

بطاقة معاينة صحية
بالمطاعم الجامعية

إحم/ج

- السنة الجامعية:
- الولاية:
- المعتمدية:

يقوم بهذه المعاينة فريق الصحة المدرسية والجامعية صحة ممثلي حفظ الصحة وحماية المحيط بحضور ممثل عن المطعم الجامعي

القطاع : ☐ عمومي ☐ خاص

س	ش	ي

الزيارة : ☐ الأولى ☐ الثانية التاريخ

معلومات عامة

- اسم المؤسسة..... الهاتف..... الفاكس.....
- اسم المدير.....
- اسم الأخصائي في التغذية..... اسم الفني في حفظ الصحة.....
- العدد الجملي للعملة /___/___/___ : فني سامي /___/___/___ إداري /___/___/___ العملة متداولي الأغذية /___/___/___
عدد عملة التنظيف /___/___/___

الحالة العامة للمبنى

نعم	لا

- الجدران في حالة حسنة.....
- طلاء المبنى في حالة حسنة.....
- يوجد تصدع : بالجدران ☐ بالأرضية ☐ بالسقف ☐
- توجد آثار رطوبة : بالجدران ☐ بالسقف ☐

نعم	لا

- التهوية حسنة.....
- الإضاءة حسنة.....
- تنوير اصطناعي كاف.....
- يوجد منفذ للنجدة.....
- توجد مطفات في حالة استعمال.....
- هل توجد نقائص للسلامة؟.....
ماهي؟.....

قائمة الأكل

- عدد الأكلات الموزعة : الغذاء /___/___/___/___ العشاء /___/___/___/___

المرافق	عدد ملانم لعدد الطلبة		في حاله حسنه		احترام شروط حفظ الصحة	
	نعم	لا	نعم	لا	نعم	لا
الطاولات						
الاطبقة (الواني)						
الكؤوس						
الاحواض لغسل الايدي						
الصابون لغسل الايدي						
تجفيف الايدي						
المراحيض						

مخزن المواد الغذائية

- يوجد تشقق : بالجدران ☐ بالأرضية ☐ بالسقف ☐
- توجد آثار رطوبة : بالجدران ☐ بالسقف ☐

نعم لا

- الجدران في حالة حسنة.....
- التهوية حسنة.....
- الإضاءة حسنة.....
- توجد ناموسيات على النوافذ.....
- خزن المواد الغذائية بطرق صحية (1).....
- هل توجد مواد غذائية غير صالحة للاستهلاك (périmées) ؟.....
- إذا نعم، هل وقع وضعها في مكان خاص حتى لا يقع استعمالها ؟.....
- توجد آثار للقوارض والحشرات بالمخزن.....
- المخزن نظيف.....

حفظ المواد الغذائية سريعة التجمد

تلاجه عادي réfrigérateur	خزان تبريد Armoire frigo		بيت تبريد Chambre froide		
	لا	إذا نعم، عددها	لا	إذا نعم، عددها	
					موجود(ة)
					في حالة استعمال
					آلات التبريد نظيفة
					بها مقياس حرارة في حالة استعمال
					درجة الحرارة أقل من 8°
					درجة الحرارة أقل من 18° تحت الصفر
					يقع خزن : - اللحوم في
					- الدواجن في
					- الخضار والفاكهة في
					- الحليب ومشتقاته في
					- البيض في
					هل توجد ثلوج متراكمة في
					هل يقع التفريق بين مختلف المواد الغذائية
					داخل آلات التبريد

نعم لا

--	--

- هل يوجد مجمد (congélateur) ؟.....
- ماذا يخزن به ؟

حيفية الخزن في آلات التبريد

- يقع حفظ : اللحوم : معلقة ☐ على الرفوف ☐ على الأرضية ☐
- الدواجن : في صناديق بلاستيكية ☐ على الرفوف ☐ على الأرضية ☐
- الخضار : في صناديق بلاستيكية ☐ على الرفوف ☐ على الأرضية ☐
- يقع تنظيف آلات التبريد : أسبوعيا ☐ نصف شهريا ☐ شهريا ☐

الأكلية الدليل

نعم لا

- هل توجد اكلة دليل ؟.....
- هل تحفظ الاكلة الدليل في الثلاجة ؟.....
- هل يقع تغليف الاكلة الدليل بالورق الممط الشفاف او بالبلاستيك ؟.....
- هل يقع وضع التاريخ (اليوم، الساعة) على كل اكلة دليل ؟.....
- هل توجد في الثلاجة اكلات دليل لكل الوجبات المقدمة خلال الـ 72 ساعة الاخيرة ؟.....

