

This document is based on regulatory requirements applicable to hot and cold food preparation activities for vendors providing this service to WFP	
Name of supplier	
Address	
How many years of experience in catering (INGOs, schools, hotels, hospitals)	
Email and phone number	
Date	

#	Checklist reference Number	Quality Management Area	Cumpliant (2) Mark with an "X"	Partially compliant (1) Mark with an "X"	Non compliant (0) Mark with an "X"	معايير ضبط الجودة
	1	Storage of Raw Materials and Supplies	Compliant(2)	Partially compliant (1)	Non compliant(0)	خزن المواد الأولية ومواد التغليف
	1.1	Raw materials and supplies that need to be stored before entering to the process stages, are they stored in suitable places that prevent their contamination and alteration?				يتم خزن المواد الأولية ومواد التغليف في مكان مناسب يؤمن الحماية من التلوث والفساد.
	2	Kitchen Design: General	Compliant(2)	Partially compliant (1)	Non compliant(0)	تصميم المطبخ
	2.1	Are the facilities where the kitchen is located free of contamination sources that represent a risk of food contamination?				المطبخ حيث يتم تحضير المواد الغذائية وتقديمها خالية من عوامل ومصادر التلوث التي قد تتسبب بالتلوث والفساد للمواد الغذائية .
	2.2	The Kitchen must be separated from any type of housing and cannot be used as a bedroom?				المطبخ يجب أن تكون معزولة عن سكن العمال ولا يجوز استخدامها لنوم العمال وإقامتهم.
	2.3	Should the kitchens be in dry places, not prone to flooding and on easily drained land?				المطبخ يجب أن تكون في منطقة جافة وبموقع جيد التصريف يضمن عدم تعرض المطبخ للطوفان أو الغرق بمياه الصرف أو مياه الأمطار
	2.4	Will the surroundings of the kitchen and storage areas be kept in a perfect state of cleanliness, free from the accumulation of garbage, the formation of puddles or stagnation?				محيط المطبخ (المطبخ ومكان التقديم والتخزين) نظيف ومرتب وخالي من تراكم النفايات ولا يسمح بتكون البرك أو المياه الراكدة.
	2.5	The facilities are designed in such a way as to avoid the presence of rodents, insects or other types of pests.				تصميم المطبخ لا يسمح بدخول القوارض أو الحشرات.
	2.6	Are there sanitary facilities outside the processing areas? Are they equipped with the necessary elements for hand washing hygiene (soap, disinfectant gel, hand towels)? And are they in perfect working order and cleanliness?				المرافق الصحية موجودة وبعدد كافٍ خارج منطقة التحضير ومجهزة بما يلزم لضمان غسل وتنظيف الأيدي (صابون، معقم، ماء جاري، مناشف ورقية) يتم التأكد من أن المرافق تعمل بحالة جيدة ونظيفة بشكل دائم.
	2.7	Has the partner documented and implemented a preventive maintenance program for equipment and facilities? Especially for refrigerated or frozen food temperature maintenance equipment.				يتم تطبيق إجراء للصيانة الوقائية للمعدات والمطبخ ككل، خاصة لغرف التبريد والتجميد.
	3	Equipment and utensils	Compliant(2)	Partially compliant (1)	Non compliant(0)	المعدات والأدوات
	3.1	Are the equipment and utensils used in the preparation of food, manufactured with materials resistant to wear and corrosion, as well as to the frequent use of cleaning and disinfection agents?				المعدات والأدوات المستخدمة في تحضير الطعام مصنعة من مواد مضادة للتحلل والتآكل وتحمل الاستخدام المتكرر لمواد التنظيف والتعقيم.
	3.2	Are food contact surfaces readily accessible or removable for cleaning, sanitizing, and inspection? In particular, a cheese, bread and meat derivative slicer, if applicable.				السطوح الملامسة للمواد الغذائية خلال التحضير يمكن الوصول إليها بسهولة أو فكها لإجراء التنظيف والتعقيم أو لإجراء الكشف والتفتيش الدوري؟
	3.3	In interior spaces in contact with food, equipment must not have parts or accessories that require lubrication or coupling threads or other dangerous connections.				في السطوح الداخلية للمعدات الملامسة للطعام ، يجب ألا تحتوي المعدات على أجزاء أو ملحقات تتطلب تزييتاً أو وصلات اقتران أو وصلات خطرة أخرى.

