເວລາທຳຄວາມເຢັນ & ການບັນທຶກອຸ່ນຫະພູມ?
- 20 ມີການບັນທຶກອຸ່ນຫະພູມຄວາມຮ້ອນ?
- 21 ມີການບັນທຶກອຸ່ນຫະພູມຄວາມເຢັນ?
- 22 ພວກເຮົາຢູ່ໃນອຸ່ນຫະພູມທີ່ເໝາະສົມຖືກຕ້ອງແລ້ວ?
- 23 ອາຫານໄດ້ຕິດໝາຍບອກເຖິງວັນເວລາຟື້ວັນທີ່ໝົດກຳນົດ?

### ສານເຄມີ

- 24 ວັດຖຸທີ່ນັ້ນບໍ່ຈະເປັນສານເຄມີນັ້ນໄດ້ຕິດກາໝາຍບອກ, ຫຼືເກັບໄວ້ ຫຼືໃຊ້ຢ່າງຖືກຕ້ອງ?
- 25 ຄົນງານນັ້ນຮູ້ບໍ່ເຖິງພິພິພິອັນຕະຣາຍຂອງວັດຖຸເຄມີເຫຼົ່ານີ້?

### ສຖານທີ່ເກັບອາຫານ

- 26 ພວກເຮົາໄດ້ທຳຄວາມສະອາດເປັນປະຈຳ ຫຼືໄດ້ຮັກສາດັດແປງບ່ອນນັ້ນໃຫ້ມີຕຶງເປັນປະຈຳ?
- 27 ມີນ້ຳຮ້ອນ & ນ້ຳເຢັນຢູ່ບໍ່?
- 28 ບຸກຄົນທີ່ບໍ່ມີໜ້າທີ່ໃຫ້ເຂົ້າອອກໄດ້ບໍ່ໃນສຖານທີ່ອາຫານນີ້?
- 29 ບໍ່ມີແຜງໄມ້, ຫນູ ຫຼືສິ່ງໃນປະຈຸບັນນີ້?

### ອື່ນໆ

- 30
- 
- 
- 

**ສິ່ງທີ່ຕ້ອງການຈະຕ້ອງໄດ້ຕິດຕາມ (ໝາຍເຫດ ສິ່ງຂອງ)**

---



---



---



---



---

# Nageenya Midhaanii Yaadaxhiiftuu Of-to'ataa

Guyyaa Of-to'annaa: \_\_\_\_\_ mallattoo jalqaba maqaa \_\_\_\_\_

## Bayii Qalbifata

### Hojjetootni yero dhukkubsatan: Hojjaan irraa qoodaman ykn ittifaman

- 1 Galmeen dhukkubaa yeroon guutamaa?  
  2 Tilmaamni jiraa akkasumas bulchoonni tilmaama quba qabu?  
  3 Qajeelfamni dhukkubsataan huji irraa ittiin qoodamu ykn ittifamu itti ni fayyadamaa?

### Amala balballumaa/qulqulluumuu

- 4 Bakka nyaati qophaawutti nyaachuun, dhuguun, ykn timboo tti fayyadamuun dhorkaa dha?  
  5 Ija fi fuunyaan keessaa kan yaa'u ykn afaan keessa kan ba'u naannoo nyaanni jiruu irraa dhorkamaadhaa?

### Harkaan Faaluu Ittisuu

- 6 Harki sirriitti dhiqamee qulqullaa'aadhaa?  
  7 Harki qullaan midhaan nyaataaf qophaawe fi maaddiitti dhihaachuuf ka'u tuquun dhorkamaadha?  
  8 Bakki itti harka dhiqatanii fi wanni eeggannaaf harkatti diratan hanga ga'u jiraa battalattis iddoo argamu kaa'amee?

### Madda Ragaa Qabu

- 9 Midhaanni madda/bakka raga qabuu dhufaa, manattis kan qophaawe miti?  
  10 Midhaanni fuudhamu qabbanhoynni isaa sirriidhaa akkasumas qabbanhoynni isaa ni galmeeffamaa?  
  11 Midhaanni akkaataa miidhaa hin finnetti jiraa, milikkita harkaan qaqqabamuus kan hin qabneedhaa?  
  12 Galmeen warra meeshaa dhiheessuu mata-mataatti iddoo mul'atu jiraa battalattis ni argama?

