Mwongozo wa Usalama wa Chakula

HAMILTON COUNTY PUBLIC HEALTH

PREVENT. PROMOTE. PROTECT.

Franklin County Public Health

Originally developed by Franklin County Public Health. Adapted with permission by Hamilton County Public Health.

Fuata taratibu hizi za usalama wa chakula ili kulinda afya ya umma.

Yaliyomo

Uainishaji wa Hatari . . . 3
Nyaraka Zinazohitajika . . . 5
Kadhia ya Majimaji Yaliyotoka Mwilini . . . 8
Muda kama Udhibiti wa Afya ya Umma . . . 11
Udhibiti wa Wadudu/Chombo cha Takataka . . . 12
Makazi . . . 13
Nawa Mikondo . . . 14
Masharti ya Karo la Mikono . . . 15
Matumizi ya Glavu . . . 16
Udhibiti wa Nywele . . . 17
Kula/Kunywa/Vitu Binafsi . . . 18
Usafi wa Wafanyakazi . . . 19
Halijoto/Muda/TCS . . . 19
Maandalizi ya Chakula/Vyakula Vilivyotayali Kuliwa . . . 21
Kipimajoto . . . 22
Kupokea Chakula . . . 23
Uhifadhi wa Baridi . . . 23
Uhifadhi wa Chakula . . . 24
Nyama Mbichi . . . 24
Chakula Kilichoyeyushwa . . . 25
Kuosha Mazao . . . 26
Mbao za Kukatia . . . 27
Kiwango cha Joto cha Kupikia . . . 28
Kupasha Moto Mabaki . . . 29
Kuhifadhi Joto . . . 29
Kupooza Vyakula . . . 30
Kuandika Tarehe . . . 31
Lebo/Uwekaji Lebo . . . 32
Vizio . . . 33
Ushauri wa Watumiaji . . . 34
Utunzaji Salama . . . 34
Chakula Kilichoandaliwa Nyumbani . . . 35
Kifungua Makopo . . . 36
Makopo Yaliyobonyea . . . 36
Vifaa . . . 37
Vitu vya Kutumia Mara Moja . . . 38
Hifadhi . . . 38
Sehemu Tatu Uwekaji wa Sinki . . . 39
Kipukusi . . . 40
Kusafisha Vifaa . . . 42
Mashine ya Kuoshea Vyombo . . . 43
Kitambaa cha Kufutia Vyombo . . . 46
Kusafisha Mashine ya Barafu . . . 46
Kusafisha Msumeno wa Kukata Nyama . . . 47
Uwekaji Mabomba . . . 49
Chupa za Kupulizia Kemikali . . . 49
Tangi la Maji ya Moto . . . 49
Taarifa ya Katizo/Kuchemsha Maji 50
Wanyama/Wanyama Vipenzi . . . 55
Kujihami na Moto . . . 56
Nyenzo/Vifaa Ambovyo ni Rahisi Kuchanika . . . 59
Sera ya Ugonjwa . . . 73
Muda Kama Afya ya Umma Sera ya Udhibiti . . . 76
Daftari la Usalama wa Chakula . . . 77

UAINISHAJI WA MAMBO YA HATARI

Kiwango cha Hatari cha I

HOJA MUHIMU: Usafi wa mazingira, uwekaji lebo, vyanzo, taratibu za kuhifadhi, tarehe za mwisho wa matumizi

- Udhibiti usio wa wakati/wa halijoto kwa ajili ya usalama wa vinywaji, vyakula (kahawa, mashine ya maji ya kunywa)
- Udhibiti usio wa wakati/wa halijoto wa kabla ya ufungashaji kwa ajili ya usalama wa chakula
- Udhibiti wa muda/halijoto wa vyakula vilivyowekwa kwenye jokofu na/au vilivyogandishwa kabla ya kufungashwa kwa ajili ya usalama wa chakula
- Chakula cha watoto au fomyula

Kiwango cha Hatari cha II

HOJA MUHIMU: Kiwango cha I; kushikana mikono, afya ya wafanyakazi; uwezekano mdogo wa ukuaji wa vimelea vya maradhi

- Kuoka vyakula vyenye udhibiti usio wa wakati/wa halijoto kwa ajili ya usalama wa chakula
- Utengenezaji wa bidhaa tamutamu
- Maonyesho makubwa ya udhibiti usio wa wakati/wa halijoto kwa ajili ya usalama wa chakula
- Ufungashaji upya wa udhibiti usio wa wakati/wa halijoto kwa ajili ya chakula kilichoandaliwa mahali pengine popote
- Kupasha joto chakula kutoka kwenye chombo kilichotengenezwa kibiashara na kushughulikiwa kwa ajili ya mauzo rejareja au huduma
- Kutunza vyakula vya moto vinavyoweza kuwa na madhara katika kiwango cha joto kinachofaa hadi vinapokabidhiwa kwa ajili ya kuuzwa au huduma iwapo vitapokelewa katika nyuzijoto 135ºF au zaidi.
- Kuweka barafu kwenye mifuko kwa ajili ya kuuza rejareja
- Maandalizi na/au huduma ya udhibiti usio wa wakati/wa halijoto kwa ajili ya usalama wa chakula pekee
- Kitindamlo cha kuchovya kwa mkono; kimiminio cha kitindamlo kilichogandishwa
- Vyakula vilivyofungashwa kabisa, vilivyogawanywa tofauti ambavyo vilipokewa kutoka kwa mwendeshaji mwenye kibali au mtengenezaji wa nje ya eneo hilo na kuliwa kikiwa cha baridi au vinavyopashwa kimoja kimoja kwa ajili ya huduma ya haraka
- Kupokea chakula kutoka kwenye shughuli iliyoidhinishwa au mtengenezaji wa nje ya eneo kwa wingi na kuhifadhiwa/kuliwa kikiwa na kiwango cha joto kama kilivyopokelewa

Kiwango cha Hatari cha III

HOJA MUHIMU: Kiwango cha 1 na 2; upikaji, upoozaji, utunzaji sahihi; uchafuzi; matibabu ya joto

- Kushughulikia, kukata, au kusaga bidhaa za nyama mbichi
- Kukata au kukata vipande vidogo vya nyama au jibini ya chakula cha mchana
- Udhibiti wa muda/halijoto ya kukusanya au kupika kwa ajili ya usalama wa chakula kinaliwa wakati huo huo, kinachohifadhiwa kikiwa cha moto/cha baridi au kilichopozwa
- Pika/kula, pika/pooza, pika/tunza joto, pika/pooza/tunza baridi
- Kuendesha friji ya kusambaza joto
- Kupasha joto bidhaa katika kifurushi kilichofungwa kikamilifu na kuhifadhi joto
- Pika, pooza, ongeza viungo vya ziada vibichi, utunzaji wa baridi
- Kupatasha moto sehemu moja pekee
- Kuweka kwenye makopo, kuweka kwenye chupa, ufungashaji uliopunguzwa oksijeni, ufukishaji moshi ili uhifadhi, ukamuaji wa juisi, utengenezaji wa vileo, usindikaji maalum

