



Self-Inspection	التفتيش الذاتي
<p>This is official document issued by ADAFSA, to delegate the Business Operator (BO) to conduct a regular self-inspection. The BO is required to monitor the facility regularly to assure their conformity to law &amp; Regulations.</p> <p>This checklist is not intended to cover all possible hazardous conditions or unsafe acts that may exist. Other unsafe acts or hazardous conditions should also be noted and recorded by BO.</p>	<p>تعتبر هذه الوثيقة رسمية صادرة عن هيئة أبوظبي للزراعة والسلامة الغذائية لتفويض مسؤول المنشأة لإجراء تفتيش ذاتي بشكل منتظم. يتعين على مسؤول المنشأة مراقبة المنشأة باستمرار للتأكد من ضمان تطابقها بناء على القوانين واللوائح الصادرة بشأنه.</p> <p>القائمة التفقدية ادناه قد لا تشمل تغطية جميع الظروف الخطرة المحتملة أو الممارسات غير الأمانة التي قد تؤثر على سلامة المنتجات ، ويجب على مسؤول المنشأة ملاحظة وتوثيق جميع الأعمال والممارسات غير الأمانة أو الظروف الخطرة الأخرى.</p>

الوقت Time	التاريخ Date	الموقع Location	رقم الرخصة License No	اسم المنشأة Establishment Name

S/L	البند Parameter	مطابق؟ / Comply?			ملاحظات Findings	الاجراء التصحيحي Corrective Action	تاريخ الانجاز Completing Date
		✓	✗	لا ينطبق N/A			
<b>Official Documents الوثائق الرسمية</b>							
1	ADAFSA NOC and Commercial License for the establishment. شهادة عدم المانعة، الرخصة التجارية	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
2	Traceability implemented, and related records have been kept for at least prescribed duration. Communicate with authority in case of not complied products in any stage of food chain. يتم الاحتفاظ بسجلات اجراءات التتبع ذات الصلة للمدة المحددة بواسطة الهيئة. التواصل مع الجهة المختصة في حالة عدم امتثال المنتجات لإجراءات التتبع في أي مرحلة من السلسلة الغذائية.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
3	Food handlers demonstrate knowledge & skills in food safety, and certificates of achievement obtained as per ADAFSA EFST program. معرفة القصابين ومدتولي الغذاء بالمسلخ بأساسيات السلامة الغذائية وحصولهم على التدريب وشهادة النجاح على (البرنامج الأساسي للسلامة الغذائية) الموصي به من قبل الهيئة.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			

## Self-Inspection Checklist

Red Meat Slaughterhouses مسالخ اللحوم الحمراء

هيئة أبوظبي للزراعة والسلامة الغذائية  
ABU DHABI AGRICULTURE AND FOOD  
SAFETY AUTHORITY



4	Availability of Good Hygiene Practices with relevant documentations (Ex: Traceability, personal hygiene monitoring checklists, general & equipment cleaning checklist, pest control contract & pest control visit report, temperature records, Ante & Post-mortem records, lab analysis etc.) or a food safety management system based on HACCP توفر ممارسات النظافة الجيدة مع الوثائق ذات الصلة (سجلات التتبع، وقوائم تدقيق مراقبة النظافة الشخصية، وقائمة مراجعة تنظيف المعدات العامة، عقد وتقرير زيارة مكافحة الحشرات والأفات، سجلات درجات الحرارة، سجلات الكشف قبل وبعد الذبح، ونتائج التحاليل المخبرية، إلخ) أو نظام إدارة سلامة الأغذية استناداً إلى نظام تحليل المخاطر والتحكم بالنقاط الحرجة.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
5	The food business operator shall ensure and document health status of food handlers who are medically fit and free from any other health conditions that may pose a risk to food safety. التوثيق المنتظم للحالة الصحية لمتداولي الأغذية بالمسلك.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
<b>Biosecurity الأمن الحيوي</b>							
6	Notification of notifiable diseases, isolation of suspected and diseased animals & safe disposal of dead animals. الإبلاغ عن الأمراض الوبائية الواجب الإبلاغ عنها، وعزل الحيوانات المشتبه فيها والمريضة والتخلص الآمن من الحيوانات الميتة.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
7	Availability of adequate non-hand operated washing sinks (Boot wash or foot dip) in proper location with running potable water with suitable temperature along with soap and hand drying facility. توفر أحواض غسيل كافية غير يدوية (غسيل للأحذية أو تغطيس للأحذية) في الموقع المناسب مع مياه صالحة للشرب مع درجة حرارة مناسبة إلى جانب توفر الصابون السائل ووسيلة لتجفيف اليدين.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
<b>Location, Design and structure الموقع والتصميم</b>							
8	Est. location size, construction, design & lay out for all operations including storage found suitable and not exposed to contamination, be kept clean and maintained in good condition. الموقع والبناء والتصميم والتخطيط لجميع العمليات بما في ذلك التخزين الملائم وغير المعرض للتلوث، في حالة جيدة.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
9	Overall construction, availability and condition of slaughter hall & processing areas / emergency slaughtering area / ante-mortem animal waiting lairage / offal treatment area / cold storage / chemical storage / walls / floors / ceilings / doors / staff amenities / hygiene station (Non-hand operated wash basin with soap solution) الحالة العامة للمبنى، وجود وحالة (صالة الذبح مناطق المعالجة، صالة الذبح الطارئ حظائر الانتظار للكشف قبل الذبح مناطق معالجة المخلفات، برادات التخزين غرفة حفظ الكيماويات	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			