### Faala irraa Eeguu

- Midhaanni adda adda bahee jiraa walitti bu'ee wal faaluu irraas eegamaadhaa?  
  Bakki midhaanni kaa'amu yeroo yerootti qulqullinatti eegamaa?  
  Midhaanni manca'ee deebifamuuf malu gargar baafamee ykn gatamee?

### Midhaan Badii Fiduu Malu: Yeroo fi Qabbanhoyna isaa

- 16 Dheerinni yeroo bilcheessaa/tolchaa sirrii ta'e fi qabbanhoynni isaa galmeeffamee?  
  17 Meeshaan qabbanhoynaa dhi'eeffamee sirriittis ni hojjeta?  
  18 Ho'aatti qabuu: akkaataan itti deebisanii ho'isan iddoo qabateeraa?

# Nageenya Midhaanii Yaadaxhiiftuu Of-to'ataa

- 19 Yeroon itti qabbanaawuu fi qabbanhoynni galmeeffamee?  
  20 Qabbanhoynni ho'aatti qabuu galmeeffamee?  
  21 Qabbanhoynni qabbanatti qabuu galmeeffamee?  
  22 Qabbanhoyna sirrii tahe eegnee jirraa?  
  23 Yeroon midhaanii galmeeffamee guyyaan isaa yoggaa darbu immoo gatamee?

## Kemikaala/qoricha

- 24 Wannii hadhaa/summaawa tahan sirriitti mallatteeffamanii naqamanii itti ni fayyadamuu?  
  25 Hojjetoonna wanni hadhaa/ summaawa tahan kun balaa isaan fiduu danda'an beekuu?

## Ijaarri manaa fi meeshaa

- 26 Waan mana keessaa itti fayyadaman cufa yeroo hundumaa qulleessinee manas akka gaariitti ni eegnaa?  
  27 Bihaanni ho'aani fi qabbanaawaan jira?  
  28 Namni hayyama hin qabne tokko illee bakka midhaanii hin seenuu?  
  29 Bookeen, kan akka hantuutaa, ykn bineensonni ka biraa hin jirani?

## Kan Biroo

- 30

**Meeshaa Duukaa- bu'uun Laalamuu qaban (# meeshaa yaadadhu)**

---

---

---

---

---

# Перечень контрольных вопросов для самопроверки при работе с продуктами питания



Дата проверки: \_\_\_\_\_ Инициалы: \_\_\_\_\_

Да  Обратить  
Внимание

## В случае болезни работников: полное или частичное освобождение от работы

- 1 Регулярно ли ведутся записи о болезнях работников?
- 2 Существуют ли нормативы, и знают ли о них менеджеры?
- 3 Действуют ли нормативы о полном или частичном освобождении от работы на случай болезни работника?

## Правила гигиены

- 4 Нет ли приёма пищи, напитков, а также курения в помещениях, где находятся продукты?
- 5 Нет ли у работника выделений из носа, глаз или рта в помещениях, где находятся продукты?

## Правила по предотвращению загрязнения невымытыми руками

- 6 Тщательно ли вымыты руки?
- 7 Есть ли запрет на прикосновение к готовым к сервировке продуктам голыми руками?
- 8 Есть ли доступ к необходимым местам для мытья рук и к средствам защиты рук от загрязнения?

## Соответствие поставок стандарту

- 9 Получены ли продукты от разрешённых поставщиков, нет ли продуктов, изготовленных в домашних условиях?
- 10 Получены ли продукты в условиях необходимых температур, зафиксированы ли необходимые температуры?
- 11 Находятся ли продукты в хорошем состоянии, нет ли признаков вскрытия?
- 12 Есть ли на предприятии подробный список от поставщика, есть ли к нему доступ?

## Защита от загрязнения

- 13 Раздельно ли хранятся продукты, и нет ли угрозы загрязнения путём их соприкосновения друг с другом?
- 14 Регулярно ли моются и дезинфицируются поверхности, соприкасающиеся с продуктами?
- 15 Отделяются ли и списываются ли поврежденные продукты или продукты, предназначенные для возврата?