Kiwango cha Hatari cha IV

HOJA MUHIMU: Kiwango cha 1, 2, 3; hatua kadhaa za maandalizi na udhibiti wa halijoto huhitajika; taratibu maalum

- Pika/pooza/pasha moto/tunza ubaridi; pika/tunza/pooza/pasha moto (pamoja au bila viungo vya ziada)
- Muda badala ya halijoto
- Husafirisha udhibiti wa muda/halijoto kwa ajili ya usalama wa chakula kama mpishi
- Huhudumia wateja walio katika hatari kubwa (wenye upungufu wa kinga au wazee walio katika kituo cha afya/kituo cha kusaidiwa kuishi
- Hutoa nyama, kuku, samaki au vyakula vibichi vinavyoweza kuwa hatari ambavyo vina vitu hivi
- Kupika kwa kutumia kiwango cha chini cha joto kuliko kile kinachotakiwa
- Uuzaji wa chaza, nyamavu, au kome kutoka kwenye tanki la samakigamba hai
- Kugandisha ili kuua vimelea
- Utaratibu wowote unaohitaji utofauti kutoka Idara ya Afya ya Ohio (ODH) au Idara ya Kilimo ya Ohio (ODA), au inapotoka kwenye Kanuni ya Chakula
- Pasha tena idadi kubwa ya vyakula zaidi ya mara moja kila baada ya siku 7

NYARAKA ZINAZOHITAJIKA

Weka kwenye kituo chako.

1 Leseni ya chakula

Ohio Department of Health — Leseni ya Uendeshaji wa Huduma ya Chakula

Nambari ya Ukaguzi:

Namba ya Leseni: 12030

Mtoa leseni: Mamlaka ya Afya ya Umma ya Kaunti ya Franklin. 280 E Broad St, Columbus, OH 43215

Jina la Mwenye Leseni ya Kituo: Kipimo Mgahawa 1

Anwani/Jiji/Jimbo/Msimbo wa Posta: 3662 Breamere Dr Colorado Springs CO 80922

Maelezo ya Kategoria: FSO isiyo ya Kibiashara FSO > futi za mraba 25,000 Kiwango cha Hatari cha III

Leseni hii imetolewa kwa mujibu wa matakwa ya Sura ya 3717 ya Kanuni Iliyorekebishwa ya Ohio na inaweza kufutwa au kusimamishwa kwa sababu na haiwezi kuhamishwa bila idhini ya mtoa leseni.

Leseni Hii itaisha muda wake tarehe 02 Desemba 2021

Ikiwa hii ni huduma ya chakula ya kutembea, leseni si halali isipokuwa kama taarifa muhimu itaonekana upande wa nyuma-

Tarehe

Joe Mazzola, MPA
Kamishna wa Afya

HEA 5305 (Tol 04/13) — Leseni hii lazima ionyeshwe mahali pa wazi katika eneo hilo. — Idara ya Afya ya Ohio

2 Mafunzo ya Wafanyakazi

CHETI CHA MENEJA CHA ULINZI WA CHAKULA

- Baada ya kufaulu kozi iliyoidhinishwa (Mf: ServSafe®), tumia kupitia ODH.
- Mfanyakazi mmoja wapo wa utawala lazima awe na cheti hiki ikiwa kituo kipo katika Kiwango cha Hatari cha 3 au 4.

Ohio Idara Ya Afya

Mkurugenzi wa Afya anathibitisha Tarehe

KIPIMO KIPIMO

umekamilisha kwa mafanikio matakwa ya Uthibitishaji wa Msimamizi katika Ulinzi wa Chakula

Mtoa huduma

Mkurugenzi wa Afya

HEA 5318 (Tol 1/19)

Namba ya Cheti: KIPIMO KIPIMO

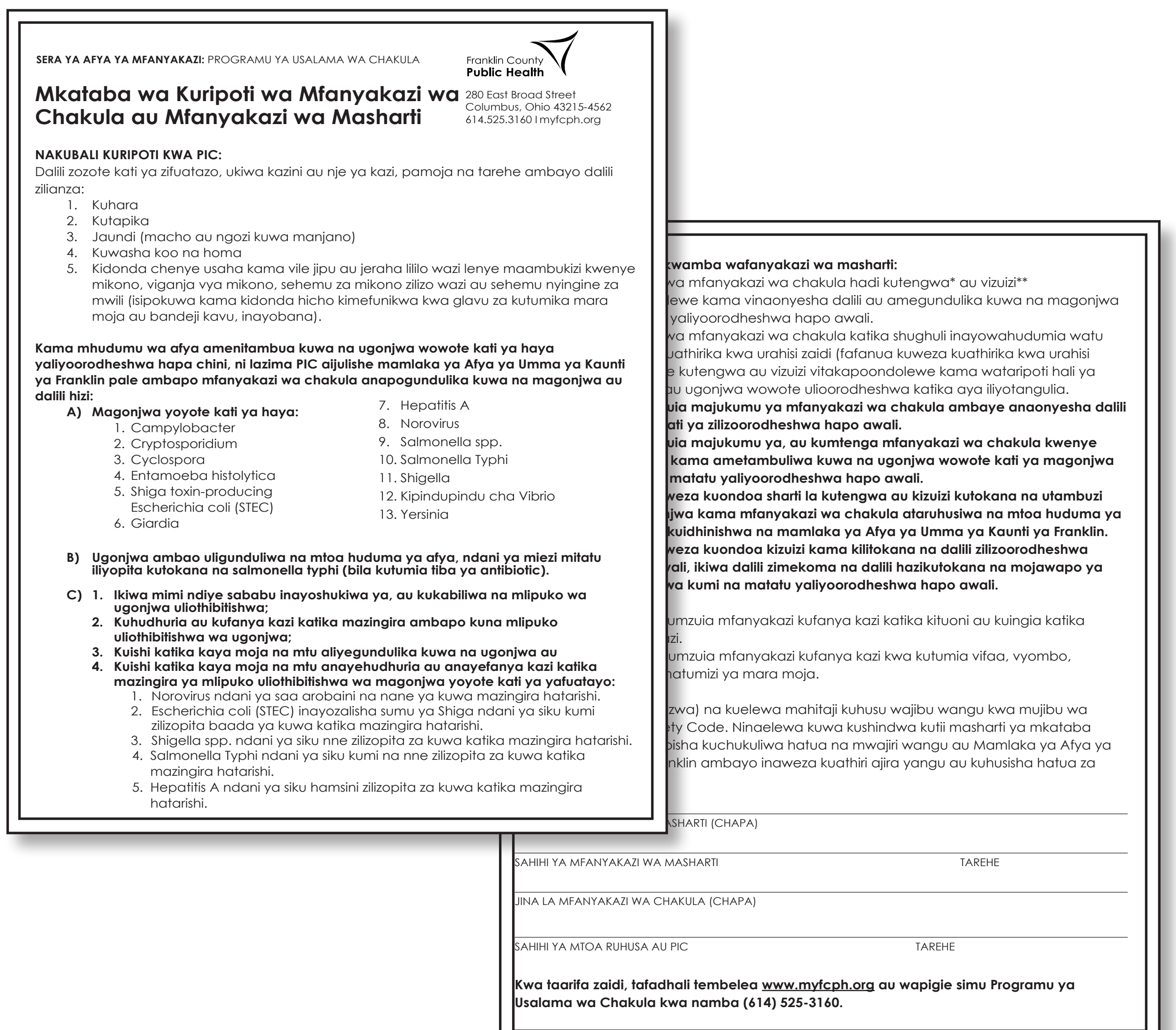
MSIMAMIZI WA KIWANGO CHA 1 (PIC).

