

Food & Water Safety - Hygiene Standards Authority for Hospitality sector			Small enterprise		Large enterprise	
	Ref.	Criteria	Objective score	Assigned score	Objective score	Assigned score
1-Food Safety Control & Documentation (M) وثائق و مستندات المتابعة الخاصة ببرامج إدارة سلامة الغذاء	0	Each of the below documentation items needs to be implemented and history files available for 12 months to prove continous controls are made and action plans are followed through on any deviations. جميع المستندات التالية يجب أن تكون فعالة و متوفرة بالفندق لمدة 12 شهر				
	1	Temperature control records are carried out and kept on file for all freezers/fridges (walk-in, stand-alone or mobile). Control sheet is visible on outside of each fridge/freezer door, indicating food type and for that food type best temperature level . temperature to be regularly monitored and recorded (at least 4x daily check as per templates/annex of Hygiene Guide Page 131) يتم توفير إستمارات لتدوين درجات الحرارة لكل وحدات التبريد و التجميد / بحيث تكون موجودة على باب وحدة التبريد أو التجميد من الخارج ، و يذكر (131) في إستمارة المتابعة نوعية الطعام المحفوظ و درجة الحرارة المثلى لحفظه، على أن يتم الإلتزام بتدوين درجات (الحرارة ورصدها بانتظام) على الأقل أربع مرات يومياً كما لنماذج إستمارات المتابعة بالدليل الصحى الإرشادى صفحة رقم 131				
	2	Temperature control:records are carried out and kept on file for food items under defrosting, cooking, holding, reheating mode ,cooling and buffet food items . يتم متابعة درجات الحرارة الخاصة بمختلف الأطعمة أثناء التفكيك/الطهى/حفظ ما بعد الطهى/إعادة التسخين/التبريد/عرض البوفيه				
	3	If tunnel dishwasher(s) exist, these also need to be included into temperature controls and its documentation, carried out 3x daily during washing cycle (breakfast, lunch, dinner) Temperature degrees as per MSDS sheet of detergents used. فى حالة وجود ماكينة غسيل الأطباق متعددة المراحل ، يتم تدوين درجات الحرارة الخاصة بمراحل ماكينة غسيل الأطباق فى الإستمارات الخاصة بذلك ثلاث مرات يومياً خلال تقديم الوجبات طبقاً للتعليمات الخاصة بالكيمواويات المستخدمة				
	4	Emergency Plan for fridges & freezers: an action plan outlining the methodology is in place where food of any fridge/freezer shall be stored in case of regular fridge/freezer is broken down or cannot maintain required temperature range and_ Emergency Plan for other important issues as fire , drain blockage , rain , wind , water interruption ,staff injury, ...etc يتم وضع خطة إحترازية فى حالة الطوارئ عند وقوع عطل بغرف التبريد و التجميد بالمخازن بحيث يتم تحديد الإجراءات الواجب إتباعها لحفظ الأغذية الموجودة بوحادات التبريد و التجميد التى بها عطل أو لا تحقق درجة البرودة المناسبة وكذلك خطة الطوارئ فى حالة وقوع حريق أو انسداد الصرف أو المطر أو الرياح أو انقطاع المياه أو إصابة العاملين...إلخ				
	5	Calibration of devices and thermometers- As thermometers used for temperature control should be calibrated by certified company every 6/12 months and documented. (Record template form/Annex as per Hygiene Guide page 56) معايرة الأجهزة -أما معايرة الترمومترات المستخدمة فى قياس درجات حرارة الأطعمة كل 6 / 12 شهر عن طريق جهة معتمدة ، وتسجيلها فى السجلات الخاصة بالترمومترات -بذلك (يمكن الإستعانة بالتعليمات الخاصة بالدليل الصحى الإرشادى صفحة 56)				

		Food & Water Safety - Hygiene Standards Authority for Hospitality sector	Small enterprise		Large enterprise	
	Ref.	Criteria	Objective score	Assigned score	Objective score	Assigned score
	6	Preventive Maintenance Plan is available and Maintenance Orders for any equipment within kitchen, stores and food and beverage related items (template form/Annex as per Hygiene Guide page 136) يتم وضع خطة الصيانة الوقائية وفي حالة وجود أى عطل/ صيانة بمعدات المطبخ ، يجب أن يكون هناك إستمارة مدون بها الإجراء المتبع بخصوص تلك المعدات (يتم الرجوع للدليل الصحى الإرشادى صفحة 136)				
	7	Cleaning & Disinfection schedules for each kitchen section/satellite kitchen, all stores, receiving & other back of house areas: doors, floor, walls, ceiling, equipment, shelving, cuboards, utensils, indicating who, what, with what type of chemicals, when (frequency - daily, weekly, monthly, bi-monthly, quarter).(Record template/Annex as per Hygiene Guide page 128) توفير نماذج متابعة لأعمال التنظيف و التطهير بجميع أقسام و معدات المطبخ/المخازن/منطقة الإستلام ، بحيث تشتمل على نظافة الأبواب، الأرضية الحوائط، الأسقف،المعدات، الأرفف،دواليب الحفظ، الأواني ، على أن تشتمل تلك النماذج على (الشخص المسئول/طريقة و موعد (التنظيف/الكيمواويات المستخدمة) ،(يتم الرجوع إلى الدليل الصحى الإرشادى صفحة 128				
	8	Vegetable and fruits sanitation documentation. Records as per template/Annex form Hygiene Guide page 133 يتم توفير إستمارة 133 لمتابعة عمليات التطهير الخاصة بالخضراوات والفاكهة ، يتم الرجوع للدليل الصحى الإرشادى صفحة 133				
	9	Rejection Policy & Awareness: A documented method is in place to ensure that only foods that are in line with hygiene requirements are accepted from the suppliers. (receiving and rejection form template/Annex as per Hygeine Guide page 129-130) يتم توفير نسخة من المواصفات الصحية الخاصة بإستلام بالمواد الغذائية الموردة للفندق مع توفير إستمارات الإستلام و الرفض الخاصة بالأغذية (130-129 - الموردة للفندق على أن تكون متواجدة بمكتب الإستلام .. يمكن الرجوع للدليل الصحى الإرشادى صفحة 130-129				
	10	Pest control sheets is available (indicating the regular pest control procedures) و القوارض (تقارير تمام إجراء عمليات مكافحة الدورية)				
	11	MSDS (Material Safety Data Sheets) are available for each of the stored toxic products/chemicals, detergents, توفير إستمارات السلامة و الأمان الخاصة بإستخدام كيمواويات التنظيف و التطهير المستخدمة فى المطابخ				
	12	Staff Medical Control Checks: Valid, accredited certificate from Ministry of Health for each staff member (direct and indirect food handlers) الإلتزام بتوفير الشهادات الصحية الخاصة بالعاملين بقطاع الأغذية و المشروبات بالفندق الصادرة من وزارة الصحة على أن تكون مجددة فى المواعيد المحددة				
	13	F&B Staff health screening: direct F&B staff has a health check-up at least every 6 months, indirect food handlers every 12 months carried out through an authorized company. Lab results for existing/non existing infectious diseases are documented and files kept at least for 12 months. الالتزام بعمل كشف صحى دورى للعاملين بالمطابخ مرة كل 6 أشهر، وكذلك باقى العاملين كل 12 شهر عن طريق أحد المعامل المعتمدة/ الاحتفاظ بنتائج الفحص و التحاليل لمدة 12 شهر				
	14	Sick Leave Documentation: is available to ensure that F&B personnel and every kitchen staff member that was on sick leave related to food safety. has been checked before carrying on their work. الاحتفاظ بإستمارات الإجازات المرضية الخاصة بالعاملين بقطاع الأغذية و المشروبات و التى تؤكد عملية الكشف عليهم للتأكد من تمام شفائهم من الأمراض التى تؤثر على سلامة الغذاء قبل العودة للعمل مرة أخرى				

Food & Water Safety - Hygiene Standards Authority for Hospitality sector			Small enterprise		Large enterprise	
	Ref.	Criteria	Objective score	Assigned score	Objective score	Assigned score
	15	Documentation for Supplier Safety Assurance program that is being followed and Supplier audits which are undertaken and their records that are kept هذه مع حفظ المورد على تتم على المورد مع حفظ هذه السجلات				
	16	Legionella Test Documentation توفير المستندات الخاصة بخطوات عمليات التطهير ضد الليجيونيليا مع الاحتفاظ بالتحاليل المعملية الخاصة بها بعد . تمام عمليات التطهير				
	17	All Pools, Jacuzzis, tap water PH/Chlorine test documentation :- swimming pools' PH (7.2-7.8) /Cl levels (1 - 3 ppm) - Jacuzzi PH(7.2-7.8) / Cl levels (3-3.5ppm) - Tap water PH (7.2-7.8) /Cl levels (0.3-1ppm) الإحتفاظ بالوثائق المدون بها قياسات الكلور و الحموضة (حمامات السباحة درجة الحموضة (7,2 - 7,8) و الكلور (1 - 3 جزء في المليون) (الجاكوزي درجة الحموضة (7,2 - 7,8) و الكلور (3 - 3,5 جزء في المليون) (المياه العمومية درجة الحموضة (7,2 - 7,8) و الكلور (0,3 - 1 جزء في المليون)				
	18	Microbiological labratory tests must be implemented every 3 months for potable water to detect the presence of coliform and pseudomonas. Measuring TDS and PH. الإلتزام بالتحاليل المعملية الميكروبيولوجية للمياه العمومية بالفندق بحيث يحتوى التحليل على . الكشف عن الميكروبات المرضية التى تنتقل عن طريق المياه مع قياس نسبة الأملاح الذائبة و درجة حموضة المياه				
2-Food safety team and internal auditing system فريق سلامة الغذاء و نظام المراجعة الداخلية	19	Food safety team should be available & their <u>defined responsibilities for team must be recored</u> . Recommendation is to have this team composed of individuals such as (Exec. Chef and/or F&B manager and/or chief engineer and/or H.R manager / training Manager and/or health and safety manager and/or cost controller and/or stores manager and/or chief steward, or any other manager concerned with the safety management). Within the food safety team a leader is nominated who reports issues directly to the hotel general manager. A system of food safety internal auditing is established by consolidating necessary actions into a check-list that is completed and controlled respectively at least once monthly. Completed audit checklists are kept for 12 months. يوجد بالفندق فريق لسلامة الغذاء مهامه محددة ومسجلة . يتكون الفريق من الشيف التنفيذي/ مدير إدارة الهندسة و/أو مدير الأغذية و المشروبات و/أو مدير شئون العاملين و/أو مدير التدريب و/أو مدير الصحة و السلامة و/أو المدير المالى و/أو مدير المخازن و/أو رئيس قسم التجهيز و التحضير ، أو أى مدير آخر مناسب تراه إدارة الفندق و يكون معنى بشئون سلامة الغذاء ، على أن يتم تحديد قائد الفريق و الذى يقوم بدوره برفع تقاريره إلى المدير العام للفندق , , , يجب أن تنشئ إدارة الفندق نظاماً للمراجعة الداخلية الدورية عن طريق وضع إستمارة مراجعة داخلية تطبق على الأقل مرة شهريا / يجب أن يتم حفظ إستمارات المراجعة لمدة 12 شهر				

Food & Water Safety - Hygiene Standards Authority for Hospitality sector			Small enterprise		Large enterprise	
	Ref.	Criteria	Objective score	Assigned score	Objective score	Assigned score
3-Internal food & water safety training system نظام التدريب الداخلي على مبادئ سلامة الغذاء والمياه	20	There should be named person responsible for doing regular internal training courses. Training material should be available in form of hard copies or soft copies. An annual training plan/ monthly training schedule should be available and signed by the concerned department and if existing the training department.Regular evaluation of the knowledge of the staff in food and beverage sector should be conducted – tests or exams should be held and recorded يوجد شخص مسئول عن عقد دورات تدريبية / يوجد مواد تدريبية متوفرة على هيئة نسخ مطبوعة أو مدمجة / الجدول الشهري للدورات التدريبية وخطة دورية داخلية خاصة بصحة و سلامة الغذاء / يوجد مواد تدريبية متوفرة على هيئة نسخ مطبوعة أو مدمجة / الجدول الشهري للدورات التدريبية وخطة التدريب السنوية متوفرة و معتمدة من مدير الإدارة المختصة أو إدارة التدريب إن وجدت . يتم تقييم مستوى العاملين بقطاع الأغذية و المشروبات عن طريق خضوعهم لاختبارات بعد الإنتهاء من عقد الدورة التدريبية / يتم حفظ الاختبارات و نتائجها لمدة 12 شهر				
4-Food Allergy Control Policy for guests سياسة التحكم في حالات الحساسية الغذائية	21	There is an internal written policy in place and departmental staff is aware of - that ensures that guests with allergies can identify themselves and with this staff initiates respective steps of actions to ensure that vulnerable guests are known & protected. (Guest indicates this within Check-in registration card, or notification sign at restaurant entrances to contact the restaurant manager/head waiter, or all food items are labelled with respective colour codes. Most common allergy items are milk, eggs, sesame/nuts, gluten, spices, sea food) يتم وضع سياسة فعالة لمنع حدوث حالات الحساسية الغذائية لدى النزلاء على أن يكون (Guest indicates this within Check-in registration card, or notification sign at restaurant entrances to contact the restaurant manager/head waiter, or all food items are labelled with respective colour codes. Most common allergy items are milk, eggs, sesame/nuts, gluten, spices, sea food) العاملين بقطاع الأغذية و المشروبات على دراية بها عن طريق التنويه في وثيقة بيانات النزيل بالاستقبال أو وضع لافتة تنبيهية على مداخل المطاعم للتواصل مع مدير المطعم أو رئيس المضيفين ، أو وضع كروت تعريف على الأصناف المسببة للحساسية الغذائية بألوان مميزة خاصة مع أشهر الأغذية المسببة للحساسية مثل اللبن ، البيض ، السمسم و المكسرات ، عجائن تحتوى على الجلوتين ، التوابل ، المأكولات البحرية				
5-Food defence - Food fraud - food security Control Policy (bioterrorism)	22	There is an internal written policy / plan / procedure / program in place that ensure protection of food products from intentional contamination or adulteration by any type of hazard agents that introduced for the purpose of causing harm for guest and in place وضع سياسة /خطة/ إجراء/ برنامج فعال تؤكد حماية المنتجات الغذائية من التلوث المحتمل أو الغش بأي من مسببات الخطر التي تسبب الأذى للنزيل أو المكان				
6-Receiving الإستلام	23	Area to receive food and beverages should be available. توفير مكان مناسب لاستلام الأغذية الموردة للفندق				
	24	If receiving dock is available should have a minimum height of 70cm (dock height not applicable for hotels initially MoT licensed prior Oct 2006) في حالة وجود رصيف إستلام ، يجب ألا يقل إرتفاعه عن 70 سم / يستثنى من ذلك الفنادق المرخصة قبل أكتوبر لعام 2006				
	25	Driveway and entrance for receiving food & beverages is separate to the driveway and entrance for guests المدخل الخاص بإستلام الأغذية الموردة منفصل عن المدخل الخاص بالنزلاء				

Food & Water Safety - Hygiene Standards Authority for Hospitality sector			Small enterprise		Large enterprise	
	Ref.	Criteria	Objective score	Assigned score	Objective score	Assigned score
	26	Area (<u>back of ship in case of cruise</u>) to be completely separate from any garbage rooms, garbage storage & pick-up routes (<u>and any engineering issues in case of cruise</u>) , grease trap manholes (to avoid cross contamination) <u>and sewage pipes and traps should be forbidden at this area and nearby</u> . منطقة الإستلام (المنطقة الخلفية للفندق العائم) منفصلة تماما عن غرف القمامة و المخرج . الخاص بها (وأي أعمال صيانة بالفندق العائم)/ خالية من غرف تفتيش أو فتحات تجميع الدهون أو حتى بالقرب منها (لتجنب التلوث العرضي)				
	27	If grease traps exist - they must be regularly emptied and cleaned. فتحات تجميع الدهون (إن وجدت) يجب أن يتم تفريغها و تنظيفها بشكل مستمر				
6.1- Receiving Physical Constructon	28	Entire receiving area floor should be of durable, heat resistant tiles or epoxy easy to be cleaned. أرضية منطقة الإستلام يجب أن تكون مجهزة من مادة قوية التحمل (بلاط حراري أو الإيبوكسي) / سهولة التنظيف .				
	29	Floor includes water drains that are clean and well maintained. يوجد بالأرضية فتحات مناسبة للصرف مغطاة بجريالات / نظيفة و بحالة جيدة .				
	30	Area walls cladding should be light coloured tiles or water resistant washable paint الحوائط مغلقة بقيشاني أبيض أو مطلية بطلاء يمكن غسيله .				
	31	Sun shading is available over the entire receiving/dock area ensuring that food and beverage items are not exposed to direct sun light during the unloading process and there-after (sun shading can be fixed or mobile). يوجد مظلة مناسبة أعلى منطقة الإستلام . تضمن عدم تعرض الأغذية الموردة للفندق لأشعة الشمس المباشرة / يمكن أن تكون ثابتة أو متحركة				
	32	Adequate light sources are available to allow deliveries can be controlled respectively after sun set . يوجد مصدر إضاءة قوى و . شفاف بمنطقة الإستلام يسهل عملية فحص الأغذية في حال توريدها في ساعات الليل				
	33	Water source with permanently installed high pressure hose is available - hose long enough for cleaning the entire area & equipment . يوجد مصدر مياه قوى يسمح بإجراء عمليات التنظيف لجميع أجزاء منطقة الإستلام .				
6.2- Receiving Food Hygiene	34	Stainless steel tables or pallets - for sorting food deliveries, enough in number for size of establishment are available يوجد ترايبزات ستنلس ستيل مناسبة في الكمية و الحجم لإجراء عمليات فحص و فرز الأطعمة				
	35	<u>Tools of food receiving</u> :Suitable sized and calibrated scale for food items with stainless cover <u>and thermometer</u> should be available. أدوات لاستلام الأغذية: يوجد ميزان مناسب و معاير و مزود بغطاء ستنلس سيتل وتوفير ترمومتر أيضا .				
	36	<u>Tools of food entry</u> : Stainless steel durable trolleys for food & beverages distribution and <u>Adequate plastic containers for fresh food (meat, fish, poultry/fruits/vegetables)</u> are available (clean & well maintained) الأدوات المستخدمة لدخول الأغذية : يوجد عدد كافي من التروليات الستنلس ستيل لنقل الأغذية و المشروبات الموردة و حاويات بلاستيكية لحفظ مختلف الأطعمة (لحوم و طيور و أسماك خضراوات و فواكه)على أن تكون نظيفة وبحالة جيدة				

		Food & Water Safety - Hygiene Standards Authority for Hospitality sector	Small enterprise		Large enterprise	
	Ref.	Criteria	Objective score	Assigned score	Objective score	Assigned score
	37	Good receiving practices are applied :Food is rejected if received at incorrect temperatures and have a physical defects - Condition of delivery vehicle (temperature and cleanliness) are checked - Food labels & dates are checked and controlled in receiving - Goods are procured from authorized / certified / approved sources -Quality of raw material are checked - Quality of packaged food products are checked - تطبيق ممارسات الاستلام الجيدة: يتم رفض استلام الأغذية في حالة وصولها في درجات حرارة غير صحيحة - شراء أغذية من وبها عيوب فيزيائية. فحص حالة عربة النقل من حيث درجة الحرارة والنظافة. الملصقات والتواريخ على المواد الغذائية يجب أن تفحص. شراء أغذية من مصدر معلوم وكذلك جودة المواد الغذائية المعبأة يجب فحصها				
	38	The receiving area and <u>its tools</u> is well maintained and clean منطقة الإستلام عموماً وأدواتها نظيفة و بحالة جيدة				
7-Waste Management تجميع مخلفات المطبخ	39	Wet Garbage Room (for large permises)/Bin(for small small permises) is available, located completely separated from receiving area (Room only applicable for hotels with large capacities initially MoT licensed after Oct 2006) يوجد غرفة (للمنشآت الكبيرة)/ حاوية (للمنشآت الصغيرة) خاصة بتجميع القمامة العضوية و مفصولة تماماً عن منطقة الإستلام / يلزم توفير الغرفة للفنادق ذات نسب الإشغال الكبيرة والمرخصة بعد عام 2006				
		Dry garbage room(for large permises) / bin (for small small permises) is available - located completely separated from the receiving area (Room only applicable for hotels with large capacities initially MoT licensed after Oct 2006) يوجد غرفة (للمنشآت الكبيرة)/ حاوية (للمنشآت الصغيرة) لتجميع القمامة الجافة و مفصولة تماماً عن منطقة الإستلام / يلزم توفير الغرفة للفنادق ذات نسب الإشغال الكبيرة والمرخصة بعد عام 2006				
	40	Size of room-s / number of bins should be in line with establishment capacities, operational demands & logistics aiding to prevent garbage stored out of room/ bin all over the day حجم غرفة القمامة / عدد حاويات القمامة المتوفرة / تتناسب مع حجم التشغيل بحيث تمنع تجميع القمامة وتخزينها خارج الغرفة/ الحاوية على مدار اليوم				
	41	In case of wet Garbage room is available should cooled to never exceed a temperature above 5°C , has solid walls, floors, ceiling and a temperature isolating door or is a walk-in fridge container unit. Garbage door/s connecting to the outdoor areas are fitted air curtains and to be pest proof to control flying and insects and has appropriate signage في حالة وجود غرفة للقمامة العضوية فلا بد أن تكون الغرفة مبردة بحيث لا تزيد درجة حرارتها عن 5 م . إنشاءاتها متماسكة على أن تزود بباب عازل للحرارة أو يمكن أن تكون غرفة تبريد - باب الغرفة لابد أن يكون مزوداً بستارة هوائية من الخارج لمنع دخول الحشرات الطائرة - مزودة بلوحة إرشادية على الباب من الخارج				
	42	In case of dry Garbage room is available :floor, walls and ceiling are of durable easy to clean material while dry garbage container accompined by dry garbage press (to compress the garbage) is available in cruise hotel في حالة وجود غرفة للقمامة غير العضوية: الحوائط و الأرضية و السقف من مادة قوية التحمل سهلة التنظيف وفي حين توافر مكبس القمامة فإن حاويات تجميع القمامة غير العضوية تصحب بالكبس لتقليص حجم القمامة الجافة والذي لابد أن يكون متوافر في الفنادق التي تقوم بالرحلات النيلية				

		Food & Water Safety - Hygiene Standards Authority for Hospitality sector	Small enterprise		Large enterprise	
	Ref.	Criteria	Objective score	Assigned score	Objective score	Assigned score
	43	In case of dry Garbage room is available :dry room is well organized separating garbage into types: Paper (boxes are folded or pressed), Plastic, Glass, Other... أنواع مختلف بفصل مقسمة بحيث تسمح بفصل مختلف أنواع المخلفات من زجاج / بلاستيك / ورق أو كرتون				
	44	In case of garbage room is available : Nearby water source provided with permanently installed high pressure hose for easy cleaning the inside and outside area. (This hose is separate to the one of the receiving area) في حالة تواجد غرفة تجميع القمامة فلابد من توافر مصدر دائم للمياه و ذو ضغط عالي خاص بغرفة القمامة لإجراء عمليات التنظيف بداخلها و خارجها على أن يكون هذا الخرطوم مفصول تماما عن الخاص بمنطقة الاستلام				
	45	In case of garbage room is available : Floor includes water drains that are clean ,covered and well maintained. في حالة وجود غرفة تجميع القمامة: وجود فتحات مناسبة للصرف مغطاة بجريالات بالأرضية/ نظيفة و بحالة جيدة				
	46	In case of garbage room is available :Adequate number of Leak proof shelves/pallets / stands / containers are available to store garbage off floor وضعها حاويات لتخزين القمامة بدلا من وضعها على الأرض				
	47	Garbage bins: all garbage bins used in kitchen, F&B outlets, satellite kitchens must be of suitable size and adequate number and must be of foot operated opening mechanism ensuring lid is always kept closed after disposing items, leak proof and kept clean . جميع حاويات القمامة بجميع أقسام المطبخ و باقي المطابخ الفرعية و المرافق الأخرى يجب أن تكون بحجم مناسب وعدد كافى لحجم التشغيل . سليمة ونظيفة على أن تكون بأغطية تفتح بالقدم للتأكد من إبقائها مغلقة بصفة مستمرة ، سليمة ونظيفة				
	48	All garbage bins are located away from immediate vicinity of storage places for foodstuffs, clean tools and clean food surfaces جميع حاويات القمامة لابد وأن تكون بعيدة عن أماكن تخزين المواد الغذائية والأدوات والأواني النظيفة وكذا أسطح التشغيل				
	49	Garbage out way flow from kitchen, F&B outlets, satellite kitchens are clearly segregated from food path way in order to prevent cross contamination ممر خروج القمامة من المطبخ الرئيسى وباقي المطابخ الفرعية والمرافق الأخرى لابد وأن يكون مفصول تماما عن ممر دخول وخروج الغذاء لمنع التلوث العرضي				
	50	Garbage bins : cleaning method is correctly applied/ storage place to be washed and dried upside down is available / frequency of changing garbage bags are discarded before overflowing لها/ تطبيق طرق التنظيف والتطهير الصحيحة لها/ حاويات القمامة: تطبيق طرق التنظيف والغسيل كما أنها تجفف بأن تقلب رأسا على عقب/ لابد من تغيير أكياس القمامة داخل الحاويات بصفة مستمرة من توفير مكان للتخزين والغسيل كما أنها تجفف بأن تقلب رأسا على عقب/ لابد من تغيير أكياس القمامة داخل الحاويات بصفة مستمرة				
	51	Garbage room-s / bin-s are well maintained ,organized and clean غرف القمامة/ حاويات تجميع القمامة بشكل عام نظيفة وبحالة جيدة				