## Потенциально опасные продукты: время и температуры

- 16 Есть ли записи температур о градусе и необходимом времени готовки?
- 17 Есть ли точные термометры?

# Перечень контрольных вопросов для самопроверки при работе с продуктами питания

- 18 Подогрев: используются ли необходимые процедуры повторного разогрева?
- 19 Записаны ли температура и время остывания?
- 20 Записаны ли температуры подогрева?
- 21 Записаны ли поддерживающие температуры для холодных продуктов?
- 22 Соблюдаются ли необходимые температуры?
- 23 Есть ли на продуктах сроки годности, и выбрасываются ли продукты с истёкшим сроком годности?

## Химикаты

- 24 Есть ли на токсичных веществах соответствующие наклейки, хранятся ли они должным образом и используются ли по назначению?
- 25 Знают ли работники об опасности этих токсичных веществ?

## Помещения

- 26 Поддерживаем ли мы помещения регулярно в должной чистоте и порядке?
- 27 Есть ли в помещениях горячая и холодная вода?
- 28 Запрещён ли посторонним лицам вход в помещения, где идёт работа с продуктами?
- 29 Нет ли в помещениях насекомых, грызунов или животных?

## Другое

- 30
- 
- 
- 

**За чем следует проследить (напишите номер пункта #)**

---

---

---

---

---



# Dhawrista Cuntada Liiska Ka Warbxiya Isbaarista



Taarikhda Isbaarista: \_\_\_\_\_

Xarfaha magaca: \_\_\_\_\_

Sax Su'aal

## Marka ay Shaqalaa Jiranyihiin: Laga Reebo ama Laga Xadido Shaqada

- 1 Diwaanka jirrada ma yahay mid waqtiga la socda?  
  2 Ma jirta hab la raaco ee maamulayashana ay ka warhayaan?  
  3 Habka wax lagu reebayo ama xadidayo ma la hirgaliyaa waqtiga jirrada?

## Caadaysiga Fayodhwrka Fiican

- 4 Lama ogola cunto, cabid, ama sigaar goobaha cuntada lagu diyaariyo?  
  5 Lama ogola ilmada, diifka, ama calayda goobaha cuntada lagu diyaariyo?

## Kahortagga Wasaqda Gacmaha Lagu Faafiyo

- 6 Gacmaha ma nadiifba si fiicana ma loo dhaqaa?  
  7 Gacmo qaawan ma laga mamnuuca inay taabtaan cuntada diyaarka ah ama diyaarka ah in laisticmaalo?  
  8 Ma jiraan meelo si sahlan gacmaha lagu dhaqdo mana yihiin kuwo saadka leh @ si fudud lagu heli karo?

## Ilaha Lagu Kalsoonyahay

- 9 Cuntada ma laga soo qaada ilo lagu kalsoonyahay, aan ahayn cunto guri?  
  10 Cuntada la keeno matahay mid leh heerkulka saxda ah iyo heerkulka ku cabbiran?  
  11 Cuntada ma tahay mid fiican, saafi u ah, oo aan la faragalin?  
  12 Ma jirta qaab lagu xabad xabad lagu xisaabay xogta ilaha saadka keena?

## Ka Dhawrista Faddarada

- 13 Cuntada ma tahay mid dhawran oo laga ilaaliyo faddarada?  
  14 Meelaha cuntada ay taabato ma yihiin kuwa caadi la nadiifyo oo la fayadhawro?  
  15 Cuntada ay wax gaareen ma dhinac baa lagu haya mise waa la tuura?

## Cuntada Ay Halis ka Imaan karta: Waqtiga & Heerkulka

- 16 Diiwaanada heerkulka ma lagu hayaa waqtiga & heerkulka karista ee sax ah?  
  17 Ma haya qalab hawada cabbira, saxna ma yahay?  
  18 Wax kulaylka lagu hayo: ma jira qaab waxa markale lagu kululeeyo?  
  19 Waqtiga qaboojinta & diiwaanka heerkulka?  
  20 Ma jira diiwaan heerkulka kulul lagu hayo?  
  21 Ma jira diiwaan heerkulka qabow lagu hayo?

# Dhawrista Cuntada Liiska Ka Warbxiya Isbaarista

- 22 Ma ansixinaa heerkulka saxda ah?  
  23 Ma la sooca taariqda cuntada & mana la tuura markuu waqtiga dhaco?