- Mafunzo ya mtandaoni Mf: ServSafe®.
- Mtu mmoja kwa kila zamu anapaswa kuhudhuria darasa la Kiwango cha 1.
  - Ikiwa kituo kipo katika Kiwango cha Hatari cha 3 au 4, mfanyakazi wa Kiwango cha 1 lazima awepo wakati wowote pale ambapo mtu mwenye Cheti cha Usimamizi cha ODH katika Ulinzi wa Chakula hayupo.

PIC: Mfanyakazi ambaye anahusika na kituo hicho wakati wa ukaguzi

3 Sera ya Ugonjwa kwa Wafanyakazi

- Wafanyakazi wote ambao wanaandaa chakula wanapaswa kusaini nakala. Sahihi lazima zionekane katika kaguzi zote.
- Baki nyumbani kama unaumwa.
  Lengo la makubaliano haya ni kuwafahamisha wafanyakazi wa chakula na wafanyakazi wa masharti (mfanyikazi anayetarajiwa ambaye nafasi ya kazi imetolewa) kuhusu majukumu yao ya kumpa taarifa (PIC) wanapokumbana na hali yoyote kati ya zilizoorodheshwa ili PIC aweze kuchukua hatua kuzuia maambukizi ya magonjwa yatokanayo na chakula. Hii ni kwa ajili ya vituo vya Kiwango cha Hatari cha II, III, na IV. Hatari Kiwango cha I hakilazimiki kuwa na sera ya ugonjwa kwa wafanyakazi. Mfanyakazi wa chakula au mfanyakazi wa masharti lazima awasilishe taarifa kama vile tarehe ambapo dalili za ugonjwa au ugonjwa ulianza, au utambuzi wa ugonjwa usio na dalili. *(Tazama ukurasa wa 74 kuona makubaliano yote)*



SERA YA AFYA YA MFANYAKAZI: PROGRAMU YA USALAMA WA CHAKULA

Franklin County **Public Health**
280 East Broad Street
Columbus, Ohio 43215-4562
614.525.3160 I myfcph.org

Mkataba wa Kuripoti wa Mfanyakazi wa Chakula au Mfanyakazi wa Masharti

NAKUBALI KURIPOTI KWA PIC:
Dalili zozote kati ya zifuatazo, ukiwa kazini au nje ya kazi, pamoja na tarehe ambayo dalili zilianza:

1. Kuhara
2. Kutapika
3. Jaundi (macho au ngozi kuwa manjano)
4. Kuwasha koo na homa
5. Kidonda chenye usaha kama vile jipu au jeraha lililo wazi lenye maambukizi kwenye mikono, viganja vya mikono, sehemu za mikono zilizo wazi au sehemu nyingine za mwili (isipokuwa kama kidonda hicho kimefunikwa kwa glavu za kutumika mara moja au bandeji kavu, inayobana).

Kama mhudumu wa afya amenitambua kuwa na ugonjwa wowote kati ya haya yaliyoorodheshwa hapa chini, ni lazima PIC aijulishe mamlaka ya Afya ya Umma ya Kaunti ya Franklin pale ambapo mfanyakazi wa chakula anapogundulika kuwa na magonjwa au dalili hizi:

A) Magonjwa yoyote kati ya haya:
1. Campylobacter
2. Cryptosporidium
3. Cyclospora
4. Entamoeba histolytica
5. Shiga toxin-producing Escherichia coli (STEC)
6. Giardia
7. Hepatitis A
8. Norovirus
9. Salmonella spp.
10. Salmonella Typhi
11. Shigella
12. Kipindupindu cha Vibrio
13. Yersinia

B) Ugonjwa ambao uligunduliwa na mtoa huduma ya afya, ndani ya miezi mitatu iliyopita kutokana na salmonella typhi (bila kutumia tiba ya antibiotic).

C) 1. Ikiwa mimi ndiye sababu inayoshukiwa ya, au kukabiliwa na mlipuko wa ugonjwa uliothibitishwa;
2. Kuhudhuria au kufanya kazi katika mazingira ambapo kuna mlipuko uliothibitishwa wa ugonjwa;
3. Kuishi katika kaya moja na mtu aliyegundulika kuwa na ugonjwa au
4. Kuishi katika kaya moja na mtu anayehudhuria au anayefanya kazi katika mazingira ya mlipuko uliothibitishwa wa magonjwa yoyote kati ya yafuatayo:
1. Norovirus ndani ya saa arobaini na nane ya kuwa mazingira hatarishi.
2. Escherichia coli (STEC) inayozalisha sumu ya Shiga ndani ya siku kumi zilizopita baada ya kuwa katika mazingira hatarishi.
3. Shigella spp. ndani ya siku nne zilizopita za kuwa katika mazingira hatarishi.
4. Salmonella Typhi ndani ya siku kumi na nne zilizopita za kuwa katika mazingira hatarishi.
5. Hepatitis A ndani ya siku hamsini zilizopita za kuwa katika mazingira hatarishi.

SAHIHI YA MFANYAKAZI WA MASHARTI — TAREHE

JINA LA MFANYAKAZI WA CHAKULA (CHAPA)

SAHIHI YA MTOA RUHUSA AU PIC — TAREHE

Kwa taarifa zaidi, tafadhali tembelea www.myfcph.org au wapigie simu Programu ya Usalama wa Chakula kwa namba (614) 525-3160.

4 Kushughulikia Kadhia ya Kutapika au Kuhara

USULI: Pale ambapo kampuni ya huduma za chakula au uuzaji rejareja wa chakula inapokabiliwa na kadhia ya kuwepo kwa majimaji yaliyotoka mwili, tahadhari za haraka zinapaswa kuchukuliwa. Hatari ya kuathiriwa vifaa vya chakula, wafanyakazi, na watumiaji inaweza kupunguzwa ikiwa mpango sahihi wa usafi utafuatwa. Tumia hatua zifuatazo kama mwongozo ili kusaidia kupunguza athari za tukio la kuwepo kwa majimaji yaliyotoka mwilini.