	3.4	Are direct food contact surfaces not coated with paints or other removable material that represents a risk to the food safety?				السطوح الملامسة للمواد الغذائية غير مغطاة بدهان أو أي مادة قابلة للانتقال للغذاء بشكل قد يشكل خطراً على السلامة الغذائية.
	4	Specific Conditions of the Food Preparation Area	Compliant(2)	Partially compliant (1)	Non compliant(0)	الإشترطات الخاصة لمنطقة تحضير الطعام
	4.1	Are the floors built with materials that do not generate toxic substances or pollutants, resistant, non-porous, waterproof, non-absorbent, non-slip, and with finishes free of cracks or defects that make cleaning, disinfection, and sanitary maintenance difficult?				الأرضيات مصنوعة من مواد لا تولد مواد سامة أو ملوثات ، مقاومة للصدمات ، غير مسامية ، مقاومة للماء ، غير ماصة ، غير قابلة للانزلاق ، وخالية من التشققات أو العيوب التي تعيق التنظيف والتطهير والصيانة الصحية
	4.2	Are the ceilings designed in such a way as to avoid the accumulation of dirt, condensation, the formation of fungi, surface detachment and also facilitate cleaning and maintenance?				الأسقف تمنع تراكم الأوساخ وتكاثف الأبخرة وتكوين الفطريات وقوية بشكل يمنع احتمال انفصال وسقوط قطع من السطح وسهولة التنظيف والصيانة
	4.3	Is solid waste frequently removed from the food preparation area and arranged in a way that eliminates the generation of bad odours, shelter and food for animals and pests?				يتم التخلص من النفايات الصلبة بشكل متكرر من منطقة إعداد الطعام و بطريقة تمنع صدور الروائح الكريهة أو تقديم المأوى والطعام للحيوانات والآفات
	4.4	Is the access of animals and the presence of people other than food handlers prohibited?				يتم تطبيق إجراءات تمنع دخول الحيوانات (القطط والكلاب الضالة) كذلك تمنع دخول الأشخاص سوى العاملين إلى المطبخ.
	4.5	Is the storage of hazardous substances prohibited in the kitchen, food preparation areas or food storage areas?				يتم منع تخزين المواد الخطرة في منطقة التحضير والمطبخ ومكان خزن المواد الغذائية بشكل كامل.
	5	Food Preparation and Serving Operation	Compliant(2)	Partially compliant (1)	Non compliant(0)	عمليات تحضير وتقديم المواد الغذائية
	5.1	Must raw food or raw materials such as vegetables (tomato, lettuce) are washed with running drinking water before preparation? And are they subjected to disinfection with substances authorized by the Competent Health Authority?				يتم غسل الأطعمة النيئة أو المواد الخام مثل الخضار (الطماطم والخس) بمياه الشرب الجارية قبل تحضيرها؟ يتم التعقيم بمواد مصرح بها من قبل الجهة الصحية المختصة؟
	5.2	Are processed foods stored in separate containers, under refrigerated conditions (4°C+-2), and are not stored together with prepared or ready-to-eat products in order to avoid cross-contamination?				الأطعمة المصنعة مخزنة في عبوات منفصلة ، في ظروف مبردة (2-4 درجات مئوية) ، ولا يتم تخزينها مع الأغذية قيد التحضير أو الجاهزة للأكل لتجنب انتقال التلوث؟
	5.3	Cooking (Egg/ beans) - Baked Is temperature control carried out to ensure that cooked food reaches the required temperature?				خلال عمليات الطبخ يتم ضبط درجة الحرارة للتأكد من بلوغ المواد الغذائية إلى مستوى درجة الحرارة المطلوبة
	5.4	Does the Partner ensure that the water used for food preparation is from a reliable source? And if it is treated bottled water, check if the supplier delivers a				يضمن الشريك أن المياه المستخدمة في تحضير الطعام يتم الحصول عليها من مصدر موثوق صالح للشرب مع تقديم تحاليل دورية من مختبر معتمد.
	5.5	Is the washing and disinfection of utensils done with running drinking water, soap or detergent, brush or other elements that do not represent a risk of contamination? The surfaces where food is chopped or divided (chopping boards) are in a good state of conservation and hygiene, they are made of sanitary material, preferably plastic, nylon, polyethylene or Teflon.				يتم غسل وتعقيم الأواني بمياه الشرب الجارية والصابون والمنظفات والفرشاة أو أي عناصر أخرى لا تمثل خطر التلوث؟ الأسطح التي يتم فيها تقطيع الطعام أو تقسيمه (الواح التقطيع) في حالة جيدة من الحفظ والنظافة ، مصنوعة من مواد صحية ، ويفضل أن تكون من البلاستيك أو النايلون أو البولي إيثيلين أو التفلون.
	6	Personal Hygiene: Health Status - Illnesses and Injuries	Compliant(2)	Partially compliant (1)	Non compliant(0)	النظافة الشخصية: الحالة الصحية, الأمراض والإصابات.