## Kiimikada

- 24 Ma la calaameyaa waxa sunta ka imaan kara, si sax ahna ma loo kaydiyaa mana loo isticmaalaa?  
  25 Shaqaaluhu ma ka warhayaan halista ka imaan karta waxyaabaha sunta leh?

## Muuqaalka Dhismaha

- 26 Miyaan si joogta ah u nadiifina oo aan uhagaajinaa muuqaalka dhismaha?  
  27 Ma la haya biya kulul & qabow?  
  28 Ma loo ogolaada dad fasax u lahayn inay tagaan qoobaha cuntada lagu diyaariyo?  
  29 Ma jiraan wax cayayaan ah, dooli ama xayawaano kale?

## Kuwo Kale

- 30

## Qalabka u Dabagalka u Baahan (eeg qalabka #1)

---

---

---

---

---

# Lista de autoverificación de la seguridad de los alimentos



Fecha de la inspección: \_\_\_\_\_ Iniciales: \_\_\_\_\_

OK Nota

## Quando los empleados están enfermos: Exclusión o restricción de deberes

- 1 ¿Está al día el registro de enfermedad?
- 2 ¿Existe una política y están los gerentes al tanto de ella?
- 3 ¿Se practica un procedimiento de exclusión o restricción de deberes por enfermedad?

## Buenas prácticas de higiene

- 4 ¿No se come, bebe ni usa tabaco en las áreas de alimentos?
- 5 ¿Nadie que tenga secreciones de los ojos, la nariz o la boca presente en las áreas de alimentos?

## Prevención de la contaminación por las manos

- 6 ¿Están las manos debidamente limpias y lavadas?
- 7 ¿Se prohíbe el contacto por manos descubiertas con alimentos listos para comer y listos para servir?
- 8 ¿Se proveen y están accesibles las instalaciones adecuadas de lavado de manos y protección para las manos?

## Fuentes aprobadas

- 9 ¿Se obtienen los alimentos de fuentes aprobadas y sin alimentos preparados en casa?
- 10 ¿Se reciben los alimentos a las temperaturas aprobadas y se registran dichas temperaturas?
- 11 ¿Están los alimentos en buenas condiciones, seguros y sin señales de alteración?
- 12 ¿Hay en la instalación y se pueden encontrar fácilmente expedientes detallados de los proveedores?

## Protección contra la contaminación

- 13 ¿Se separan y se protegen los alimentos para evitar la contaminación cruzada?
- 14 ¿Se limpian y desinfectan regularmente las superficies de contacto con los alimentos?
- 15 ¿Se separan o se desechan los alimentos dañados o destinados a devolución?

## Alimentos potencialmente peligrosos: Tiempo y temperatura

- 16 ¿Se mantienen registros de los debidos tiempos y temperaturas de cocción?
- 17 ¿Se proporcionan termómetros y son éstos precisos?

# Lista de autoverificación de la seguridad de los alimentos

- 18 Mantenimiento de calor: ¿Existen los debidos procedimientos de recalentamiento?
- 19 ¿Se registran los tiempos y la temperatura de enfriamiento?
- 20 ¿Se registran las temperaturas de mantenimiento del calor?
- 21 ¿Se registran las temperaturas de mantenimiento del frío?
- 22 ¿Alcanzamos las temperaturas correctas?
- 23 ¿Se marcan los alimentos con fecha y se desechan si la fecha ha caducado?

## Sustancias químicas

- 24 ¿Se rotulan, almacenan y usan apropiadamente las sustancias tóxicas?
- 25 ¿Están los empleados informados de los peligros de esas sustancias tóxicas?

## Instalaciones físicas

- 26 ¿Limpiamos rutinariamente y mantenemos adecuadamente las instalaciones físicas?
- 27 ¿Hay disponible agua caliente y fría?
- 28 ¿No se permiten personas no autorizadas en las áreas de alimentos?
- 29 ¿No hay presentes insectos, roedores u otras sabandijas?