1. **WATEUE WAFANYAKAZI:** Unapaswa kuwateua wafanyakazi ambao watakuwa na jukumu la kushughulikia kadhia ya majimaji yaliyotoka mwilini. Wafanyakazi wanapaswa kufahamu taratibu hizi na kufahamu jinsi ya kuvaa Vifaa vya Kujikinga (PPE), na utaratibu sahihi wa usafi katika kadhia ya majimaji yaliyotoka mwilini.
2. **ANDAA VIFAA VYA USAFI:** Seti ya vifaa vya usafi ni sehemu muhimu ya kwanza pale unaposhughulikia kadhia ya majimaji yaliyotoka mwilini. Seti ya vifaa inapaswa kuwa na angalau vitu vifuatavyo:
   - i. Vifaa vya Kujikinga
     1. Glavu za Kitabibu Zinazotumika Mara Moja
     2. Vifuniko vya Viatu
     3. Kifaa cha Kukinga Macho
     4. Aproni/Gauni
   - ii. Vifaa vya Usafi
     1. Mifuko ya plastiki inayoweza kufungwa au mfuko wa hatari za kibaiolojia
     2. Taulo za Karatasi
     3. Bambo
     4. Kipukusi
     5. Unga wa kufyonzea (chombo cha taka cha paka, mchanga, au unga wa kufyonzea wa kibiashara)
3. **SAFISHA ENEO AMBALO KADHIA IMETOKEA NA MAENEO YA KARIBU:** Tumia utaratibu ufuatao wa usafi ulioidhinishwa ili kuondoa maji yaliyotoka mwilini na kuua vimelea katika eneo linalozunguka kadhia hiyo.

TARATIBU ZA USAFI

1. Taratibu za usafi zinapozingatiwa vizuri husaidia kupunguza hatari iliyopo ya uchafuzi zaidi.
2. Vaa PPE zote muhimu. Hakikisha kwamba maeneo yote ya uso na mikono yaliyo wazi yamelindwa dhidi ya uchafuzi unaoweza kutokea.
3. Vyenye majimaji. Tumia taulo ya kutumiwa mara moja na unga wa kufyonzea ili kuyafunika majimaji hayo.

4. Tibu kwa kipukusi eneo lililochafuliwa. Tumia dawa ya klorini angalau 5000 ppm kwenye maeneo yaliyo umbali wa futi 25 kutoka kwenye kadhia. Hii ni pamoja na kaunta, milango, vifaa, na vyombo vyote. Kuandaa myeyusho wa 5000 ppm, tumia vikombe 1-2/3 vya dawa ya klorini isiyo na harufu kwenye galoni moja la maji.
5. Ondoa majimaji yaliyotoka mwilini. Tumia bambo na sufuria ya vumbi ili kuhakikisha kuwa taulo zote za kutumiwa mara moja, unga wa kufyonzea unaondolewa kwenye eneo hilo. Hakikisha unazuia uchafuzi mwingine. Tupa taka zote kwenye mfuko wa hatari za kibaiolojia au wa plastiki uliohifadhiwa.
6. Safisha eneo hilo kwa kutumia maji ya vuguvugu yenye sabubi. Ikiwa kichwa cha ufagio kinatumiwa, hakikisha kwamba kichwa cha ufagio kinasafishwa vizuri na kutibiwa kwa kipukusi kabla ya kutumia tena. Tupa taulo zozote za ziada zinazotumiwa mara moja, unga wa kuvyonzea kwenye mfuko wa hatari za kibaiolojia au wa plastiki.
7. Tupa chakula chochote kilichokuwa wazi ndani ya futi 25 kadhia ilipotokea.
8. Tupa jozi ya kwanza ya glavu kwa kuondoa glavu kwenye kiganja cha mkono na kisha vuta chini ili kuzitoa glavu ndani nje. Nawa mikono kwa maji ya uvuguvugu yenye sabuni kwa angalau sekunde 25 kabla ya kuvaa jozi mpya ya glavu.
9. Liloweshe eneo hilo kwa dawa ya klorini (5000 ppm) kwa angalau dakika 5. Hakikisha unaruhusu hewa vizuri katika eneo hilo ili kuzuia mkusanyiko wa mvuke wenye sumu.
10. Safisha dawa ya klorini kwa kutumia taulo za karatasi zinazotumiwa mara moja. Hakikisha kwamba viambaza vyote vimesafishwa na dawa yoyote ya ziada ya klorini inaondolewa kwenye maeneo yanayozunguka.
11. Ondoa PPE zote kwa utaratibu unaofaa ili kupunguza uchafuzi mwingine. Weka vitu vyote vya PPE kwenye mfuko wa plastiki. Funga mfuko. Utume mfuko kwa njia salama.
12. Nawa mikono taratibu.

VIWANGO VYA DAWA YA KROLINI

Dawa ya klorini (5.25%)-Dawa ya Klorini Inayotumika Majumbani Isiyo na Harufu	Kiwango
1:10 (Vikombo 1-2/3 vya Klorini kwenye galoni 1 la maji)	5000 ppm
1:250 (kijiko 1 cha chai cha Dawa ya Klorini kwenye galoni 1 la maji)	200 ppm

MIFANO YA MAENEO YA KUUA VIMELEA

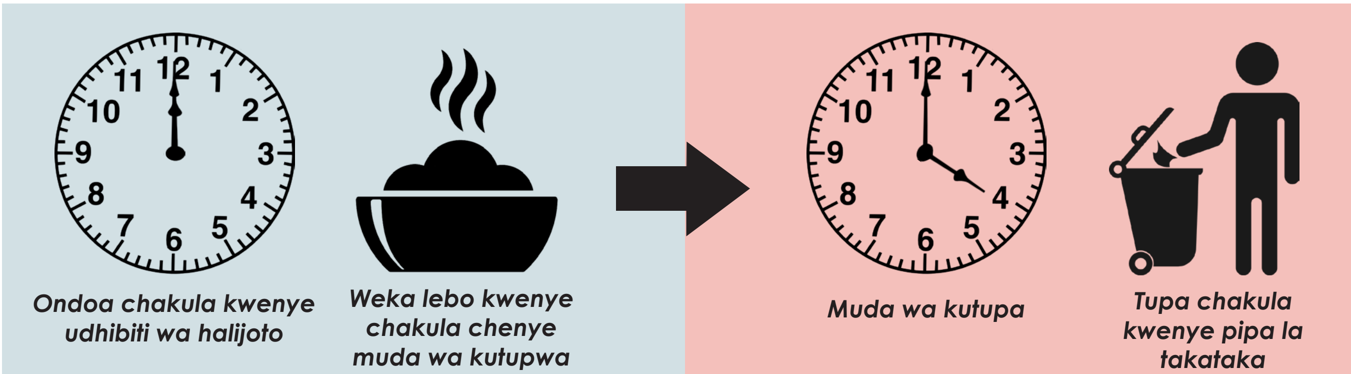
- Mifereji
- Mikono ya vipoozea
- Vitasa vya mlango
- Vyoo
- Reli za mikono
- Viambaza vya meza/kaunta
- Eneo la sakafu linalozunguka
- Vibanda
- Meza
- Vicha
- Vyombo
- Vifaa vya chakula

SETI YA VIFAA VYA MAJIMAJI YA MWILINI

- Seti ya vifaa iliyotayarishwa kabla inaweza kununuliwa ili kusafisha uchafu wa majimaji yaliyotoka mwilini.
- Hakikisha kipukusi cha kemikali cha kwenye vifaa vyako kinaua Norovirus.