	6.1	Does the Implementing Partner ensure that the handling personnel have a medical certification stating that they are fit or not for the food handling?				يضمن الشريك المنفذ أن العاملين في تحضير وتداول المواد الغذائية لديهم شهادة طبية تفيد بأنهم لائقون صحيا لهذا العمل ولا يشكلون أي خطر أو جسر لعبور الأمراض إلى المادة الغذائية
	6.2	Is the Partner responsible for taking the necessary measures so that food is not allowed to be directly or indirectly contaminated by a person who's known or suspected to have a disease that can be transmitted by food, or who is a carrier of a similar disease, or who has infected wounds, infected skin rashes or diarrhoea?				يتم تطبيق التدابير اللازمة حتى لا يُسمح بتلوث الطعام بشكل مباشر أو غير مباشر من قبل شخص معروف أو يشتبه في إصابته بمرض يمكن أن ينتقل عن طريق الطعام ، أو قد أصيب بجروح ملوثة أو مفتح جلدي أو إسهال؟
	7	Hygienic Practices and Protection Measures	Compliant(2)	Partially compliant (1)	Non compliant(0)	معايير النظافة والصحة العامة
	7.1	Do food handlers maintain strict cleanliness and personal hygiene and apply good hygienic practices in their work, so as to avoid contamination of food and food contact surfaces?				يحافظ العمال على معايير النظافة الشخصية ويطبقون ممارسات صحية جيدة في عملهم ، وذلك لتجنب تلوث الطعام والأسطح الملامسة للأغذية؟
	7.2	Does the Implementing Partner ensure that food handlers wear appropriate clothing that meets the following requirements: Light colored that allows easy visualization of its cleaning; with closures or zippers and/or snaps instead of buttons or other accessories that could fall into the food; no pockets located above the waist? When an apron is used, this must remain securely attached to the body to prevent contamination of food and accidents at work?				يتأكد الشريك المنفذ من أن العمال يرتدون ملابس مناسبة تفي بالمتطلبات التالية: اللون الفاتح الذي يسمح بسهولة تقييم نظافة اللباس؛ استخدام السحابات بدلاً من الأزرار أو غيرها من الملحقات التي يمكن أن تقع في الطعام ؛ لا يسمح بوجود الجيوب فوق الخصر. عند استخدام المريلة يجب أن تظل ملتصقة بإحكام بالجسم لمنع تلوث الطعام وحوادث العمل
	7.3	Do food handlers wash their hands with disinfectant soap and water before starting their work, every time they leave and return to the assigned area and after handling any material or object that could represent a risk of contamination for food?				يقوم العمال بغسل أيديهم بالماء والصابون المطهر قبل بدء عملهم ، وفي كل مرة يغادرون ويعودون إلى المنطقة المخصصة وبعد التعامل مع أي مادة أو شيء يمكن أن يتسبب بتلوث الطعام.
	7.4	If the use of gloves is necessary, they must be kept clean, without breakage or damage and be treated with the same hygienic care of the hands without protection. The material of the gloves must be appropriate for the operation and must avoid the accumulation of humidity and contamination in its interior to prevent possible skin conditions of the operators.				في الحالات التي يكون فيها استخدام القفازات ضروريًا ، فيجب الحفاظ على نظافة القفازات ، دون تمزق أو تلف، وتطبيق نفس تعليمات غسل الأيدي وتعقيمها لضمان نظافة القفازات. يجب أن تكون مادة القفازات مناسبة للعمل ويجب أن تتجنب تراكم الرطوبة والتلوث في داخلها لمنع الأمراض الجلدية المحتملة للمشغلين.
	8	Sanitation plan	Compliant(2)	Partially compliant (1)	Non compliant(0)	خطة التنظيف
	8.1	Cleaning and Disinfection: Does the Partner have written cleaning and disinfection procedures for each of the areas, equipment and/or elements involved in food preparation, including the agents and substances used, as well as the concentrations or forms of preparation, contact times and the equipment and implements required to carry out the operations and periodicity of cleaning and disinfection?				التنظيف والتعقيم: يتم تطبيق إجراءات تنظيف وتعقيم مكتوبة لكل من المناطق و / أو المعدات و / أو الأدوات التي تدخل في إعداد الطعام ، حيث يتم توضيح الأدوات والمواد المستخدمة ، بالإضافة إلى بالإضافة إلى تراكيز مواد التنظيف وطريقة تحضيرها وزمن التلامس مع السطوح لضمان إتمام التعقيم وتواتر تكرار عمليات التنظيف والتطهير
	8.2	Waste Management: Does the Partner have the infrastructure, elements, areas, resources and procedures that guarantee an efficient work of collection, handling, internal storage, classification of waste within the production area and in the external area?				إدارة النفايات: يملك الشريك البنية التحتية ، والعناصر ، والمكان ، والموارد ، والإجراءات التي تضمن كفاءة عمليات جمع ومعالجة وتخزين وتصنيف النفايات داخل وخارج منطقة الإنتاج
	8.3	Pest Control: Does the Partner guarantee that during the activities of reception, storage, food preparation, has adopted measures such as physical barriers, disinfection of environments, control of rodents, and other influencing pests?				مكافحة الآفات: خلال أنشطة الاستقبال والتخزين وإعداد الطعام ، يقوم الشريك باتخاذ تدابير كفيلة بضبط الآفات مثل الحواجز المادية وتطبيق معايير النظافة والتعقيم ومكافحة القوارض والآفات
	8.4	Drinking water supply: Does the Partner ensure that the water supply for cleaning and disinfection activities comes from a safe source?				يضمن الشريك أن إمدادات المياه المستخدمة في عمليات التنظيف والتطهير تأتي من مصدر آمن

Signature:

Stamp: