

قالب PDFUAE أصلي · إطلاق تجريبي مجاني

سجل التشغيل والسلامة الغذائية اليومي

درجات الحرارة والتنظيف والآفات والحساسية والإجراءات التصحيحية.

دفتر يومي مرّن للمطاعم والمقاهي والمنشآت الغذائية يوحد سجلات التشغيل مع المسؤول والإجراء التصحيحي.

تاريخ المراجعة	الإصدار	مرجع الحزمة
15/08/2026	2026.08	uae-food-safety-operations-logbook

حقول العمل

الرقم	الحقل	البيانات / الملاحظات
1	المنشأة والتاريخ	[]
2	منطقة أو جهاز	[]
3	الحد أو المعيار الداخلي	[]
4	القراءة والوقت	[]
5	التنظيف والتعقيم	[]
6	الحساسية والفصل	[]
7	ملاحظة الآفات	[]
8	الانحراف	[]
9	الإجراء التصحيحي	[]
10	المنفذ والمراجع	[]

دليل الاستخدام

ما الذي ينظمه القالب؟	تسجيل المراقبات التشغيلية اليومية وإبراز الانحراف والإجراء والمسؤول.
ما الذي لا يثبت؟	لا يمنح ترخيصًا أو شهادة سلامة غذاء ولا يستبدل متطلبات البلدية أو خطة HACCP المناسبة للنشاط.

ضوابط قبل الاعتماد

1	ضع الحدود وفق نشاطك وتعليمات الجهة.
---	-------------------------------------

2	سجل القراءة في وقتها.
3	وثق الإجراء التصحيحي والنتيجة.
4	احتفظ بالسجل وراجعه مع مسؤول السلامة.
تنبيه: سجل تشغيل إرشادي يحتاج تكييفًا مع نشاط المنشأة ومتطلبات السلطة المحلية وخطة السلامة.	
أعده	راجعه
الاسم / التوقيع / التاريخ	الاسم / التوقيع / التاريخ
اعتمده	
الاسم / التوقيع / التاريخ	