MUDA KAMA UDHIBITI WA AFYA YA UMMA

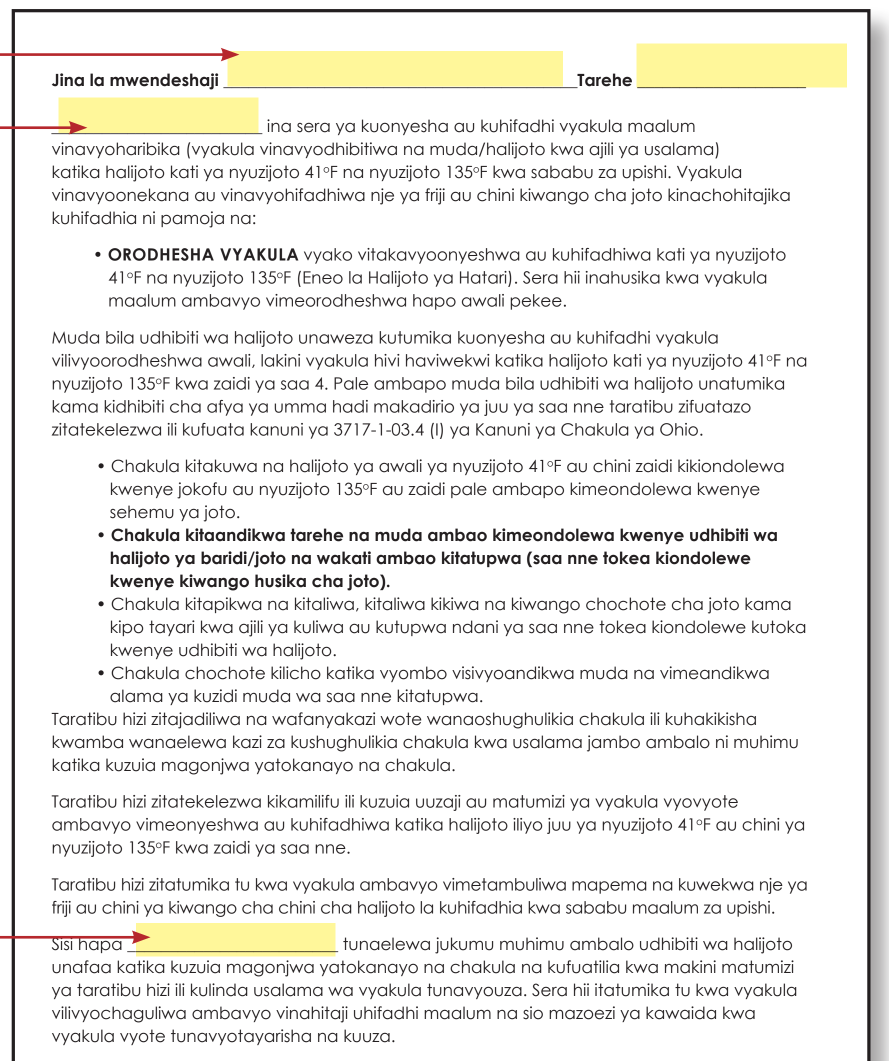
- Kitumie chakula unapotaka kukiacha nje ya halijoto. (Sio kwa Nyuzijoto 41°F au nyuzijoto 135°F)
- Chakula lazima kitupwe baada ya saa 4.



SERA YA MFANO

(Tazama ukurasa wa 76 kuona sera yote)

Andika jina la kituo hapa



Jina la mwendeshaji ______________________________ **Tarehe** ________________

________________ ina sera ya kuonyesha au kuhifadhi vyakula maalum vinavyoharibika (vyakula vinavyodhibitiwa na muda/halijoto kwa ajili ya usalama) katika halijoto kati ya nyuzijoto 41°F na nyuzijoto 135°F kwa sababu za upishi. Vyakula vinavyoonekana au vinavyohifadhiwa nje ya friji au chini kiwango cha joto kinachohitajika kuhifadhia ni pamoja na:

- **ORODHESHA VYAKULA** vyako vitakavyoonyeshwa au kuhifadhiwa kati ya nyuzijoto 41°F na nyuzijoto 135°F (Eneo la Halijoto ya Hatari). Sera hii inahusika kwa vyakula maalum ambavyo vimeorodheshwa hapo awali pekee.

Muda bila udhibiti wa halijoto unaweza kutumika kuonyesha au kuhifadhi vyakula vilivyoorodheshwa awali, lakini vyakula hivi haviwekwi katika halijoto kati ya nyuzijoto 41°F na nyuzijoto 135°F kwa zaidi ya saa 4. Pale ambapo muda bila udhibiti wa halijoto unatumika kama kidhibiti cha afya ya umma hadi makadirio ya juu ya saa nne taratibu zifuatazo zitatekelezwa ili kufuata kanuni ya 3717-1-03.4 (I) ya Kanuni ya Chakula ya Ohio.

- Chakula kitakuwa na halijoto ya awali ya nyuzijoto 41°F au chini zaidi kikiondolewa kwenye jokofu au nyuzijoto 135°F au zaidi pale ambapo kimeondolewa kwenye sehemu ya joto.
- **Chakula kitaandikwa tarehe na muda ambao kimeondolewa kwenye udhibiti wa halijoto ya baridi/joto na wakati ambao kitatupwa (saa nne tokea kiondolewe kwenye kiwango husika cha joto).**
- Chakula kitapikwa na kitaliwa, kitaliwa kikiwa na kiwango chochote cha joto kama kipo tayari kwa ajili ya kuliwa au kutupwa ndani ya saa nne tokea kiondolewe kutoka kwenye udhibiti wa halijoto.
- Chakula chochote kilicho katika vyombo visivyoandikwa muda na vimeandikwa alama ya kuzidi muda wa saa nne kitatupwa.

Taratibu hizi zitajadiliwa na wafanyakazi wote wanaoshughulikia chakula ili kuhakikisha kwamba wanaelewa kazi za kushughulikia chakula kwa usalama jambo ambalo ni muhimu katika kuzuia magonjwa yatokanayo na chakula.