Food & Water Safety - Hygiene Standards Authority for Hospitality sector			Small enterprise		Large enterprise	
	Ref.	Criteria	Objective score	Assigned score	Objective score	Assigned score
8.1-Storage process: F&B Dry Stores مخازن الأغذية الجافة و المشروبات	52	Food and Beverage store(s)/ <u>Proper Storage area is(are) available</u> . Number and size(in case of large premises) / <u>Proper storage space (in case of small premises)</u> in line with establishment capacities, operational demands & logistics (no foods are stored in any back of house corridors) مساحات / (في حالة المنشآت الكبيرة) مخازن الأغذية و المشروبات: توافر أماكن مناسبة للتخزين لا يوجد أغذية أو مشروبات مكدسة بالممرات أو خارج المخازن . تخزينية مناسبة (في حالة المنشآت الصغيرة) تتناسب مع حجم التشغيل / لا يوجد أغذية أو مشروبات مكدسة بالممرات أو خارج المخازن				
		No food or beverage items are stored in any back of house corridors - but in store room or in lockable cabinets with shelves لا يوجد أى أغذية أو مشروبات مكدسة في المنطقة الخلفية للفندق أو في الممرات / جميع الأغذية و المشروبات مخزنة في غرف للتخزين أو خزائن مناسبة				
	53	<u>In case of large premises</u> : F&B stores are large enough so that no items are stored directly on the floors, and all shelves/pallets are easily accessible to manouver foods in/out. في حالة المنشآت الكبيرة: مساحة المخازن كافية بحيث لا يوجد أى أغذية . مخزنة على الأرض مباشرة و الأرفف و القواعد موزعة بحيث تسمح بتداول الأغذية داخل المخزن بسهولة				
	54	Food and beverage items are kept stored separately from general items and any chemicals. الأغذية و المشروبات مخزنة بعيدا عن المستلزمات الأخرى و الورقيات و الكيماويات				
	55	All stores exist/or store cabinet have signage indicating type of store يوجد لافتة مميزة على أبواب جميع المخازن/ الخزائن من الخارج توضح نوع المخزن				
	56	<u>In beverage store</u> :Lockable separation between non-alcoholic and alcoholic drinks is provided (could be lockable metal cage) المشروبات الكحولية مفصولة تماما عن باقي المشروبات الأخرى				
	57	<u>Store/ if store exists in small premises</u> flooring is of durable easy to clean anti slip material أرضية المخازن قوية / غير زلقة / سهلة التنظيف				
	58	<u>Store / if store exists in small premises</u> walls cladding is durably white tiled or covered with easily washable paint الحوائط مغلقة بقبشاني أبيض / سهل التنظيف أو مطلية بطلاء سهل التنظيف				
	59	<u>Store / if store exists in small premises</u> ceilings are closed and painted with light color (concrete painted, or dropped ceiling surface covered with easy to clean material) <u>rather than height of ceiling from floor is not less than 230 cm</u> سقف المخزن مدهون بطلاء فاتح اللون أو يوجد سقف معلق مصنوع من مادة سهلة التنظيف على أن لا يقل ارتفاع السقف من الأرض عن 230 سم				
	60	Every store/ <u>if store exists in small premises</u> has adequate <u>covered</u> lighting system so that all stored items can be identified, and foods labelling can be read easily الإضاءة بالمخازن جيدة و قوية ومغطاة بحيث تسمح بفحص تواريخ صلاحية الأغذية المخزنة بسهولة				

		Food & Water Safety - Hygiene Standards Authority for Hospitality sector	Small enterprise		Large enterprise	
	Ref.	Criteria	Objective score	Assigned score	Objective score	Assigned score
	61	Store/ <u>if store exists in small premises</u> doors are made of anti rust and <u>easily washable material</u> أبواب المخازن مصنوعة من مواد سهلة التنظيف غير قابلة للصدأ				
	62	Store/ <u>if store exists in small premises</u> doors that are leading to the open air are fitted with air curtain يوجد ستائر هوائية على أبواب المخازن في حالة إتصالها بالخارج				
	63	Any store/ if store exists in small premises window must be fitted with wire nets to prevent access of flying or crawling insects/animals يوجد سلك ضيق النسيج على النوافذ لمنع دخول الحشرات في حال وجود نوافذ بالمخازن				
	64	Store rooms/area provide air conditioning/ well ventilated ensuring temperature does not exceed 25°C and humidity to not exceed 65% المخازن/ المساحات التخزينية مزودة بمكيفات هواء/ جيدة التهوية بحيث لا تزيد درجة الحرارة عن 25 درجة مئوية و الرطوبة لا تزيد عن 65%				
	65	Stores (that store dry food such as rice, flour, pasta, spices) are equipped with thermometer and hygrometer (can be digital or wall mounted mobile device) يوجد مقياس للحرارة و الرطوبة بالمخزن الجاف معلق على أحد الجدران أو مقياس ديجيتال متوفر				
	66	<u>Storage shelves ,stands, pallets and any other object</u> are made of durable, hard wearing, anti rust and <u>easily washable material</u> جميع أرفف و قواعد وحوامل التخزين مصنوعة من مادة سهلة التنظيف ومقاومة للصدأ				
	67	All storage shelves /pallets are at least 30cm off floor and 5 cm off wall (for easy cleaning and ventilation) Trolleys are exempted from this height. إرتفاع أرفف و قواعد التخزين 30 سم عن الأرض و بعيدة عن الحوائط 5 سم / الصناديق المتحركة تستثنى من بند الإرتفاع				
	68	No expired food items are found in stores - a system is in place to regularly control expiry dates. (FEFO) First Expired First Out. لا يوجد أى دليل على وجود أغذية منتهية الصلاحية أو فاسدة / يوجد نظام متابعة فعال لتواريخ الصلاحية				
	69	Potatoes and onions are stored in pored food grade easily washable containers/ cages , legs 30cm high, containers/cages allow vegetables to be well ventilated. If containers are on wheels it is accepted and exempted from the height range. يوجد صندوق مناسب مصنوع من مادة آمنة على الغذاء سهلة التنظيف ومثقب لحفظ الخضراوات الجافة مرتفع عن الأرض 30 سم / الصناديق المتحركة/ مقبولة و لا يطبق عليها بند الارتفاع				

		Food & Water Safety - Hygiene Standards Authority for Hospitality sector	Small enterprise		Large enterprise	
	Ref.	Criteria	Objective score	Assigned score	Objective score	Assigned score
	70	Good storage practices :Dry goods are stored in accordance with manufacturers instructions and recommendations/All foods are completely covered and appropriately date labeled/ Dry Goods are stacked properly (heavy cartoons ,glass jars and bottels stored on lower shelves)الممارسات التخزينية الجيدة: اتباع تعليمات الشركات المصنعة في تخزين الأغذية الجافة/ التغليف الجيد وكتابة (الحاويات الثقيلة والزجاجية مخزنة على الأرفف السفلية) البيانات على جميع الأطعمة/ الأغذية الجافة مرصوصة بشكل مناسب				
	71	There is identified enough space /shelves for rejected food items /there is no bulging or leaking or damaging canned and tetra pack foods on shelves / goods are free from any physical impurities(dirt , stones, wood, signs of infestation ,pest or their remains or any foreign matter)الأرفف/وجود مساحة أو أرفف كافية للأغذية المرفوضة/ عدم وجود معلبات منتفخة أو مثقوبة أو تالفة على الأرفف(الأغذية الملوثة أو بقاياها أو أي شوائب فيزيائية المواد الغذائية الجافة خالية من أي شوائب فيزيائية)				
	72	All F&B dry stores / storage area and storagetools and equipment are well maintained, well organized and clean جميع المخازن والمعدات والأدوات المستخدمة في التخزين نظيفة و بحالة جيدة ومرتبطة				
8.2-Storage process -Chemical مخزن الكيماويات	73	Any large volumes of chemicals (ie: kitchen areas cleaning chemicals, laundry detergents, toilet cleaning chemicals) must be stored in a totally separate store and away from any food and beverage store or general store. Kitchen daily working chemicals/detergents/small p are to be stored separately from any food in seperate cabinet or drawer. (Hotels below 100 rooms to store chemicals in metal container with lid, (or lockable metal cabinet) away from any food & beverage and general store.) يتم تخزين الكيماويات المستخدمة بـ (المطبخ أو المغسلة أو المستخدمة في خدمة الغرف و دورات المياه) في مخازن منفصلة تماماً عن (مخازن الأغذية و المشروبات و عن أي مستلزمات عامة تتعلق بالمطبخ - تخزين الكيماويات المستخدمة يومياً في المطابخ منفصلة تماماً عن الأغذية داخل خزينة خاصة بها / الفنادق أقل من 100 غرفة يمكن أن يتم تخزين الكيماويات في دولاب معدني مقاوم للصدأ بعيداً عن الأغذية و المشروبات				
	74	Store room to have solid walls, floor, ceiling and a solid and durable metal door. Door has signage - with warning for toxic foods, and prevention of storing and using dangerous materials are available يجب أن تكون إنشاءات غرفة مخزن الكيماويات قوية / يوجد لافتة باسم المخزن على الباب من الخارج / لافتة تحذيرية من المواد السامة				
	75	Store / <u>cabinet</u> / <u>container</u> is well protected against direct sun light and <u>store</u> is well ventilated (extraction recommended) المخزن/ الخزائن بعيدة تماماً عن أي مصدر مباشر لأشعة الشمس و جيدة التهوية				
	76	Store shelves and pallets are made of durable anti-rust and easily washable material and are 30cm off floor . Trolleys are exempted from this height. / الأرفف و القواعد بالمخزن مصنوعة من مادة معدنية سهلة التنظيف ومقاومة للصدأ، مرتفعة عن الأرض 30 سم. الصناديق المتحركة تستثنى من بند الارتفاع				