## Otros

- 30
- 
- 
- 

**Asuntos que necesitan seguimiento (Favor de anotar el número)**

---

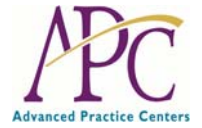
---

---

---

---

# Danh Sách Đánh Dấu Tự Kiểm Tra An Toàn Thực Phẩm



Ngày Tự Kiểm Tra: \_\_\_\_\_ Chữ Ký Tắt: \_\_\_\_\_

OK Ghi chú

## Khi Nhân Viên Đau Bệnh: Các Nhiệm Vụ Bị Loại Trừ hoặc Bị Giới Hạn

- 1 Hồ sơ ghi chép về đau bệnh có cập nhật không?
- 2 Có chính sách về vấn đề này và các quản lý viên có biết về chính sách đó không?
- 3 Có áp dụng thủ tục loại trừ hoặc hạn chế công việc trong các trường hợp đau bệnh không?

## Những Cách Thức Giữ Vệ Sinh Thích Hợp

- 4 Không ăn, uống, hoặc hút thuốc lá trong các khu vực có thực phẩm?
- 5 Không có gỉ mắt, gỉ mũi hoặc chất dịch tiết ra từ miệng trong các khu vực có thực phẩm?

## Ngăn Ngừa Lây Nhiễm qua Bàn Tay

- 6 Tay có sạch sẽ và được rửa đúng cách không?
- 7 Có hạn chế việc tiếp xúc bằng tay trần với thực phẩm ăn liền và thực phẩm ăn ngay không?
- 8 Có đủ cơ sở vật chất cho việc rửa tay và có cung cấp các dụng cụ bảo vệ bàn tay ở nơi dễ lấy không?

## Nguồn Được Chấp Thuận

- 9 Thực phẩm có được lấy từ các nguồn đã được chấp thuận và không phải là thực phẩm chế biến ở nhà hay không?
- 10 Có nhận được thực phẩm ở nhiệt độ thích hợp và có ghi lại nhiệt độ thực phẩm không?
- 11 Thực phẩm có ở tình trạng tốt, an toàn và không có dấu hiệu xáo trộn hay không?
- 12 Tại cơ sở, có hồ sơ về các hãng cung cấp theo từng mục và hồ sơ này có sẵn không?

## Bảo Vệ Tránh Nhiễm Bản

- 13 Thực phẩm có được cách ly và bảo vệ tránh nhiễm bản qua lại không?
- 14 Các bề mặt tiếp xúc với thực phẩm có thường xuyên được lau chùi và làm vệ sinh hay không?
- 15 Thực phẩm bị hỏng và thực phẩm dành để trả lại có được để riêng hoặc vứt bỏ hay không?

## Thực Phẩm Có Thể Gây Nguy Hiểm: Thời Gian và Nhiệt Độ

- 16 Có lưu giữ hồ sơ ghi chép nhiệt độ về thời gian và nhiệt độ nấu thích hợp hay không?
- 17 Có cung cấp nhiệt biểu kế không và các nhiệt biểu kế có chính xác không?
- 18 Giữ nóng: có áp dụng các qui trình hâm nóng thích hợp không?
- 19 Thời gian và nhiệt độ làm nguội có được ghi lại không?
- 20 Nhiệt độ giữ nóng có được ghi lại không?
- 21 Nhiệt độ giữ lạnh có được ghi lại không?
- 22 Chúng ta có đạt được các nhiệt độ thích hợp không?
- 23 Thực phẩm có được ghi ngày và vứt bỏ khi hết hạn sử dụng không?

# Danh Sách Đánh Dấu Tự Kiểm Tra An Toàn Thực Phẩm

## Hóa Chất

- 24 Các chất độc hại có được dán nhãn, cất giữ và sử dụng đúng hướng dẫn không?  
  25 Các nhân viên có biết về các mối nguy hiểm của các chất độc hại này không?

## Cơ Sở Vật Chất

- 26 Chúng ta có thường xuyên lau chùi và bảo trì đúng cách cơ sở vật chất không?  
  27 Có nước nóng và nước lạnh không?  
  28 Những người không có thẩm quyền có được phép vào các khu vực có thực phẩm hay không?  
  29 Không thấy có côn trùng, động vật gặm nhấm hoặc thú vật?

## Vấn Đề Khác

- 30

**Những Vấn Đề Cần Được Theo Dõi Tiếp (ghi lại Vấn Đề Số)**

---

---

---

---