Taratibu hizi zitatekelezwa kikamilifu ili kuzuia uuzaji au matumizi ya vyakula vyovyote ambavyo vimeonyeshwa au kuhifadhiwa katika halijoto iliyo juu ya nyuzijoto 41°F au chini ya nyuzijoto 135°F kwa zaidi ya saa nne.

Taratibu hizi zitatumika tu kwa vyakula ambavyo vimetambuliwa mapema na kuwekwa nje ya friji au chini ya kiwango cha chini cha halijoto la kuhifadhia kwa sababu maalum za upishi.

Sisi hapa ________________ tunaelewa jukumu muhimu ambalo udhibiti wa halijoto unafaa katika kuzuia magonjwa yatokanayo na chakula na kufuatilia kwa makini matumizi ya taratibu hizi ili kulinda usalama wa vyakula tunavyouza. Sera hii itatumika tu kwa vyakula vilivyochaguliwa ambavyo vinahitaji uhifadhi maalum na sio mazoezi ya kawaida kwa vyakula vyote tunavyotayarisha na kuuza.

Andika jina la kituo hapa

UDHIBITI WA WADUDU

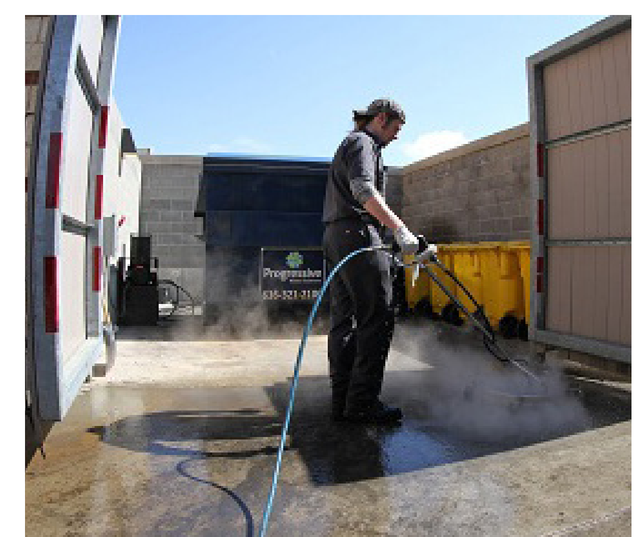
Madoa meusi ni kinyesi cha mende.

[picha kwa hisani ya: David~O on Visualhunt.com]

Panya na mende ni wadudu ambao wanaweza kueneza magonjwa kwa watu. Ili kuzuia wadudu, ondoa vitu vilivyomwagika, chakula na mahali ambapo wadudu wanaishi. Lazima ukodi kampuni yenye leseni ya kudhibiti wadudu ili kuwaondoa wadudu. Usiwaondoe wewe mwenyewe.

ENEO LA KUTUPA TAKATAKA

- Ondoa mabaki ya vyakula na vimiminika vilivyomwagika katika maeneo ya kutupa taka.
- Hakikisha mapipa ya grisi ni masafi.
- Usiyaache mapipa ya grisi yachafuke kwani kunaweza kuwavutia wadudu.
- Milango/madirisha yanapaswa kufungwa. Kama yako wazi, yanapaswa kuwa na kioo na viungio havipaswi kuwa na mianya.



MAKAZI

USITUMIE TENA kadibodi. Lina bakteria (vimelea vya magonjwa) ambao wanaweza kuwasababishia watu magonjwa.

Pia, mende wanapenda kuishi kwenye kadibodi.

Ondoa vitu visivyohitajika vinavyowavutia wadudu.

NAWA MIKONDO

1. UNYEVU
2. POVU
3. SUGUA KWA SEKUNDE 20
4. SUUZA
5. KAUSHA

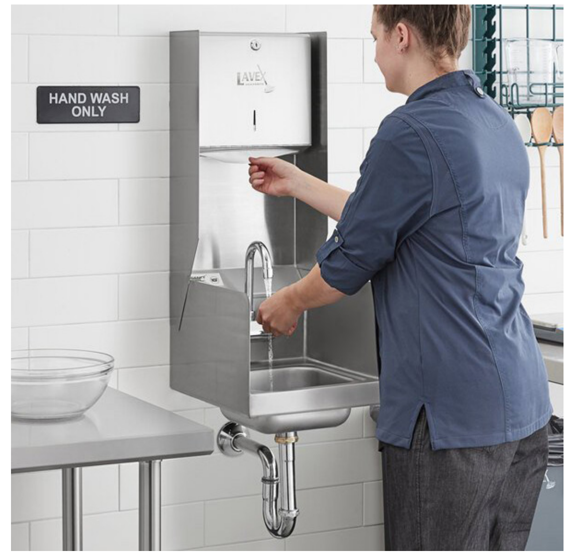
NAWA MIKONO KABLA YA

- Kuvaa glavu
- Kugusa chakula
- Kuanza kazi mpya

NAWA MIKONO BAADA

- Kutumia choo
- Kujishughulisha na sahani chafu
- Kutoka na kurudi jikoni
- Kuondoa takataka
- Kushughulikia kemikali
- Kushughulikia nyama mbichi, kuku au vyakula vya baharini
- Kula au kunywa
- Kugusa nywele, uso au mwili
- Kushughulikia fedha
- Kupiga chafya au kukohoa

MASHARTI YA KARO LA MIKONO

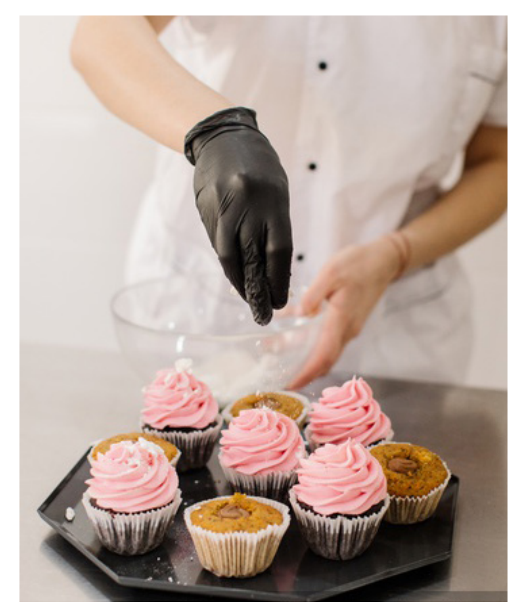


- Alama ya sabuni, taulo za karatasi za kutumiwa mara moja, na ya kunawa mikono lazima iwekwe kwenye masinki yote ya kunawia mikono.
- Nawa mikono kwenye sinki hili PEKEE.
- Maji yanapaswa kuwa nyuzijoto 100°F.
- Usinawe mikono kwenye sinki lenye vyumba vitatu.
- USIHIFADHI wala kuosha vifaa kwenye siki la kunawia mikono.