		Food & Water Safety - Hygiene Standards Authority for Hospitality sector	Small enterprise		Large enterprise	
	Ref.	Criteria	Objective score	Assigned score	Objective score	Assigned score
	77	Chemical store /cabinet / container is well maintained, well organized and clean مخزن/ خزائن الكيماويات بشكل عام نظيفة و بحالة جيدة ومرتبّة				
8.3-Storage process-Cold & Frozen Storage Facilities التخزين المجمد و المبرد	78	Cooling & freezing facilities (walk-in rooms/ units) are available. Number and size in line with establishment maximum capacities, operational demands & logistics. Shelving/pallets inside walk in rooms leave enough space around to easily manouver foods in/out. (not overcrowded) وسائل التبريد و التجميد (غرف /وحدات) متوفرة بعدد وحجم يتناسبان مع كثافة التشغيل بالفندق / وسائل التبريد و التجميد (غرف /وحدات) متوفرة بعدد وحجم يتناسبان مع كثافة التشغيل بالفندق /الأرفف و القواعد بالغرف موزعة بشكل يسمح بسهولة الحركة و تداول الأغذية				
	79	Separate freezing facilities (<u>walk-in rooms</u> / units) exist for meat , poultry, fish, ice-cream & frozen juices , frozen vegetables يوجد غرف/ وحدات تجميد منفصلة لكل من اللحوم / الطيور / الأسماك / الآيس كريم و العصائر المجمدة / الخضراوات المجمدة				
	80	Separate cooling facilities(<u> walk-in rooms</u> /units) for dairy products / Fresh fruits and vegetables / eggs / cold cuts are available (منتجات الألبان / الفواكه و الخضراوات الطازجة / البيض / مصنعات اللحوم)يوجد غرف/وحدات تبريد لكل من				
	81	Cooling and freezing facilities (walk-in rooms/units) are made of durable, anti rust, temperature isolating and easy to clean material.Household models are not recommended. جميع وحدات التبريد و التجميد مصنوعة من مواد غير قابلة للصدأ و معزولة جيداً وسهلة التنظيف . يمنع تماما وجود وحدات التبريد والتجميد ذات الطراز المنزلى				
	82	All doors of cooling and freezing facilities (walk-in rooms/units) are fitted with rubber/plastic sealings,while doors frame of walk in rooms fitted with plastic/ air curtains (clean & in good condition) and internal closure أبواب غرف/ وحدات التجميد و التبريد مزودة بإطار مطاطى أو بلاستيكي لإحكام الغلق بينما أبواب الغرف مزودة بستائر بلاستيكية أوستائر هوائية (نظيفة وبحالة جيدة) وبقفل داخلى				
	83	<u>In walk in Cooling and freezing facilities:</u> All floors are of robust/durable material, with anti slip surface. (can be tiles, if metal must be manufactured in one piece with all edges to wall covered-up to allow easy cleaning and avoid collection of water/stains in edges or underneath) أرضية غرف التبريد و التجميد مصنوعة من مادة قوية / سهلة التنظيف / غير زلقة (بلاط حرارى /قطعة أرضية غرف التبريد و التجميد مصنوعة من مادة قوية / سهلة التنظيف / غير زلقة (بلاط حرارى /قطعة (. معدنية واحدة/بجوانب دائرية بحيث لا تتراكم الأوساخ على أطراف الأرضية أو أسفلها				
	84	<u>In walk in Cooling and freezing facilities:</u> All walls and ceilings are made of durable, anti rust and easy to clean material حوائط . غرف التبريد و التجميد مصنوعة من مادة قوية / مضادة للصدأ / سهلة التنظيف				
	85	In walk in Cooling and freezing facilities: rooms have sufficient light to identify products and easily read their labelling and validity dates. Light bulbs must be transparently covered and have wired breakage protection. الإضاءة بغرف التبريد و التجميد قوية . بحيث تسمح بفحص الأغذية و تواريخ صلاحيتها / مغطاة بغطاء شفاف مناسب				
	86	Cooling fans facing the inside and their drain are not rusty , free of debris, ice and are clean مراوح التبريد داخل الغرف وصرفهم نظيفة / غير صدأة / لا يوجد تراكم للثلج عليها				

Food & Water Safety - Hygiene Standards Authority for Hospitality sector			Small enterprise		Large enterprise	
	Ref.	Criteria	Objective score	Assigned score	Objective score	Assigned score
	87	<u>In walk in Cooling and freezing facilities</u> :shelves and pallets are made of durable anti-rust material and are 30cm off floor and 5 cm off wall الأرفف و القواعد بغرف التبريد والتجميد مصنوعة من مادة معدنية مقاومة للصدأ، مرتفعة عن الأرض 30 سم و بعيدة عن الحوائط 5 سم				
	88	<u>In walk in Cooling and freezing facilities</u> :No food is stored directly on floor (or any empty equipment, utensils stored inside room) لا يوجد أى مادة غذائية مخزنة مباشرة على الأرض داخل الغرف كما لا يوجد أى معدة أو أدوات داخل الغرف				
	89	No fridge/freezer contains any expired food item and <u>FEFO should be followed</u> لا يوجد أى أغذية منتهية الصلاحية و محفوظة داخل				
	90	All items stored in fridges/ freezers are sealed with cling film , have a date and <u>placed in clean food grade containers</u> . (dates not required within daily fridges and garde manger) جميع الأغذية داخل وحدات التبريد و التجميد مغطاة بغطاء شفاف / مدون عليها تواريخ (التواريخ والفتحات وموضوعة في حاويات من مواد آمنة على الغذاء				
	91	All mobile freezers/fridges should have a loose thermometer placed inside if the freezer/fridge is not equipped with a permanently installed temperature gauges. في حالة عدم وجود مؤشر لدرجة الحرارة بوحدات التبريد ، يجب أن يكون هناك ترمومتر داخل الوحدة . لقياس درجة حرارتها الداخلية				
	92	Cold storage: Proper temperatures are maintained (5 C or below for chillers and-18 C or below for freezers) and Calibrated thermometer is used for checking temperature التخزين البارد: الحفاظ على درجات حرارة مناسبة (لا تزيد عن 5 درجة مئوية للتبريد والتجميد) كما يتوافر ترمومترات معايرة لفحص ومتابعة درجات الحرارة وعن -18 درجة مئوية للتجميد				
	93	Cold storage room/units is not over-stuffed with food products to achieve the ideal temperature and well arranged /Cooked foods are stored away from raw or high risk food غرف/ وحدات التبريد غير مكدسة بالطعام للتمكن من تحقيق درجات الحرارة المطلوبة ومرتبطة جيداً/ الأطعمة المطهية مخزنة بعيدا عن الأطعمة النيئة والأطعمة عالية الخطورة				
	94	Staff storing foods into <u>walk in freezing rooms</u> have easy access to thermic Jackets/coats يوجد معاطف مناسبة للوقاية من البرودة . ليرتديها العاملين أثناء نقل الأغذية من وإلى غرف التبريد و التجميد				
	95	All cooling and freezing facilities(<u>walk in rooms/units</u>) are well cleaned (inside, outside, door handles, switches, shelves, floor, walls, ceiling , <u>lamps and their covers ,fans and their covers</u>) جميع غرف/ وحدات التبريد و التجميد و محتوياتها نظيفة (سقف حوائط، أرضيات، أبواب، مصادر الإضاءة والمراوح وأغطيتها) و بحالة جيدة،				
9-F&B Staff Personal Hygiene & Grooming & awareness(M) الصحة و النظافة	96	Hand wash basins: each kitchen section/satellite kitchen/F&B outlet kitchen or counter is fitted with a hand wash basin, that is solely used to wash hands. جميع أقسام المطبخ الرئيسي كل على حدا/ المطابخ الفرعية / أى مرفق يقدم أغذية أو مشروبات ، مزود بحوض مخصص لغسيل .للأيدي				

		Food & Water Safety - Hygiene Standards Authority for Hospitality sector	Small enterprise		Large enterprise	
	Ref.	Criteria	Objective score	Assigned score	Objective score	Assigned score
الشخصية والوعي للعاملين داخل المطبخ		At least one hand wash basin must be centrally located in kitchen for small spacing hotels يلزم توفير حوض واحد على الأقل متداول لغسيل الأيدي بالمطبخ للفنادق ذات المساحة الصغيرة				
	97	Each hand wash basin is made of stainless steel, fitted with foot/knee or digital operated hot and cold water supply, soap dispenser, sanitizing gel, (or combined product of sanitizing soap), dispenser with paper towels /washing of hand is provided every 20 mins جميع أحواض غسيل الأيدي مصنوعة من الستنلس ستيل / تعمل بالقدم أو الركبة / بها مصدر للمياه الساخنة / مزودة بدسبنسر صابون و . every 20 mins مطهر أيدي أو مستحضر يحتوى عليهما معاً ، و مناشف ورقية / غسيل الأيدي يتم كل 20 دقيقة				
	98	Staff are regularly and properly washing their hands every 20 mins or between tasks/ Used food grade disposable hand gloves specially in final stage of preparation(when ready to eat item is prepared) and changed correctly يقوم العاملین بغسيل الأيدي بصفة دورية ومنظمة وبطريقة صحية سليمة كل 20 دقيقة أو بين المهمات المختلفة/ يتم استخدام قفازات أحادية الاستخدام من مادة آمنة على الغذاء وخاصة في مراحل التحضير النهائية (عند تحضير الأطعمة الجاهزة) ويتم تغييرهم بشكل صحيح				
	99	Kitchen Staff Uniforms: all kitchen staff is wearing uniforms that guarantee staff's personal safety, and safety for the prepared food جميع العاملين بالمطبخ يرتدون زي ملائم للعمل داخل المطبخ يضمن سلامتهم الشخصية و سلامة الأغذية المجهزة .				
	100	All cooks are wearing light coloured cook jackets. Exceptions allowed when working in show-kitchen and/or themed restaurant kitchens. جميع الطهاه يرتدون زي فاتح اللون / يستثنى الطهاة في المطابخ المتخصصة أو في المطاعم في مواجهة النزلاء .				
	101	All kitchen staff is wearing shoes that are covering the toe areas, and have non-slipping wet resistant soles جميع العاملين بالمطبخ يرتدون أحذية خاصة ملائمة للعمل تضمن سلامتهم و غير زلقة				
	102	All kitchen staff is wearing food protective supplies(hats or hair net or cap / gloves/ beard net / arm net...etc). جميع العاملين بالمطبخ يرتدون مستلزمات وقاية الطعام (أغطية للرأس ملائمة للعمل / قفازات/ غطاء لحية...إلخ				
	103	All stewards are wearing appropriate water proof, non slipping and solid foot wear and have water resistant aprons جميع عمال النظافة داخل المطبخ يرتدون ملابس غير منفذة للماء / مريلة مناسبة / أحذية مناسبة غير زلقة و غير منفذة للماء.				
	104	All butchers when deboning meat or using the meat saw, must put on a metal gloves and a metal apron. In any case apron and gloves must be in easy reach within butcher section. جميع العاملين بقسم الجزارة يرتدون مريلة معدنية و قفاز معدني و ذلك أثناء إستخدام منشار اللحوم أو تشفية القطيعات الكبيرة / يجب أن يكون المريلة و القفاز في مكان سهل الوصول إليه في أى وقت				
	105	Good hygienic practices should be followed: well grooming (no nails, no cuts,...etc), no accessories, no personal items, no smoking, no eating, no drinking,...etc but only permitted in designated areas يتم إتباع الممارسات الصحية الجيدة من حيث النظافة (عدم وجود أظافر طويلة، عدم وجود جروح ،...إلخ)، عدم ارتداء الإكسسوارات، ممنوع الأكل أو الشرب أو التدخين ...إلخ ويسمح بذلك فقط الشخصية الجيدة (عدم وجود أظافر طويلة، عدم وجود جروح ،...إلخ)، عدم ارتداء الإكسسوارات، ممنوع الأكل أو الشرب أو التدخين ...إلخ ويسمح بذلك فقط في الأماكن المخصصة				