## Self-Inspection Checklist

Red Meat Slaughterhouses مسالخ اللحوم الحمراء

هيئة أبوظبي للزراعة والسلامة الغذائية  
ABU DHABI AGRICULTURE AND FOOD  
SAFETY AUTHORITY



	حالة الحوائط الاسقف والجدران مرافق العمال، مغاسل الايدي(لا تعمل باليد ومزودة بالصابون السائل).				
10	The establishment ventilation is suitable and sufficient with adequate light intensity for the nature of operations. Processing line 220 Lux / Inspection point 540 Lux / Other area 110 Lux تهوية المنشأة مناسبة وكافية مع شدة اضاءة كافية لطبيعة العمليات. خط الذبح 220 لوكس / نقطة التفتيش 540 لوكس / المناطق الأخرى 110 لوكس	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
11	Availability of adequate non-hand operated washing sinks (Boot wash or foot dip) in proper location with running potable water with suitable temperature along with soap and hand drying facility. توفر أحواض غسل كافية غير يدوية، (ماكينة أو مغس لتعقيم الاحذية) في الموقع المناسب مزودة بمياه صالحة للشرب بدرجة حرارة مناسبة وصابون إلى جانب وسيلة لتجفيف اليدين .	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
12	Adequate toilets with ventilation and do not open directly into the food handling areas available and where necessary adequate changing facilities should be provided. دورات مياه كافية ولا تفتح مباشرة على صالة الذبح او مناطق الإنتاج وتوفر غرف لتغيير ملابس العمال حسب مناطقهم.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
13	The drainage facilities found suitable to avoid the risk of contamination and foul odors. توفر مرافق الصرف الصحي الملائمة لتجنب خطر التلوث والروائح الكريهة.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<b>Equipment's المعدات</b>					
14	The equipment's, containers & food contact surfaces are applicable for cleaning or disinfection and kept in good conditions. المعدات والحاويات والأسطح الملامسة للغذاء قابلة للتنظيف والتطهير ويتم الاحتفاظ بها في حالة جيدة.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<b>Personal Hygiene النظافة الشخصية</b>					
15	The personal hygiene found appropriate, wearing PPE's and food handler's behaviors do not result in contamination of food, Hand washing practice, Behavior توفر النظافة الشخصية الجيدة وممارسة غسل اليدين، وارتداء معدات الوقاية الشخصية وسلوكيات متداولي الغذاء لا تؤدي إلى تلوث الطعام.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<b>Temperature Control التحكم بدرجات الحرارة</b>					
16	Temperature devices found controlled, monitored, maintained and calibrated during storage and food handling, and records kept. أجهزة التحكم في درجة الحرارة بحالة جيدة وتتم مراقبتها وصيانتها ومعايرتها أثناء التخزين وعمليات تداول الغذاء و يتم حفظ السجلات الخاصة بها.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

## Self-Inspection Checklist

Red Meat Slaughterhouses مسالخ اللحوم الحمراء

هيئة أبوظبي للزراعة والسلامة الغذائية  
ABU DHABI AGRICULTURE AND FOOD  
SAFETY AUTHORITY