MATUMIZI YA GLAVU

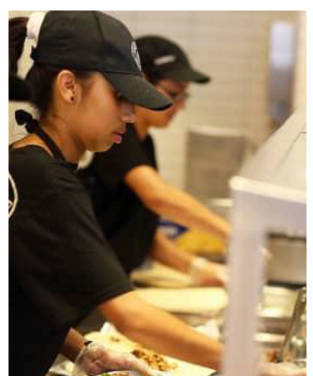
- Tumia glavu au chombo kushughulikia vyakula vilivyo tayari kuliwa.
- Usitumie glavu za mpira.
- Badilisha glavu ikiwa zimeraruka, zimechanika, au zimechafuka. Glavu zinaweza kuchafuliwa bafuni, wakati wa kuvuta sigara, kukohoa, kupiga chafya, na katikati ya kuandaa vyakula vibichi na vilivyopikwa. Nawa na uikaushe mikono vizuri kabla ya kuvaa glavu mpya.

VYAKULA VILIVYO TAYARI KULIWA:
Vyakula ambavyo vinaweza kuliwa salama bila maandalizi yoyote.



UDHIBITI WA NYWELE

- Zuia nywele zisiingie kwenye chakula kwa njia hizi.



KULA NA KUNYWA

- Wafanyakazi wanapaswa kula na kunywa katika maeneo yaliyotengwa.
- Hifadhi chakula chako binafsi mbali na chakula na vifaa vya wateja.

VITU VYA MTU BINAFSI

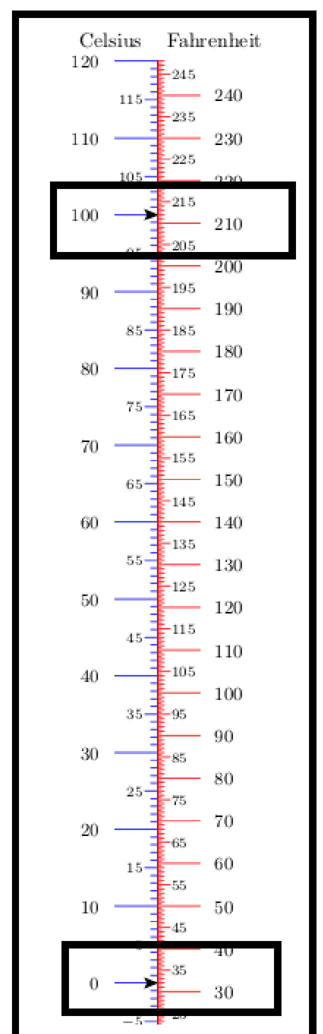
- Weka vitu vyako binafsi vyote mbali na chakula na vifaa. Funguo, simu, mavazi, na vitu vingine vinaweza kuchafua maeneo ya kazi.

USAFI WA WAFANYAKAZI

- Usifanye kazi kama unapiga chafya, unakohoa au pua zinawasha kupita kiasi.

HALJOTO

Unaweza kutumia nyuzijoto za Selisiasi. Wakaguzi wa afya watatumia halijoto katika nyuzijoto za Farenhaiti. Unapaswa kujua joto salama katika kiwango cha nyuzijoto za Farenhaiti.



ENEO LA HATARI

- **Usihifadhi chakula kati ya nyuzijoto 41°F na nyuzijoto 135°F.**
- **Bakteria hukua haraka kwenye kiwango hiki cha joto.**

UDHIBITI WA MUDA/HALIJOTO (TCS) KWA AJILI YA USALAMA WA CHAKULA

Vimelea vya magonjwa hukua kwa urahisi na haraka kwenye baadhi ya vyakula kuliko vingine. Vyakula hivi huitwa vyakula vya TCS. Muda na halijoto hutumika kudhibiti ukuaji wa bakteria kwenye vyakula hivi. Mifano ni:

Maziwa na bidhaa za maziwa

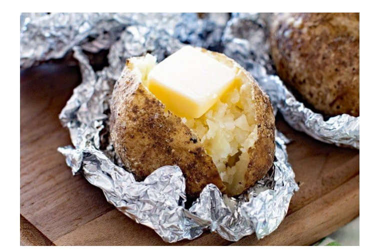
Mayai yenye magamba (isipokuwa yale yaliyotibiwa ili kuondoa Salmonella spp.)

Nyama: nyama ya ng'ombe, nguruwe, na kondoo

Nyama ya Kuku

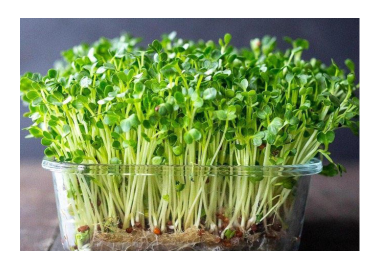
Samaki

Samakigamba na krasteshia


Viazi vilivyookwa

Chakula cha mimea iliyotibiwa kwa joto, kama vile wali, maharage na mboga za majani zilizopikwa

Tofu au protini nyingine ya soya Viungo vya sintetiki, kama vile protini ya soya iliyosagwa katika mbadala wa nyama


Sprauti na mbegu za sprauti

Matikiti, nyanya na mboga za majani zilizocharangwa au zilizokatwa

Mchanganyiko wa kitunguu swaumu kisichowekwa kemikali na mafuta

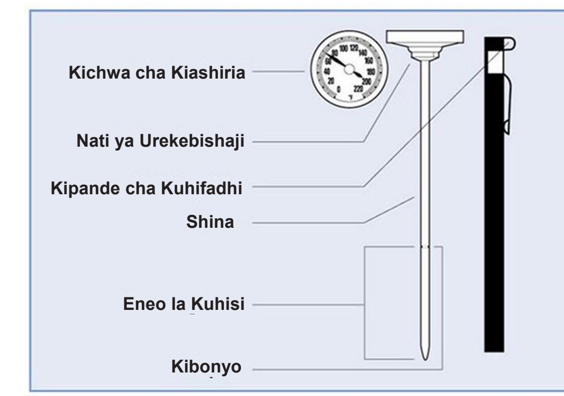
MAANDALIZI YA CHAKULA

- Usiweke chakula chochote cha ziada ambacho huna muda wa kukiandaa. Toa kile unachohitaji tu.

VYAKULA VILIVYO TAYARI KULIWA

- Vyakula ambavyo vinaweza kuliwa salama bila maandalizi yoyote.

KIPIMAJOTO



REKEBISHA KIPIMAJOTO

Kipimajoto lazima kirekebishwe kwa usahihi. Kadiria ina maana kurekebisha kipimajoto ili kuhakikisha kinasoma halijoto sahihi.

Vipimajoto vinapaswa kurekebishwa kila wiki ili kuhakikisha kwamba usomaji wa halijoto ni sahihi wakati wote.