		Food & Water Safety - Hygiene Standards Authority for Hospitality sector	Small enterprise		Large enterprise	
	Ref.	Criteria	Objective score	Assigned score	Objective score	Assigned score
	106	All staff should be trained on food & water safety basics جميع العاملين مدربين على مبادئ صحة وسلامة الغذاء والمياه				
	107	Personal Hygiene Posters: should be available in all kitchen sections to prohibit smoking, eating, putting accessories Signs to avoid working if feeling sick which may contaminate food(either with piktogram drawings or in 2 languages (Arabic/English) الملصقات الإرشادية الخاصة بـ (منع التدخين / الأكل أثناء العمل / إرتداء أكسسوارات) يجب أن تكون متوفرة. كذلك الملصقات الإرشادية (Arabic/English) الخاصة بالتنبيه عن الامتناع عن العمل في حالة الشعور بالمرض .				
	108	First Aid Box: Main kitchen and every outlet kitchen must be equipped with a First Aid Box - unlocked and accessible during all shifts. صندوق الإسعافات الأولية متوفر بالمطبخ الرئيسي و كل مطبخ فرعى بحيث يكون مفتوح و يمكن الوصول إليه بسهولة .				
	109	First aid box to be equipped with: cotton, gauze, antiseptics, plasters, anti scalds cream, topical antibiotics. صندوق الإسعافات الأولية يحتوى على (شاش / قطن / ضمادات جروح/مرهم حروق / مرهم مضاد حيوى/ مطهر جروح) و بحالة جيدة				
10-Preparation (Main Kitchen - المطبخ الرئيسي	110	Main Kitchen or <u>preparation area</u> should be divided <u>according to its need to produce safe food and should be divided in large premises into following sections</u> : Hot / Cold / Butchery (meat / poultry)/ Fishery /(vegetable/ fruit) preparation / bakery/ pastry /pot wash / (Dish/ glass) washing/room service. المطبخ الرئيسي أو (منطقة التجهيز) ينبغي أن يكون مقسم (تكون مقسمة) طبقاً للإحتياج لإنتاج غذاء آمن وفي الأماكن الكبيرة تكون الأقسام كالتالى: (ساخن / بارد/ جزار / سماك / تجهيز خضراوات / حلواني خباز/غسيل الأواني غسيل (الأطباق / خدمة الغرف				
	111	Separate preparation surfaces for meat, poultry and fish should be availble لابد من توفير أسطح تشغيل منفصلة للحوم والدواجن والأسماك				
	112	Separation between pastry and bakery sections or separate time between them in case of there isn't enough space. لابد من الفصل بين قسمي الحلواني والخباز أو الفصل بينهم في التوقيت في حالة عدم وجود مساحة كافية لكل قسم				
	113	Kitchen or <u>preparation area</u> main entrance doors from the back of house or <u>any internal door</u> should be of durable, anti rust and <u>easily washable material</u> (alu metal or stainless steel). الباب الخلفي للمطبخ أو منطقة التجهيز أو أى باب داخل المطبخ يجب أن يكون مصنوع من مادة قوية ومضادة للصدأ وسهلة التنظيف				
	114	Kitchen main front and back entrance door should <u>be pest proof</u> and to be fitted with <u>an air curtain</u> . هوائية على كل من باب المطبخ الخلفي و الباب الأمامي المتصل بالمطعم بالإضافة إلى أن تكون محمية من دخول القوارض والحشرات يوجد ستائر				

		Food & Water Safety - Hygiene Standards Authority for Hospitality sector	Small enterprise		Large enterprise	
	Ref.	Criteria	Objective score	Assigned score	Objective score	Assigned score
	115	Ceilings must be closed painted with white colored paintings , easy to clean surface finishing or (dropped ceiling coated with washable paint or easy to clean panells). All ceiling extraction ducts, pipes must be covered with solid materials that are easy to clean. سقف المطبخ يجب أن يكون خرساني مطلي بطلاء فاتح اللون / سهل التنظيف أو سقف معلق مناسب و سهل التنظيف / جميع المواسير و وصلات التهوية يجب أن تكون مغطاة بغطاء معدني سهل التنظيف.				
	116	entire kitchen areas or sections are well lighting (light bulbs or neon tubes covered) with transparant and easy to clean covers. جميع أقسام المطبخ جيدة الإضاءة / الإضاءة بيضاء اللون / مغطاة بأغطية شفافة سهلة التنظيف.				
	117	Kitchen or <u>preparation area</u> entrance door from/to restaurant must ensure one door for incoming and one door for outgoing route (<u>Two-ways door will be acceptable in small premises</u>). Any door leading into the kitchen should be made of stainless steel. If decor side is needed for outlet, the inside surface (the one facing the kitchen area) must be covered with stainless steel. The decor door side (the one facing the restaurant) must be treated to be washable and easy to clean. مدخل المطبخ أو منطقة التجهيز من جهة المطعم عبارة عن بابين للدخول والخروج من وإلى المطبخ (الباب ذو الاتجاهين مقبول بالمنشآت الصغيرة) / يفضل أن يكون الباب مصنوع من الإستانلس ستيل. في حالة وجود ديكور من أي نوع لباب المطبخ من جهة المطعم يجب أن يكون مطلي بمادة قابلة للغسيل، على أن تكون الجهة الأخرى من ناحية المطبخ مغطاة بالإستانلس ستيل				
	118	In large divided hotels :Each section to have separation walls (alu metal framed with non glass part doors acceptable) from floor to ceiling, each section door should have signage and what colour has to be used for knives and cutting boards في الفنادق الكبيرة ذات المطابخ المقسمة :أقسام المطبخ مفصولة تماماً عن بعضها البعض من الأرضية للسقف / يوجد لافتة بإسم القسم على الباب من الخارج بجانب اللون القياسي الخاص بالواح التقطيع و السكاكين المستخدمة في هذا القسم				
	119	Kitchen or <u>preparation area</u> floors to be covered with durable, easy to clean and non-slippery materials with quality grouting and finishing أرضية المطبخ أو منطقة التجهيز يجب أن تكون (قوية / غير زلقة / سهلة التنظيف / مجهزة جيداً) بشكل عام				
	120	Floors to provide drainage covered with stainless steel grills - that are even with the floor, in good condition and daily cleaned يوجد فتحات صرف بأرضيات أقسام المطبخ مغطاة بأغطية (جريلات) مصنوعة من الإستانلس ستيل / منتظمة بنفس مستوى الأرضية / في حالة جيدة و نظيفة.				
	121	Walls cladding should be white tiles from floor to ceiling, easy to clean and durable with quality grouting and finishing. حوائط . جميع أقسام المطبخ مغلقة بقبشاني أبيض من الأرضية حتى السقف بحيث تكون سهلة التنظيف / قوية التحمل / مجهزة بجودة عالية				
	122	Construction and layout for kitchen / preparation area should be well designed and clearly segregated high and low risk areas and pathway/walk including cooling facilities and storage areas ,one way flow for highly potentially hazardous food لابد أن يصمم المطبخ أو منطقة التجهيز جيداً مع فصل أماكن التحضير عالية الخطورة عن تلك المنخفضة وكذا الممرات المؤدية إليهم بما في ذلك وسائل التبريد والتجميد وأماكن التخزين كما أنه لابد من الأخذ في الاعتبار وجود اتجاه واحد للأغذية شديدة الخطورة				

		Food & Water Safety - Hygiene Standards Authority for Hospitality sector	Small enterprise		Large enterprise	
	Ref.	Criteria	Objective score	Assigned score	Objective score	Assigned score
	123	In large divided hotels : Each section to have solid self closing door (alu metal framed with non glass part doors acceptable), if there is no space, sliding door or air curtain is acceptable. في الفنادق الكبيرة ذوات المطابخ المقسمة : جميع أقسام المطبخ لها باب ذاتي الغلق / نصف الباب من مادة غير زجاجية مقبول و في حالة عدم وجود مساحة كافية ، يمكن تركيب ستارة هوائية أو باب جرار				
	124	Any kitchen or <u>preparation area</u> window leading to outdoor must be fitted with wire nets to prevent access of flying & crawling insects or animals. جميع نوافذ المطبخ أو منطقة التجهيز في حالة وجودها ، يجب أن تكون مزودة بسلك ضيق النسيج لمنع دخول الحشرات الزاحفة والطائرة أو الحيوانات				
	125	All kitchen sections or <u>preparation areas</u> are well ventilated جميع أقسام المطبخ أو مناطق التجهيز جيدة التهوية				
	126	All cold sections (garde manger/butchery/fishery/pastry) are provided with air conditioner strong enough to never exceed a temperature range of 18 - 20°C. جميع أقسام المطبخ الباردة يجب أن تكون مزودة بمكيفات هواء مناسبة و هي(السلطات/الجزار /السماك/الحلواني) و أن يكون ذو كفاءة عالية بحيث لا تزيد الحرارة عن 18-20 درجة مئوية.				
	127	The pastry section contains a separate pot wash division inside it and is equipped with a triple sink (if space does not allow third one can be mobile) قسم الحلواني يحتوى على قسم صغير بداخله لغسيل الأواني الخاصة به ومزود بحوض ثلاثي / أو حوض ثنائي و وحدة ثالثة (if space does not allow third one can be mobile) متحركة في حالة عدم وجود مساحة كافية				
	128	Cold & Hot Holding Equipment: kitchen sections to be provided with sufficient , working hot and cold holding equipment allowing to hold prepared food on required temperature levels until serving, as well as preventing cross contamination between sections. وسائل الحفظ الباردة و الساخنة متوفرة داخل المطبخ بعدد كافى , و تعمل بكفاءة بشكل يسمح بحفظ الأطعمة .لحين تقديمها للزلاء بالبوفيه وأيضاً منع التلوث العرضي للأطعمة بين الأقسام المختلفة				
	129	Permenantly installed "satellite kitchens" or outlet kitchens have to comply to all main kitchen criteria, except when satellite kitchen is located fully open air it does not need extraction hoods. يجب أن تتطابق مواصفات جميع المطابخ الفرعية كما في المواصفات الخاصة بالمطبخ الرئيسى عدا هود سحب الأبخرة و ذلك في حالة المطابخ المفتوحة أو على الشاطئ .				

		Food & Water Safety - Hygiene Standards Authority for Hospitality sector	Small enterprise		Large enterprise	
	Ref.	Criteria	Objective score	Assigned score	Objective score	Assigned score
	130	Pot Washing Section or area is available and <u>well arranged in correct way</u> , suitable in size for operational demand of that kitchen / <u>preparation area</u> . Pot wash area to ensure that one part can be used to collect dirty pots, followed by large triple stainless steel sinks (if space not sufficient third one can be mobile). Fixed sinks with heavy duty rinsing shower, hot&cold water taps, area to dry pots and a further area to store cleaned pots. No pots stored directly on floor but stainless shelves are used. (* mandatory for hotels initially MoT licensed after Oct 2006, - scored for hotels initially licensed prior Oct 2006) قسم أو منطقة غسيل الأواني متوفرة (ة) و مساحته (مساحتها) تتناسب مع كثافة التشغيل بحيث يتم فصل الأواني المغسولة عن الأواني المتسخة / يوجد حوض ثلاثي مناسب أو يتم توفير وحدة ثالثة متحركة / يوجد دش مياه ذو ضغط عالي / مصدر للمياه الساخنة / أرفف ستانلس ستيل مثقبة متوفرة / لا يوجد أى أواني متروكة على الأرض مباشرة (يعتبر هذا البند إلزامي في الفنادق المرخصة بعد عام 2006 و بدرجات في الفنادق المرخصة قبل عام 2006)				
	131	Dish Washing Section/ area: Dish washer has capacity in line with operational demands and correctly placed . bleow 100 covers per meal preiod (1 chamber dishwasher), 100 - 300 covers (2-3 chambers dishwasher), 300 plus covers (3 or more chambers dishwasher) should be available. / ماكينة غسيل الأطباق متوفرة في مكان مناسب و تتناسب مع حجم التشغيل . 300 plus covers (3 or more chambers dishwasher) should be available. / غسالة أطباق واحدة على الأقل لكل 100 كوفر في الوجبة أو أقل – غسالة أطباق غرفتين أو ثلاثة غرف لكل 100-300 كوفر في الوجبة / غسالة ثلاث - أربع مراحل لأكثر من 300 كوفر				
	132	Dish washer and it's parts (racks, conveyer belts, plastic curtains, ,dryer) are in good working order and it's temperature are satisfactory. ماكينة غسيل الأطباق و ملحقاتها في حالة جيدة و تعمل بكفاءة.				
10.1- Food Hygiene	133	Preparation of food is properly applied and good Hygienic practices are followed : Products are kept in the fridge at temperature of 5 °C or below and consumed before its "expiry" date- Raw and cooked products are stored physically separated - products are kept covered and dated after preparation. لابد من الإعداد الجيد للطعام واتباع الممارسات الصحية الجيدة كما أن المنتجات لابد من حفظها بوحدة التبريد عند درجة حرارة 5 درجة مئوية أو أقل وتستهلك قبل انتهاء تاريخ الصلاحية ولابد من الفصل التام بين المنتجات المطهية والنيئة كما أنه لابد من تغطية المنتجات وكتابة تاريخ إعدادها.				
	134	Washing & disinfection of food (veagetables / fruits) are properly applied in a separate sink to equipment and utensils and in area or section specific for this process. لابد من غسيل وتطهير الأغذية (الخضراوات والفاكهة) في حوض منفصل بمنطقة أو قسم مخصص لهذه العملية.				
	135	Defrosting of foodstuff is conditionally and properly applied: Food is defrosted under temperature controlled conditions(below 5 c) in proper way before cooking or preparing and satisfactorily covered. لابد من التفكيك الجيد . للمجمدات في درجة حرارة مناسبة (أقل من 5 درجة مئوية) قبل إستخدامها .				