طرق صحية (1): خزن المواد على الرفوف، داخل أواني وبعبدة عن الحائط

المطبخ (التجهيزات والأواني)

نعم لا

نعم لا

--	--

[illegible]

- هل توجد قاعة خاصة للطبخ؟
- هل توجد قاعة خاصة لتحضير الخضر؟
- هل توجد قاعة خاصة لغسل الأواني؟
- الجدران في حالة حسنة.
- يوجد تصدع : بالجدران
- توجد آثار الرطوبة : بالجدران
- الأرضية مجلزة.
- نظيفة.
- تسمح بتصريف المياه بسهولة.
- فتحات البواليع محمية بشبكة حديدية.
- هل توجد ناموسيات على النوافذ؟
- الجدران مغطاة بالخزف على إرتفاع 1.80 م
- هل تغطى طاولة تقطيع اللحوم بالملح يوميا إثر انتهاء الأعمال؟
- هل توجد طاولة خاصة لتقطيع الدواجن؟
- هل يوجد جهاز لشفط البخار بالمطبخ؟ (ventilateur).
- هل توجد آلة لشفط البخار بالمطبخ؟ (hotte aspirante).
- هل هي في حالة استعمال؟
- هل هي نظيفة؟
- هل يوجد ماء ساخن بالمطبخ؟
- هل يوجد حوض لغسل الأيدي خاص بالعملة؟
- هل يوجد صابون لغسل الأيدي؟

قاعة غسل وتخصير الخضار

نعم لا

- هل يوجد حوضين للغسل؟
- هل يتم غسل الخضر بطرق صحية؟
- هل يتم تطهير الخضر بمادة الجفال؟
- هل أن طاوولات تقطيع الخضر في حالة حسنة؟
- هل هي نظيفة؟

قاعة غسل الأواني

نعم لا

- هل توجد 3 أحواض لغسل الأواني؟
.....
- هل يوجد ماء ساخن؟
.....
- هل يتم غسل الأواني بطرق صحية؟
.....
- هل يوجد غسل آلي للأواني؟
.....
- هل الأواني نظيفة؟
.....
- هل هي في حالة حسنة؟
.....

نظافة العملة

كل العملة :

نعم	لا

- أجريت عليهم الفحوصات الطبية.....
- قاموا بالتحاليل المخبرية.....
- تحاليل البراز.....
- تحاليل عينات من الأنف والحلق.....
- تحاليل البصاق.....
- لهم دفتر صحي.....
- نتائج تحاليلهم مسجلة به.....

نعم	لا

- يرتدون بدلة عمل.....
- بدلة العمل نظيفة.....
- يرتدون قبعة لتغطية الشعر.....
- أذنانهم محلوقة.....
- أطرافهم مقصوصة.....
- يحملون خدوشا جلدية ظاهرة.....

حجرة الملابس والمجمع الصحي للعملة

نعم	لا

- هل يوجد حوض لغسل الأيدي؟.....
- الحوض نظيف.....
- هل يوجد صابون؟.....
- هل توجد مراحيض في حالة حسنة؟.....
- مجهزة بدوافق للماء في حالة استعمال...

نعم	لا

- هل توجد حجرة ملابس؟.....
- الحجرة نظيفة.....
- هل توجد أدواش مع ماء ساخن؟.....
- الأدواش نظيفة.....

كيفية تصريف الفضلات

نعم	لا

- هل يقع استعمال الأكياس البلاستيكية؟...
- هل يوجد مكان لتجميع الفضلات حسب المواصفات؟.....
- هذا المكان نظيف؟.....

نعم	لا

- هل توجد حاويات لرفع الفضلات؟.....
- الحاويات مغطاة.....
- الحاويات نظيفة.....

كيفية تصريف المياه المستعملة

نعم	لا

تصريف غير مهيا

نعم	لا

بئر راشحة
(fosse septique)

نعم	لا

خزان اصم
(puits perdu)

نعم	لا

شبكة تطهير (ONAS)
وجود مياه راكدة خارج المطبخ

التوصيات:

الاسم واللقب	الصفة	الامضاء

الفريق الذي قام
بالمعينة الصحية

ملاحظة :

- 1- يجب إعلام مدير المؤسسة كتابيا بأهم الملاحظات والتوصيات إثر المعينة ومده بنسخة من بطاقة المعينة.
- 2- يجب الاحتفاظ بنسخة من هذه المعينة بالدفتري الجامعي ونقل أهم الملاحظات والتوصيات على بطاقة المعينة الصحية للمؤسسة التي توجد به.
- 3- ترسل نسخة من هذه المعينة إلى الدائرة الصحية التي تتولى مراجعتها قبل أن ترسل نسخة منها إلى الإدارة الجهوية للصحة العمومية أين تتم مراجعتها الثانية ومن ثم يتم إرسالها إلى إدارة الطب المدرسي والجامعي وذلك قبل نهاية شهر أكتوبر بالنسبة للمعينة الأولى وقبل نهاية شهر ماي (كآخر أجل) بالنسبة للمعينة الثانية.