17	Floor, ceiling and wall designed in a way that allow adequate cleaning, drainage and kept in good condition. تم تصميم الأرضية والسقف والجدران بطريقة تسمح بالتنظيف والصرف الكافي والاحتفاظ بها في حالة جيدة.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
18	The windows and doors shall be constructed in way which does not allow dirt accumulation, pests access, and self-closed. النوافذ والأبواب ذاتية الاغلاق مصنوعة بطريقة لا تسمح بتراكم الأوساخ ودخول الحشرات والقوارض والآفات.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
19	Facilities for cleaning, disinfecting and storing tools with adequate supply of hot and cold water (Pressurized cleaning and disinfecting machines / Knife or saw sterilizers). توفر اماكن لتنظيف وتطهير وتخزين الأدوات مع الإمداد الكافي بالمياه الساخنة والباردة (آلات التنظيف / معقمات السكاكين والمناشير).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
20	Animals slaughtered in as per Islamic rights and under the supervision of veterinarian (Ante-mortem & Post-mortem) in accordance with technical regulations and standard specifications. -يتم ذبح الحيوانات حسب الشريعة الإسلامية وتحت إشراف الطبيب البيطري وفقاً للوائح الفنية والمواصفات القياسية..	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
21	Animals are treated as per welfare requirements such as free animal movement, animal's accommodation, animal feeding, animal transportation etc. يتم التعامل مع الحيوانات وفقاً لمتطلبات الرفق بالحيوان.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
22	Effective measures have been taken in all stages of food chain to prevent cross contamination or food is handled in conditions that makes it harmful to health or exposed to cross contamination (Implementation of clean & dirty area with good manufacturing practices) يتم اتخاذ تدابير فعالة في جميع مراحل السلسلة الغذائية لمنع التلوث التبادلي (وجود منطقة نظيفة ومنطقة غير نظيفة مع ممارسات تصنيع جيدة).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
23	Separation shall be made between production stages specially slaughtering & bleeding, de-hiding, evisceration, cutting and storage operations. (i.e. clean areas and dirty areas). الفصل بين العمليات المختلفة والتخصصية في العمل في صالة الذبح (الذبح، النزف، نزع الجلد استخراج الأحشاء، الفحص، التقطيع والتخزين).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
24	Adequate procedures found in place to control pests and prevent domestic animals from having access to places where food is prepared, handled or stored. توفر إجراءات كافية قائمة لمكافحة الآفات ومنع الحيوانات الأليفة من الوصول إلى الأماكن التي يتم فيها إعداد الغذاء أو تداوله أو تخزينه.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		

## Self-Inspection Checklist

Red Meat Slaughterhouses مسالخ اللحوم الحمراء

هيئة أبوظبي للزراعة والسلامة الغذائية  
ABU DHABI AGRICULTURE AND FOOD  
SAFETY AUTHORITY



Reception & Storage & Water Supply					
25	Raw materials and ingredients shall be inspected, washed where necessary to make sure that is free from contaminants and stored. Water and/ or Ice which comes into contact with food be made from potable water. يتم فحص المواد الخام والمكونات وغسلها عند الضرورة للتأكد من خلوها من الملوثات وتخزينها. الماء و / أو الثلج الذي يتلامس مع الغذاء من مياه صالحة للشرب.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
26	Hazardous and, or inedible substances, found adequately labeled and stored in separate, secure and locked containers where appropriate. وجود بطاقات على المواد الخطرة أو غير الصالحة للأكل، ومُخزّنة بشكل مناسب في حاويات منفصلة وأمنة ومغلقة.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Food Packaging التعبئة والتغليف					
27	Materials used for wrapping and packaging found not hazardous not a source for contamination, labeled and stored properly to avoid cross contamination, and operation carried out under temperature-controlled atmosphere. المواد المستخدمة للتعبئة والتغليف وجدت ليست خطيرة وليست مصدرًا للتلوث، تم وضع العلامات وتخزينها بشكل صحيح لتجنب التلوث التبادلي، وتم تنفيذ إجراءات التشغيل في جو يتم فيه التحكم بدرجة الحرارة..	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
28	Food label include all information stated in the technical regulations and standard specifications or food labeling not facilitate traceability. البطاقات الغذائية تتضمن جميع المعلومات الواردة في اللوائح الفنية والمواصفات القياسية وتسهل عملية التتبع.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Food Transportation نقل اللحوم					
29	Meat transportation vehicles meet ADAFSA and other existing requirements سيارات نقل اللحوم حاصلة على التصريح ومستوفية لاشتراطات نقل اللحوم	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Food Storage (Temperature Control) تخزين الغذاء (التحكم بدرجات الحرارة)					
30	Meat products stored in chillers at appropriate temperatures. منتجات اللحوم المخزنة في المبردات في درجات حرارة مناسبة.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
31	Expired products as indicated in label. تواريخ الصلاحية مذكورة بالطريقة الصحيحة.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
32	Handling or release or altering or intervening, in any way, of any detained or condemned meat without permission from ADAFSA.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

## Self-Inspection Checklist

Red Meat Slaughterhouses مسالخ اللحوم الحمراء

هيئة أبوظبي للزراعة والسلامة الغذائية  
ABU DHABI AGRICULTURE AND FOOD  
SAFETY AUTHORITY



	تداول أو إفراج أو تغيير أو التدخل بأي شكل من الأشكال في أي لحوم محتجزة أو محكوم عليها دون إذن من الهيئة.				
33	Handling of adulterated products or food considered misleading to the consumer. التعامل السليم مع المنتجات التي تعتبر مضللة للمستهلك.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<b>Food Waste المخلّفات</b>					
34	Food waste, non-edible by-products and other refuse found not separated from room where food is present, not disposed in closeable containers, or containers found not: impervious, leak-proof and easy to clean. وجود الفضل الكافي لغرف وحوايات النفايات، المخلّفات غير الصالحة للأكل عن مناطق صالة الذبح والتجهيز.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Additional Comments	ملاحظات اضافية

Name الاسم	Position المنصب	Signature التوقيع