		Food & Water Safety - Hygiene Standards Authority for Hospitality sector	Small enterprise		Large enterprise	
	Ref.	Criteria	Objective score	Assigned score	Objective score	Assigned score
	136	Cooking and Reheating of foodstuff is properly applied: Food is cooked thoroughly and minimum cooking core temperatures reaching at least 75 C and times are achieved - frying oil/fat is changed immediately when there is colour change, visible fouling, syrupiness, scum formation ----- Food is not being reheated more than once and up to 75 C or above before serving. لابد من الطهي وإعادة التسخين الجيد للأطعمة بحيث تصل درجة الحرارة الداخلية للأطعمة 75 درجة مئوية على الأقل مع عدم إعادة التسخين أكثر. من مرة واحدة ولا بد من تغيير الزيت في حالة وجود أي تغييرات به.				
	137	Holding (hot - cold) : cooling of food stuff is properly applied, Food is rapidly cooled in a good manner to prevent growth of microorganisms - Cooked food is stored covered and at appropriate temperature in clean covered food grade containers ----- - Cold foods hold at 5 C or below (in refrigerator) & Hot foods at 65 C or above (hot holding). لابد أن يتم تبريد الأغذية بالطريقة الصحيحة عن طريق التبريد السريع لمنع نمو الميكروبات ويتم حفظ الطعام المطهي في حاويات مناسبة آمنة على الغذاء مغطاة في درجات حرارة مناسبة حيث يتم حفظ الأغذية الباردة عند درجة حرارة 5 درجة مئوية أو أقل داخل وحدات التبريد وأيضاً يتم حفظ الأغذية الساخنة عند درجة حرارة 65 درجة مئوية أو أكثر داخل وسائل الحفظ الساخن.				
	138	Unfit food is forbidden inside kitchen or preparation area : No rotten, expired or bad food is present and free from any physical impurities (e.g. dirt, dust, stones, wood, signs of infestation, pest or their remains, metal pieces or any other foreign matter) and have a good freshness appearance. يحظر وجود أي أطعمة غير صالحة داخل المطبخ أو منطقة التحضير وتكون طازجة بحالة جيدة.				
	139	Any <u>preparation area</u> / kitchen, (section, show or satellite) is equipped with colour coded cutting boards and knives in adequate number, staff working methods in line with these. ألواح التقطيع و السكاكين متوفرة بجميع أقسام المطبخ و المطابخ الفرعية ويتم استخدامها تبعاً للكدود اللوني القياسي العالمي أو بطرق أخرى متعارف عليها				
	140	The vegetable sanitizer is available and correctly used in right concentration and all kitchen sections or <u>preparation area</u> contain a sanitizer sprayers for food contact surfaces. . مطهر الخضراوات متوفر ويستخدم بطريقة صحيحة وتركيز صحيح - يوجد بخاخات تطهير لأسطح التشغيل بجميع الأقسام				
	141	Each kitchen (section, show or satellite) department head/chef should have a mobile thermometer to control & ensure correct food temperatures. توفير ترمومتر لقياس درجة حرارة الأطعمة بحوزة رئيس كل قسم من أقسام المطابخ و شيفات المطابخ الفرعية.				

		Food & Water Safety - Hygiene Standards Authority for Hospitality sector	Small enterprise		Large enterprise	
	Ref.	Criteria	Objective score	Assigned score	Objective score	Assigned score
		At least 1 mobile thermometer is available in easy access in the main kitchen area. توفير ترمومتر واحد على الأقل بحيث يمكن استخدامه . من قبل أى من الطهاة بالمطبخ				
	142	Cold & Hot Holding Equipment: kitchen sections to be provided with sufficient , working hot and cold holding equipment allowing to hold prepared food on required temperature levels until serving, as well as preventing cross contamination between sections. وسائل الحفظ الباردة و الساخنة متوفرة داخل المطبخ بعدد كافى , و تعمل بكفاءة بشكل يسمح بحفظ الأطعمة عند درجات الحرارة الصحيحة لحين تقديمها للزلاء بالبوفيه				
	143	High cleanliness level is kept within any kitchen (section, show or satellite kitchen) or <u>preparation area</u> and their equipment. جميع أقسام المطبخ / المطابخ الفرعية / مرافق الأغذية و المشروبات نظيفة و بحالة جيدة بشكل عام .				
11-General مواصفات عامة (Cleaning & sanitation - Maintenance)	144	Any kitchen /sections/store/freezer/fridge should be provided with signage to be both sides plastic laminated, behind plastic cover/frame or be within a vitrine. No loose papers. جميع اللافتات الإرشادية و التعريفية بالأقسام ووحدات التبريد والتجميد تكون معلقة في حافظة بلاستيكية مناسبة				
	145	All kitchen sections/ preparation area contain a sanitizer sprayers for food surfaces and use in right concentration as Work surfaces are cleaned properly before starting work. يوجد بخاخات تطهير للأسطح بجميع الأقسام لضمان نظافة جميع الأسطح وتطهيرها قبل بدء التشغيل وهذه المطهرات تستخدم طبقاً للتركيز المناسب حسب الشركة المصنعة				
	146	Pots are clean, free of burnt oil and/or debris inside and outside, as well as are in good working condition. الأواني لا بد أن تكون نظيفة ولا يوجد بها آثار زيوت أو شحوم محترقة من داخلها أو خارجها/ غير متهاكة وفي حالة جيدة				
	147	Dirty silver/glass/china - racks are stored separately from those that are clean, no racks placed directly on floor. الفضيات / الأطباق / الأكواب النظيفة مفصولة تماماً عن الأخرى المتسخة / لا يوجد أى منها على الأرض مباشرة .				
	148	Any kitchen (section, show- or satellite) / <u>preparation or service area</u> equipment, <u>Utensils, Tools and Food contact surfaces</u> to be in good working condition and is fit for use. جميع المعدات بالمطبخ الرئيسى والمطابخ الفرعية وأسطح التشغيل بحالة جيدة وتعمل بكفاءة .				

Food & Water Safety - Hygiene Standards Authority for Hospitality sector			Small enterprise		Large enterprise	
	Ref.	Criteria	Objective score	Assigned score	Objective score	Assigned score
	149	All kitchen / <u>preparation or service area</u> fixture, equipment, tools and utensils should be manufactured of stainless steel or any other quality material that is anti rust, durable, <u>food grade</u> and easy to be cleaned. (no wooden items are allowed inside the kitchen(<u>expect decor restaurant door that treated to be washable and easy to clean</u>) - wooden furniture covered with stainless steel not acceptable). جميع معدات و أدوات و تجهيزات المطابخ مصنعة من الإستانلس ستيل أو أي مادة أخرى، مضادة للصدأ ، قوية التحمل . (فيما عدا الجزء المواجه للنزلاء الخاص بديكور باب ، سهلة التنظيف / لا يوجد أى تجهيزات خشبية حتى و لو مغطاة بشرائح مصنعة من الإستانلسرستيل (المطعم) .				
	150	Out of order equipment within any kitchen must be signed as such with date since when out of order (ir-reparable out of order equipment cannot be stored in Kitchens or kitchen areas/corridors). في حالة وجود أى معدات معطلة يجب تمييزها ب لافتة مع كتابة . تاريخ حدوث العطل / يجب رفع المعدات المتهاكة غير القابلة للتصليح إلى خارج المطبخ وبعيداً عن الممرات				
	151	Rack washing room or area (near the receiving dock/area) for cleaning racks and plastic containers is available. Room contains triple sink (stainless steel or ceramic) and source of hot/cold water.(if less than 100 guest rooms/200 covers p. meal period room a suitable basin with direct hot/cold water source is sufficient). يوجد غرفة أو منطقة مخصصة لغسيل الراكات و تطهيرها بالقرب من منطقة الاستلام بحيث تحتوى على حوض ثلاثى سيراميك أو ستانلس و مصدر مياه ساخنة (الفنادق أقل من 100 غرفة - 200 كوفر فى (الوجة الواحدة يكفى توفير حوض مزود بمياه باردة و ساخنة بمنطقة الاستلام				
	152	Once the pallets/plastic containers are cleaned they must be stored in an enclosed room. يوجد مكان مخصص لتخزين الراكات النظيفة				
	153	Only cleaned plastic containers/racks are entering into the kitchen/storage areas (no dirty containers/racks are found within any kitchen/storage areas). لا يوجد أى حاويات بلاستيكية غير نظيفة داخل وحدات التبريد أو التجميد أو داخل المطبخ .				
	154	Washed utensils and equipments are stored properly and kept inverted at clean and designated place Small equipments are inverted,covered or otherwise protected from dust or contamination. لابد من تخزين وحفظ الأدوات والمعدات. المغسولة بطريقة صحيحة حيث تحفظ مقلوبة بأماكن نظيفة وذلك لحمايتها من الأتربة والتلوث				
	155	Periodical cleaning for false ceiling,air curtains, extractor hood and cover of lights,grills of coolers,air conditioning units,fans,condensers and humidifiers should applied. لابد من النظافة الدورية للسقف المعلق والستائر الهوائية والهود وأغطية الإضاءة ...وجريلات المبردات والمكيفات والمراوح				
	156	Chemicals are labeled, stored appropriately separate place from food. الكيمياويات لا بد أن يكون عليها بطاقة التعريف (البيانات) وتخزن منفصلة تماماً عن الأغذية.				

		Food & Water Safety - Hygiene Standards Authority for Hospitality sector	Small enterprise		Large enterprise	
	Ref.	Criteria	Objective score	Assigned score	Objective score	Assigned score
	157	Suitable facilities (equipments - tools) are provided for washing and disinfection of equipment and utensils and Stored s away from production site/appropriate place. لا بد من غسيل وتطهير الأدوات والمعدات بأدوات نظافة مناسبة وتخزينها بعيداً عن أماكن التجهيز. يمكن مناسب.				
	158	Food preparation/storage/receiving surrounding/environment are clean,dry,well lit and hygienic -Food pathways are well ventilated and free from loose mud,cracks,holes,etc.,clean and well maintained. أماكن الإستلام والتخزين والتجهيز لابد أن تكون نظيفة. ..وجافة وجيدة الإضاءة والتهوية والممرات المؤدية إليها كذلك وأيضاً خالية من الفتحات والكسور والطين				
	159	Any kitchen (section, show or satellite) where ever cooking stoves or ovens exist, these must have extraction hood with filters (hood to be of stainless steel). في حالة وجود مواقد أو أفران بأى من أقسام المطبخ أو المطابخ الفرعية ، يجب توفير هود لسحب الحرارة و . الأبخرة على أن يكون من مادة الإستانلس ستيل				
12-Serving (Restaurants - Outlet - F&B Bars - Rooms)	160	Restaurant / Cafeteria or (any serving area) doors connecting to the outdoor areas are fitted with self-closing devices and air curtains to control flying insects. المطعم/ الكافتيريا المؤدية للأماكن الخارجية المفتوحة / الأبواب يجب أن تكون ذاتية الغلق ستارة هواء متوفرة أعلى أبواب				
	161	Any live cooking area inside the restaurant must have efficient extraction hood with filters and the area must be clean. توفير هود ذو كفاءة عالية لسحب الأبخرة و الروائح بأماكن الطهي أمام النزلاء داخل المطعم				
	162	All hot and cold buffet counters/service bar counters are of durable easy to clean materials, free of cracks, well maintained grouting and are clean كونترات البوفيهات بالمطعم أو كونترات بار الخدمة بحالة جيدة / لا يوجد بها كسور / سهلة التنظيف				
	163	Area that below and behind service bar / buffet counter to have solid washable walls, durable anti -slippery floor (fitted with covered drian) and ceiling to be closed, durable, coated with washable material and fitted with covered lighting and well ventilated / if door is available :should be adurable and easily washable door. المنطقة الموجودة أسفل وخلف البار وبوفيه الخدمة لابد أن يكون لها حوائط من مادة سهلة الغسيل وأرضيات قوية وغير زلقة ومثبت بها صرف مغطى ولها سقف مغلق من مادة سهلة التنظيف وقابلة للغسيل ولها إضاءة مغطاة وجيدة التهوية وفي حالة وجود باب لابد أن يكون من مادة قوية وسهلة الغسيل				
	164	Hot Buffet Areas are adequate in number providing hot display units that ensure food can be kept on required temperature levels throughout the meal period (min. 65°C) وسائل عرض الطعام الساخن متوفرة بالمطعم وتضمن درجات حرارة أعلى من 65 درجة مئوية				

