

The Person in Charge in retail food service establishments should consider monitoring the following points at all times		يجب على المشرف الصحي مراعاة النقاط الهامة التالية والتأكد منها باستمرار	
		الوصف	
1	High risk foods that are stored or sold hot- held hot above 60 °C. Eg: Cooked meat, fish, poultry, rice, curries.	1	يجب أن تكون درجة حرارة الأغذية عالية الخطورة التي تعرض أو تحفظ ساخنة أعلى من (٦٠°C) درجة مئوية أمثلة: الأصناف المطبوخة مثل اللحم، الحجاج، الأرز،..... إلخ.
2	High risk foods that are sold or stored chilled-held cold below 5°C. Eg: Milk, salads, cut fruits, fresh juice, deli meat etc.	2	التأكد من أن درجة حرارة الأغذية عالية الخطورة التي تعرض أو تحفظ باردة أقل من (5°C) درجات مئوية مثل الطيب، السلطات، الفواكه المقطعة، العصير الطازج، إلخ.
3	Cooked foods cooled rapidly before chilled storage. Use blast chiller or ice bath for rapid cooling.	3	ضمان تبريد الأغذية المطبوخة بسرعة قبل التخزين المبرد، استخدم البراد فائق السرعة أو حوض الثلج للتبريد السريع.
4	Raw vegetables properly washed and disinfected prior to serving. Disinfect using approved chemicals and processes.	4	غسل وتطهير الخضراوات والفواكه النيئة بشكل صحيح قبل التقديم، قم بتطهير هذه المنتجات باستخدام طرق ومواد كيميائية معتمدة.
5	High risk foods held at room temperature discarded after 2 hours.	5	التخلص من الأغذية عالية الخطورة التي مضى عليها أكثر من ساعتين على حرارة الغرفة.
6	Ready to eat and raw foods stored separately.	6	وجود فصل في تخزين الأغذية الجاهزة للأكل والأغذية النيئة.
7	Food contact surface like cutting boards, tables, knives etc properly washed and disinfected before use.	7	غسل وتطهير الأسطح الملامسة للأغذية بشكل جيد قبل استخدامها. أمثلة: ألواح التقطيع، الطاوات، السكاكين..... إلخ.
8	Food containers are properly covered during storage.	8	إغلاق حاويات الأغذية بشكل جيد خلال التخزين.
9	Food items that are spoiled, contaminated or expired separately stored and labelled 'Not for Use'.	9	التأكد من أن الأغذية الفاسدة، الملوثة أو المنتهية الصلاحية، تم تخزينها منفصلة وتعریفها ببطاقة موضح عليها بأنها "ليست للاستهلاك".

The following points shall be monitored continuously		يجب عليكم مراعاة النقاط الهامة التالية والتأكد منها باستمرار	
		الوصف	
10	Bare hand contact avoided when handling ready to eat foods Use spoons, tongs or other dispensers when possible.	عدم استخدام الأيدي المكشوفة عند التعامل مع الأغذية الجاهزة للأكل، واستخدام الملاعق، الملاقط أو أي وسائل أخرى إن أمكن.	10
11	Food handlers are well groomed, clean and wearing appropriate clothing.	يجب أن يحافظ متداولو الغذاء على نظافتهم الشخصية، وأن يرتدوا ثياب مناسبة.	11
12	Comfortable room temperature for food handlers Room temperature should be below 30 °C.	أن تكون درجة حرارة الغرفة مناسبة للعمال بحيث لا تزيد عن (30°C) مئوية.	12
13	Cleaning done as per schedule List the equipment, cleaning time and designate a person for cleaning.	إجراء عمليات التنظيف بحسب الخطة مع ذكر المعدات، وقت التنظيف، تركيز المنظفات والشخص / الأشخاص المعنيين.	13
14	Are there any signs/evidence of pest activity Take appropriate action when necessary.	اتخاذ الإجراء المناسب عند وجود علامات أو آثار أو أدلة على وجود آفات.	14
15	Hot and cold holding equipments are working properly.	أن تكون معدات الحفظ الحراري (الساخن والبارد) تعمل بشكل جيد.	15
16	Drainage and sewage systems are working properly.	أن تكون أنظمة الصرف الصحي تعمل بشكل جيد.	16
17	Ventilation equipment, Cleaning and disinfection facilities etc are working properly.	أن تكون معدات التهوية وأدوات التنظيف والتعقيم تعمل بشكل جيد.	17
18	Supplier list is up to date Procure food from suppliers approved by Dubai Municipality.	قائمة الموردين محدثة للتأكد من توريد الأغذية من موردين معتمدين من بلدية دبي.	18
19	Has any food handler reported sick or is showing symptoms such as diarrhea/vomiting/fever? Put sick people off work till they recover fully.	التأكد من التعامل السليم مع أي متداول غذاء مريض أو يعاني من أي أعراض مرضية مثل الإسهال / القيء / الحمى. ضمان إيقاف الشخص المريض عن العمل حتى يشفى تماماً.	19
20	Handwashing station is well maintained with adequate water supply, soap and paper towels.	مرافق غسل الأيدي تعمل بشكل جيد وهي مزودة بمصدر ماء مناسب وصابون وأوراق للتنشيف.	20