

75° / 63°

إعادة التسخين والعرض الساخن

10° / 2 h

تبريد المطبوخ خلال ساعتين

74°

حرارة المركز عند الطهي 15 ثانية

8 h

أقل مدة تذبويب في الثلاجة

-18°

حرارة التجميد

4°

أقصى حرارة للمبرد عند الاستلام والتخزين

1 الاستلام

- ☐ قست حرارة الدجاج المبرد: 4 درجات أو أقل.
- ☐ المجمد لا تزيد حرارته على 10 تحت الصفر.
- ☐ التغليف سليم والتاريخ واضح وساري.
- ☐ اللون والرائحة والملمس طبيعية.
- ☐ رفضت أي شحنة مخالفة وسجلت السبب.
- ☐ أدخلت الشحنة الثلاجة فوراً.

2 التخزين

- ☐ ثلاجة التبريد على 4 درجات أو أقل.
- ☐ الفريزر على 18 درجة تحت الصفر.
- ☐ مقياس الحرارة مثبت خارج كل ثلاجة.
- ☐ الوارد أولاً يخرج أولاً، والتاريخ على كل وعاء.
- ☐ النيء منفصل عن المطبوخ والجاهز للأكل.
- ☐ لا شيء على أرضية الثلاجة، والدجاج مغطى.

3 التذبويب

- ☐ في الثلاجة أو غرفة إذابة على 4 درجات أو أقل.
- ☐ مدة لا تقل عن 8 ساعات.
- ☐ داخل أوعية مغلقة أو مغلقة.
- ☐ لا تذبويب في الأحواض أو على الطاولة.
- ☐ لا إعادة تجميد بعد الذوبان.

4 منع التلوث المتبادل

- ☐ ألواح وسكاكين خاصة بالدجاج النيء.
- ☐ مقابض السكاكين غير خشبية.
- ☐ غسل اليدين بعد لمس الدجاج النيء.
- ☐ تنظيف الأسطح وتعقيمها فور الانتهاء.
- ☐ الدجاج النيء في الرفوف السفلية.

5 الطهي

- ☐ حرارة المركز 74 درجة أو أعلى لمدة 15 ثانية.
- ☐ طهي متواصل دون توقف أو طهي جزئي.
- ☐ الوجبات تُحضّر في يوم تقديمها.
- ☐ شرائح الشاورما 75 درجة على الأقل.

6 التبريد وإعادة التسخين

- ☐ تبريد المطبوخ إلى 10 درجات خلال ساعتين.
- ☐ تخزينه بعدها على 4 درجات أو أقل.
- ☐ إعادة التسخين إلى 75 درجة خلال ساعة.
- ☐ لا تبريد لما أعيد تسخينه.
- ☐ العرض الساخن على 63 درجة أو أعلى.

7 السجلات والشهادات

- ☐ سجل الرقابة الصحية للمنشأة محدّث.
- ☐ سجل الاستلام مكتمل لكل شحنة (الصفحة 2).
- ☐ سجل حرارة الثلاجات صباحاً ومساءً (الصفحة 2).
- ☐ شهادة الذبح الحلال وترخيص المورد محفوظان.
- ☐ فواتير الشحنات محفوظة للتتبع.
- ☐ الشهادات الصحية للعاملين سارية.

المصدر: لائحة الاشتراطات الصحية للمطاعم والمطابخ وما في حكمها، وزارة الشؤون البلدية والقروية (1440هـ، المعدلة 1441هـ). راجع أحدث الاشتراطات على منصة بلدي قبل التطبيق، فهذه القائمة أداة مساعدة ولا تغني عن النص النظامي.

سجل استلام الدجاج

التاريخ	الوقت	المورد	المنتج والكمية	حرارة الاستلام	التغليف والتاريخ	القرار	التوقيع

القرار: مقبول أو مرفوض. ارفض المبرد إذا زادت حرارته على 4 درجات، والمجمد إذا زادت على 10 تحت الصفر، واكتب السبب.

سجل حرارة الثلاجات (أسبوعي)

الجهاز	السبت		الأحد		الاثنين		الثلاثاء		الأربعاء		الخميس		الجمعة	
	ص	م	ص	م	ص	م	ص	م	ص	م	ص	م	ص	م
ثلاجة 1 (4°)														
ثلاجة 2 (4°)														
ثلاجة التذويب (4°)														
فريزر 1 (-18°)														
فريزر 2 (-18°)														

ص: القراءة الصباحية. م: القراءة المسائية. إذا خرجت القراءة عن الحد، فانقل الدجاج إلى ثلاجة أخرى، وافحصه، وسجّل الإجراء.

سجل التبريد بعد الطهي

التاريخ	الصنف والدفعة	وقت انتهاء الطهي	الحرارة بعد ساعتين	وصل إلى 10° أو أقل؟	التوقيع

تاريخ المراجعة

التوقيع

اسم المسؤول