		Food & Water Safety - Hygiene Standards Authority for Hospitality sector	Small enterprise		Large enterprise	
	Ref.	Criteria	Objective score	Assigned score	Objective score	Assigned score
	165	Cold Buffet Areas are adequate in number so that all offered cold food are displayed on top of the cooled buffet counters. (composed salads, cold starters, desserts max. +5°C, fruits, raw fresh vegetables max. +8°C) (includes kids buffet areas in case cold items are placed on kids counters). In Cafeteria : Chilled food is being held below correct temperature (5° c) and adequately protected against contamination hazards. ثلاثيات عرض الطعام البارد متوفرة بأعداد كافية تضمن عرض جميع الأطعمة بداخلها. بدرجة حرارة 5 درجة مئوية على الأكثر للسلطات والحلويات و8 درجة مئوية للفاكهة والخضراوات الطازجة و ذلك يتضمن الأطعمة الباردة بركن الأطفال أيضاً وفي الكافتيريا الأطعمة الباردة لابد أن تحفظ في أقل من 5 درجة مئوية ويتم حمايتها بشكل كافى من مصادر التلوث.				
	166	All cold buffet units are fitted with sneeze guards with screens at suitable height (preventing direct contact between guest breath and the displayed food and still leaving enough space to allow self-serving the food to the plates) ثلاثيات عرض الأطعمة الباردة مزودة بحاجز واقى من الرذاذ بارتفاع مناسب يمنع الاتصال المباشر بين أنفاس النزلاء و الأطعمة المعروضة ، و يسمح للنزلاء بخدمة أنفسهم أثناء جلب الأطعمة من البوفيه بسهولة في نفس الوقت				
	167	Any juice/water dispenser must be covered and well cleaned دسبنسرات المشروبات و الماء بالمطعم مغطاة ، نظيفة و بحالة جيدة				
	168	Hot plate dispenser(s) is/are available in line with establishment capacities of restaurant and in use during each meal period so that guests always have hot plates (max 40-45°C). وسائل حفظ الأطباق الساخنة متوفرة في جميع الوجبات بحيث تضمن درجة حرارة . الأطباق لتتراوح بين 40 - 45 درجة مئوية				
	169	Silver, glass and china within buffet settings must be made available to guests no lower than 70 cm from floor. / الفضييات / الأطباق / الأكواب النظيفة يجب أن يتم توفيرها للنزلاء في أماكن مناسبة بحيث يكون ارتفاعها عن الأرض 70 سم على الأقل .				
	170	If side station cabinet(s) are used, it has to be ensured that each side station unit is not used for both dirty and clean items as these need to be collected/kept in separate locations. في حالة وجود دولايب الخدمة الجانبي ، يجب أن يستخدم فقط لتوفير الفضييات و الصيني و المفروشات و فوط الطاولة النظيفة / غير مسموح تماماً بوضع أدوات المائدة المتسخة في هذا الدولايب بحيث يتم تجميعها في مكان منفصل				
12.1-Other serving areas:Bars/Outlets/Dining aeras	171	All restaurants/ cafeterias/ Bars are on a high cleanliness level (buffet or service areas and equipment, tables, chairs, doors, etc..) جميع المطاعم/الكافتيريات والبارات في حالة جيدة و نظيفة				
	172	Counter / service surfaces are of durable easy to clean materials, free of cracks, well maintained grouting and are clean الكونترات أو أسطح التشغيل بحالة جيدة / لا يوجد بها كسور / سهلة التنظيف				

		Food & Water Safety - Hygiene Standards Authority for Hospitality sector	Small enterprise		Large enterprise	
	Ref.	Criteria	Objective score	Assigned score	Objective score	Assigned score
	173	Area that below and behind service bar / counter to have solid washable walls, durable anti -slippery floor (fitted with covered drian) and ceiling to be closed, durable, coated with washable material and fitted with covered lighting / if door is available :should be adurable and easily washable door. المنطقة الموجودة أسفل وخلف البار / الكونتر لابد أن يكون لها حوائط من مادة سهلة الغسيل وأرضيات قوية وغير زلقة ومثبت بها صرف مغطى ولها سقف مغلق من مادة سهلة التنظيف وقابلة للغسيل ولها إضاءة مغطاة وجيدة التهوية وفي حالة وجود باب لابد أن يكون من مادة قوية وسهلة الغسيل				
	174	Service area / bars are well aerated and ventilated منطقة الخدمة/ البارات جيدة التهوية				
	175	Food and Beverage are stored in well maintained and organized store(as the same hygienic criteria of main store) or easy washable cabinets. الأغذية والمشروبات لابد أن تخزن بمخزن له نفس المواصفات الصحية الخاصة بالمخزن الرئيسي أو في كبائن سهلة الغسيل والتنظيف				
	176	Pot washing area is available(suitable in size for operational demand of that outlet) followed by large triple stainless steel sinks with high pressure rinsing shower (if space not sufficient third one can be mobile), hot&cold water taps, area to dry pots and a further area to store cleaned pots. No pots stored directly on floor but stainless shelves are used. منطقة غسيل الأواني. متوفرة ومساحتها تتناسب مع كثافة التشغيل الخاصة بالمرافق / يوجد حوض ثلاثي مناسب أو يتم توفير وحدة ثالثة متحركة في حالة عدم وجود مساحة كافية يوجد دش مياه ذو ضغط عالي /مصدر للمياه الساخنة والباردة / أرفف من الإستانلس ستيل متوفرة للأواني النظيفة وأخرى للتجفيف وأخرى للأواني المتسخة لا يوجد أى أواني متروكة على الأرض مباشرة /				
	177	Products are kept in the fridge at temperature of 5 C or below and consumed before its“expiry ’date- Products kept covered and are labelled and name of the product, manufacturing date / opening date should be written clearly on the label - Food is being washed satisfactorily in a separate sink to equipment and utensils -fruits /garnishes/uncooked ready-to-eat foods are prepared from thoroughly washed raw material يتم حفظ المنتجات بالتبريد عند درجة حرارة 5 درجة مئوية أو أقل وتستهلك قبل انتهاء تاريخ الصلاحية كما أنه لابد من تغطية المنتجات وكتابة اسم المنتج وتاريخ إعداده /فتحته -يتم غسيل الطعام في حوض منفصل عن ذلك الخاص بالمعدات والأدوات-الفاكهة والأغذية غير المطهية الجاهزة للأكل يتم تحضيرها من مواد طازجة مغسولة جيدا				

Food & Water Safety - Hygiene Standards Authority for Hospitality sector			Small enterprise		Large enterprise	
	Ref.	Criteria	Objective score	Assigned score	Objective score	Assigned score
	178	Food is served in clean and intact utensils /one-time-use disposables. Single use/disposable items are not re-used Clean and food grade well covered material is used for packing of food. Re-usable serving utensils/items are washed, cleaned & disinfected after each use in specific machine (glass/ dish) washer . Whether the FMFO(First Manufactured First out) & FEFO (First Expired First Out) principles are followed. يتم تقديم الأطعمة في أدوات نظيفة وسليمة وبعضها يكون أحادي الاستخدام لا يعاد / استخدامهم وآمن لتعبئة المواد الغذائية به أما التي يعاد استخدامها مرة أخرى فإنه يتم غسلها وتنظيفها وتطهيرها بعد كل استخدام (ماكينة غسل الأكواب الأطباق) بواسطة				
	179	All Bars / Outlets / Dining areas are on a high cleanliness level (service areas and equipment, tables, chairs, doors, etc..). جميع البارات/ المطابخ الفرعية/ مناطق تناول الطعام في حالة جيدة و نظيفة				
13-Staff facilities: 13.1-Cafeteria Kitchen مطبخ كافيتيريا العاملين	180	Floor is of durable, anti-slip and easy to clean material (heat resistant tiles, epoxy). Grouting well maintained الأرضية قوية / سهلة التنظيف / غير زلقة (بلاط حراري - إيبوكسي) و تجهيزها بجودة عالية				
	181	Walls cladding is of white ceramic tiles or paint that is easy to clean الحوائط مغلقة بقيشاني أبيض أو مطلية بطلاء سهل التنظيف				
	182	Ceiling is closed and painted with light colored paintings, or dropped ceiling covered with washable paint, or panelled ceiling in easy to clean materials السقف خرساني مطلى بطلاء فاتح أو سقف معلق سهل التنظيف				
	183	Area is well lit and ventilated, temperature levels kept within 25°C التهوية / كشافات الإضاءة مغطاه بأغطية شفافة / جيدة و درجة الحرارة لا تزيد عن 25 درجة مئوية				
	184	Buffet/Display Equipment: adequate cold and hot display equipment is available to present and hold food at required temperature levels. (composed salads, cold starters, desserts max +5°C, fresh fruits & raw freshly cut vegetables max.+8°C, hot items at least at 65°C) بوفيه مطعم الكافيتيريا يحتوى على وسائل عرض للطعام الساخن و البارد متوفرة بأعداد كافية بحيث تضمن درجة حرارة الطعام (الساخن أعلى من 65 درجة مئوية و الطعام البارد من 5 - 8 درجة مئوية)				
	185	For Fridges, freezers, working equipment the same specifications as in the main kitchen apply و التجميد و معدات المطبخ كما المواصفات الموجودة بالمطبخ الرئيسي				
	186	Safe drinking water is provided - either through mineral water dispenser or UV filtered water plus the regular 3 filters. يوجد مصدر آمن لمياه الشرب (مياه معبأة أو مبرد مياه مزود بفلتر رباعي يحتوى على أشعة فوق بنفسجية).. و بحالة جيدة				
	187	Staff cafeteria kitchen and equipment are well maintained and clean المطبخ و جميع معداته نظيف و بحالة جيدة				

		Food & Water Safety - Hygiene Standards Authority for Hospitality sector	Small enterprise		Large enterprise	
	Ref.	Criteria	Objective score	Assigned score	Objective score	Assigned score
13-Staff facilities: 13.2-Staff toilets:	188	Toilet facilities should be not communicate directly with food & beverage preparation or storage or receiving areas يلزم عدم وجود أي اتصال مباشر بين الحمامات و أماكن استلام و تحضير و تخزين الأغذية والمشروبات				
	189	Clean hand wash-basin is provided and in adequate number - personal hygiene supplies is provided in the hand washing area near to the toilets (Soaps and hand sanitizer - hand dryer or paper towel - good water tap (cold-hot)) وجود أحواض لغسيل الأيدي ((cold-hot)) (صابون و معقم لليدين - مجفف اليد أو مناديل ورقية - ماء جيد (بارد-ساخن))				
	190	Clean toilets and urinals are provided and in adequate number وجود حمامات ومباول مناسبة لعدد العاملين				
	191	Foot operated and easy washable garbage bins are provided to keep soiled towels وجود حاويات قمامة بأغطية تفتح بالقدم تناسب التشغيل				
	192	Toilets to have solid walls, floor fitted with covered drain, ceiling fitted with good lighting and a solid and durable metal door. Door has signage الحمامات مزودة بعلامات إرشادية وبها جميع الاشتراطات الصحية اللازمة من حيث الحوائط-الأرضيات-السقف-الإضاءة - بالوعات الصرف-أبواب من الألومنيوم أو الاستانلس قوية التحمل				
	193	Toilets are well ventilated and aerated ,there is no foul odour in the toilets / surrounding area الحمامات جيدة التهوية وعدم وجود رائحة كريهة محيطة بالمكان.				
	194	Any window must be fitted with wire nets to prevent access of flying or crawling insects/animals وجود سلك ضيق النسيج على أي شباك لمنع دخول الحشرات الطائرة والزاحفة والحيوانات				
	195	Hand washing area, urinals and toilets are kept satisfactory clean at all times and well maintained يتم المحافظة على نظافة أحواض الغسيل-المباول والحمامات ومتابعة نظافتها بصفة دورية				
13-Staff facilities: 13.3-Staff Lockers:	196	Locker room/s to have solid walls, floor fitted , ceiling fitted with good lighting and a solid and durable metal door. غرفة اللوكر مصنوعة من حوائط قوية التحمل -أرضيات مناسبة- سقف مناسب مزود بإضاءة جيدة -باب قوي التحمل من مادة مناسبة				
	197	Locker room/s is/are well ventilated and aerated ,Any window must be fitted with wire nets to prevent access of flying or crawling insects/animals غرفة اللوكر جيدة التهوية مع وجود سلك ضيق النسيج على الشبابيك يمنع دخول الحشرات الطائرة والزاحفة والحيوانات				
	198	Locker boxes are available in adequate number and of easy clean material وجود اللوكرات بأعداد مناسبة ومن مادة سهلة التنظيف				

		Food & Water Safety - Hygiene Standards Authority for Hospitality sector	Small enterprise		Large enterprise	
	Ref.	Criteria	Objective score	Assigned score	Objective score	Assigned score
	199	lockers and locker room are kept satisfactory clean at all times and well maintained - يتم الالتزام بنظافة غرفة اللوكر واللوكرات نفسها ومتابعة صيانتها بصفة دورية				
13.Staff facilities:13.4- Staff housing:	200	Saff housing are satisfactory and correct procedures for water treatment ,cleaning and sanitation ,maintenance, house keeping and pest control are being adhered سكن العاملين مرضي ويوجد به نظام فعال لمعالجة المياه والتنظيف والتطهير والصيانة ومكافحة الآفات				
13-Staff facilities: 13.5-Other staff facilities	201	Designated areas that permitted for smoking , praying ,...etc to be away from food preparation areas وجود أماكن للصلاة-التدخين إلخ على أن تكون بعيدة عن أماكن التحضير...				
14.Pest control	202	Good pest control procedures should be effectively followed to prevent pests and rodents from finding cover and reproducing in the general areas by a contracted exterminator company or internal trained staff (No evidence of pests on site) وجود نظام فعال لمكافحة الآفات والقوارض من خلال التعاقد مع شركة خارجية أو وجود أشخاص مدربين على ذلك				
	203	Pest extermination and control should be performed in accordance with regulations concerning the procedures and principles applicable to pest extermination for public health (Rodenticides and insecticides are not applied while food preparation/production is taking place) يتم عمل مكافحة اللازمة للقوارض والحشرات طبقا لاشتراطات وزارة الصحة (لا يتم استخدام مبيدات (الحشرات والقوارض أثناء إعداد وإنتاج الطعام				
	204	Pest proofing in the food handling/ storage and display areas is satisfactory fitted (Fly screens and sticks - operational electric fly killers- ...etc) in the appropriate locations المعدات الخاصة بمكافحة الحشرات والقوارض يتم تخزينها بأماكن مناسبة				
	205	Approved chemicals used in controlling pests and issued by ministry of health الكيماويات التي يتم استخدامها مصرح بها من وزارة الصحة				
	206	Pest control chemicals/tools are to be stored separately from any food in separate suitable cabinet/drawer or well maintained store with warning signage for toxic). يتم تخزين الكيماويات بأدراج ودواليب محكمة منفصلة بعيدا عن الغذاء مع متابعة الصيانة. وتوفر علامات تحذيرية بالدواليب والأدراج				

		Food & Water Safety - Hygiene Standards Authority for Hospitality sector	Small enterprise		Large enterprise	
	Ref.	Criteria	Objective score	Assigned score	Objective score	Assigned score
	207	Pest control documents are available (contractor report visits -extermination plan - screens map- work permit issued by ministry of health - MSDSs of used chemicals-staff training certificate -monitoring form- ...etc) are checked and recorded وجود مستندات فعالة لمكافحة الآفات (توضح تواريخ الزيارة-وجود خطة مكافحة-وجود خريطة لأماكن مكافحة-وجود تعاقد مع شركة مصرح لها (بمكافحة الآفات من وزارة الصحة-ورقة المعلومات الخاصة بسلامة المادة الكيميائية المستخدمة و ...إلخ				
15-Pool and Jacuzzi حمام السباحة و الجاكوزي	208	Digital chlorine & PH meter should be available جهاز ديجيتال متوفر لقياس الكلور و الحموضة				
		Digital device or colorimetric test kits are available جهاز ديجيتال أو المقياس التقليدي متوفر لقياس الكلور و الحموضة				
	209	Chlorine/pH levels are within the standard levels in pools and jacuzzi نسب الكلور و ph بمياه حمام السباحة والجاكوزي ضمن النسب المسموح بها				
	210	Swimming pool walls, floor and water overfilling openings are free of any dirt, debris and algae حمام السباحة و ملحقاته نظيف و خالي من الأوساخ أو نمو الطحالب				
	211	Any pool fitting (light, rails, nets, steps, bridges, accessories) is well maintained and in good condition جميع ملحقات و معدات و أدوات حمام السباحة بحالة جيدة / غير صدأ أو متهاكة				
	212	Swimming pool inside and outside flooring, walls and grouting is of high quality, well maintained and clean أرضية حمام السباحة من الداخل و الأرضية المحيطة و الحوائط و فواصل الأرضية يجب أن تكون نظيفة و مصانة جيداً				
	213	The pool system manufacturers maintenance schedules are followed (filter backwash,water circulation etc,) وجود جداول لمتابعة الأعمال المختلفة للصيانة بحمام السباحة (الغسيل الرجعي للفلاتر، دورة المياه...إلخ)				
	214	There is a procedure for fecal release in swimming pools وجود خطوات للتخلص الآمن في حالة وجود براز بحمام السباحة				

		Food & Water Safety - Hygiene Standards Authority for Hospitality sector	Small enterprise		Large enterprise	
	Ref.	Criteria	Objective score	Assigned score	Objective score	Assigned score
16-Water treatment :Water Filters/ Water Tanks / Sewage فلاتر المياه / خزانات المياه / معالجة مياه الصرف الصحي	215	Each ice cube machine, drinking water station must be equipped with 4 stage filters one of which must be UV -Filter/lamb are regularly changed according to the manufacturers recommendations and these changes are being recorded . يجب تزويد جميع ماكينات صنع الثلج ومبردات المياه بفلتر رباعي يحتوى على وحدة أشعة فوق بنفسجية والذي يتم تغييره بانتظام طبقا لتعليمات المصنع مع تسجيل هذه التغييرات				
	216	Only potable water from safe source is used for preparation of raw general materials/or as an ingredient in food products - and washing of food products يتم استخدام مياه نظيفة من مصدر آمن وذلك لتحضير وغسيل وتجهيز الأغذية				
	217	Ice is stored in clean and leak proof containers / machine and handled hygienically with clean scoops that stored also in clean and leak proof containers يتم تخزين وتصنيع الثلج بأوعية نظيفة مع توفير جاروف نظيف ومطهر للاستخدام				
	218	Water Tanks are tightly closed, inside lined with white tiles or epoxy أو جميع خزانات المياه محكمة الغلق / مبطنه بالداخل بقيشاني أبيض أو بالإيبوكسي				
	219	All water tanks are regular cleaning (maximum every 3 months) and disinfection report is available, on site evidence exists that the tanks are clean and free of dirt, debris, algae3 كل جميع خزانات المياه نظيفة من الداخل / تقارير أعمال التنظيف و التطهير متوفرة . شهور على الأكثر				
	220	If Sewage water treatment is used - no offensive odour is detected after sewage water has been treated في حالة معالجة مياه الصرف ، لا يوجد أى روائح غير مقبولة بعد تمام عملية المعالجة				
17-Legionella Protocol & Microbiological Testing بروتوكول التطهير ضد الليجيونيل و التحاليل المعملية	221	Legionella maintenance protocol is being followed and recorded وجود المستندات الخاصة بمعالجة الليجيونيل				
	222	Cold water temperatures are correctly maintained / the water treatment system is correctly operating as correct chlorine concentration levels and pH يتم معالجة المياه الباردة بالطرق الصحية والحفاظ على نسب الكلوروال pH الصحيحة				

Food & Water Safety - Hygiene Standards Authority for Hospitality sector			Small enterprise		Large enterprise	
	Ref.	Criteria	Objective score	Assigned score	Objective score	Assigned score
	223	Hot water temperatures are correctly maintained/ the water treatment system is correctly operating as correct chlorine concentration levels and pH - يتم معالجة المياه الساخنة بالطرق الصحية والحفاظ على نسب الكلور وال pH الصحيحة-				
	224	Legionella lab testing is carried out maximum every 3 months (labratory must be nationally certified) يتم عمل التحاليل المعملية للكشف عن الليجيونيلا كل 3 شهور على الأكثر				
	225	Samples from different places are taken (chillers, A/C units, water tanks, showers inside/outside, staff shower areas inside/outside hotel, fountains, pools, landscaping water cascades/ponds, lagoons,) عينات الكشف عن الليجيونيلا يتم سحبها من أماكن مختلفة (نافورات المياه / البرك و البحيرات خاصة داخل المنشأة/ الأدشاش / التكييفات / تانكات المياه / الألعاب المائية / حمامات السباحة / النادى الصحى				
	226	Labratory testing to detect water protozoa should be carried out every 3 months for all swimming pools, aqua parks يجب أن يتم عمل التحاليل المعملية للكشف عن طفيليات مياه حمام السباحة و الألعاب المائية كل 3 شهور				
	227	Microbiological tests for kitchen equipment and food contact surfaces are made every 3 month. يجب عمل تحاليل ميكروبيولوجية لمسحات من معدات و كونترات المطبخ مرة كل 3 شهور				
	228	Food samples must be taken daily from lunch and dinner buffets items that contain meat, fish, poultry, composed salads with mayonaise and rice. Samples are stored in specific freezing unit and are kept at -18°C for at least 3 days. Each sample to be labelled with type of food, date sample was taken. عينات الأطعمة يجب أن يتم سحبها من بوفيه الغداء و العشاء بحيث تحتوى العينات . على لحوم / طيور / أسماك / سلاطات مركبة أو تحتوى على مايونيز. يتم حفظ العينات فى فريزر مخصص للغرض فى درجة - 18 درجة مئوية بحد أقصى 3 أيام يجب أن يتم كتابة إسم العينة و تاريخ سحبها على عبوات العينات				
18-Staff Warning / Education Posters الملصقات الإرشادية للعاملين	229	Personal Hygiene: within hotel common staff facilities (lockers, staff toilets) for hand washing, grooming, working rules (in view of smoking, eating, non-wearing of accessories) توفير ملصقات إرشادية بمرافق العاملين (دورات المياه و اللوكرات) للتنويه عن غسيل الأيدي / النظافة الشخصية / عدم التدخين أو الأكل فى أماكن إعداد الأطعمة / عدم إرتداء أى إكسسوارات مبالغ فيها (بشكل عام				
For any further detials , please refer to the "hygiene and food safety guide " issued by the quality control unit - Ministry of tourism من وحدة مراقبة الجودة- وزارة السياحة						

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

Observation

Observation

Observation

Observation

Observation

Observation

Observation	

Observation

Observation

Observation

Observation

Observation

Observation

Observation

Observation

Observation

Observation

Observation

[illegible]

Observation

Observation

Observation

[illegible]

Observation
لمزيد من التوضيح ,يرجى الرجو

Observation

Observation

Observation

Observation

Observation

Observation

Observation

Observation

Observation

Observation

Observation

Observation

Observation

Observation

Observation

Observation

Observation

Observation

Observation

Observation

Observation

Observation

Observation

Observation

Observation

Observation

Observation

Observation

Observation

Observation

Observation

Observation

Observation

Observation

Observation

Observation

Observation

Observation

Observation

Observation

Observation

Observation

Observation

Observation

Observation

Observation

Observation

Observation

Observation

Observation

Observation

Observation

Observation

Observation

Observation

Observation

Observation

Observation

Observation

Observation

Observation

Observation

Observation

Observation

Observation

Observation

Observation

Observation

Observation

Observation

Observation

Observation

Observation

Observation

Observation

Observation

Observation

Observation

Observation

Observation

Observation

Observation

Observation

Observation

Observation

Observation

Observation

Observation

Observation

Observation

Observation

Observation

Observation

Observation

Observation

Observation