- Tumia barafu na maji, au maji ya moto.
- Rekebisha kipimajoto ili kuhakikisha kinasoma nyuzijoto 32 °F katika maji baridi ya barafu au nyuzijoto 212 katika maji ya moto.
- Badilisha kipimajoto chochote cha cha kidijitali ambacho si sahihi.

- Safisha kipimo kila baada ya matumizi. Hakikisha kioo cha vipimo hakilowani.
- Kipimajoto kinapaswa kupima kiwango cha baridi na joto.
- Kiweke kipimo kwenye sehemu nene ya chakula.
- Sukuma kipimo kwa ndani kiasi cha kutosha ili kufikia sensa au kibonyo kidogo.

KUPOKEA CHAKULA

- Hakikisha vyakula vya baridi vya TCS* vinahamishiwa kwenye jokofu mara moja. Pima kiwango cha joto cha bidhaa za chakula cha TCS.
- Vyakula vya baridi vya TCS lazima vipokelewe vikiwa na nyuzijoto 41°F au chini yake.
- Mayai mabichi yenye magamba magumu yanaweza kupokelewa katika nyuzijoto 45°F.
- Maziwa yanaweza kupokelewa katika nyuzijoto 45°F, lakini yanaweza kupoozwa hadi nyuzijoto 41°F ndani ya saa 2.

UHIFADHI WA BARIDI

- Lazima iwe nyuzijoto 41°F au chini ya hapo.
- Mayai mabichi yenye magamba magumu yanaweza kuhifadhiwa kwenye nyuzijoto 45°F au chini yake.
- Weka kipimajoto kwenye baridi ili kuhakikisha vyakula vinaendelea kuwa vya baridi.

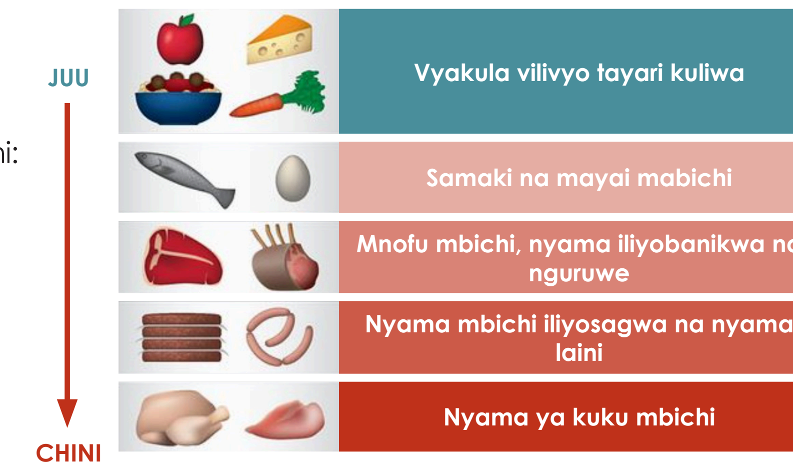
*TCS = Udhibiti wa Muda/Halijoto kwa ajili ya Usalama wa Chakula (tazama ukurasa wa 20)

UHIFADHI WA CHAKULA

- Kamwe usihifadhi chakula kisichofunikwa kwenye baridi au jokofu.
- Hifadhi chakula kwenye chombo salama cha chakula kilichofunikwa ili kuzuia uchafuzi.
- Kamwe usihifadhi chakula kwenye boksi linalotumika mara moja.

UHIFADHI WA NYAMA MBICHI

- Mara zote hifadhi chakula kibichi chini ya chakula kilicho tayari kuliwa kwa mpangilio huu kutoka juu kwenda chini:
  - Vyakula vilivyo tayari kuliwa
  - Chakula kibichi cha baharini
  - Nyama mbichi
  - Nyama bichi iliyosagwa
  - Nyama ya kuku mbichi



CHANZO CHA NYAMA MBICHI

- Nunua kutoka kwenye chanzo kilichoidhinishwa.
- Usioshe nyama ya kuku mbichi. Hueneza bakteria.

CHAKULA KILICHOYEYUSHWA

KUYEYUSHA VYAKULA VYA TCS

- Chakula hakiwezi kuzidi nyuzijoto 41°F.
- Weka chakula kilichogandishwa kwenye baridi ili kuchangamshwa hadi nyuzijoto 4°F AU weka chakula kwenye maji baridi katika sinki.
- Kamwe usiyeyushe chakula kwenye maji ya moto au kwenye kiwango cha joto cha kawaida.

KUYEYUSHA SAMAKI ALIYEFUNGASHWA NA KUPUNGUZWA OKSIJENI (ROP)

- Samaki lazima afungwe kwenye plastiki.
- Myeyushe samaki kwenye baridi.
- Kata kipande kwenye plastiki ili kuruhusu hewa iingie.

KUOSHA MAZAO

- Osha matunda na mboga zote za majani kabla ya kuzikata.
- Osha kwa maji katika sinki la maandalizi.
- Unaweza kutumia kifaa cha kuoshea mboga za majani kama una kifaa sahihi cha kupimia.

MBAO ZA KUKATIA

- Lazima yaoshwe.
- Hayapaswi kuwa na mikato ya kuingia ndani.
- Osha baada ya kukata kila unapokata bidhaa ya chakula na kabla ya kuhamia kwenye chakula tofauti.
- Tumia ubao mmoja wa kukatia kwa kukata mazao mabichi na ubao tofauti kwa jili ya nyama, kuku na chakula cha baharini kibichi.

KIWANGO CHA JOTO CHA KUPIKIA

"Imekamilika tayari?"

Huwezi kujua kwa kuangalia.
Tumia kipimajoto cha chakula ili kuwa na uhakika.

Kiwango cha Chini cha Joto cha Ndani Kinachopendekezwa na USDA

nyuzijoto 145°F

NYAMA YA NG'OMBE

Isiyosagwa, Nguruwe, Nyama ya Nguruwe, Kondoo, Mnofu, Iliyobanikwa na Vipande

nyuzijoto 145°F

Vyakula vya mayai

nyuzijoto 145°F

Samaki

samakigamba

nyuzijoto 165°F

NZIMA, VIPANDE NA YA KUSAGA

Bata Mzinga, Kuku, Bata

nyuzijoto 155°F

NYAMA YA

Ng'ombe, Nguruwe, Nyama ya Ndama, Kondoo Iliyosagwa

KUPASHA MOTO MABAKI

- Joto hadi nyuzijoto 165°F.
- Hakikisha unatikisa chakula. Pasha joto sawasawa.
- Tumia vifaa vya kupikia.
- Usipashe joto tena kwa kutumia meza ya mvuke.
- Chakula lazima kiwe na nyuzijoto 135°F au zaidi kabla ya kuwekwa kwenye meza ya mvuke.

KUHIFADHI JOTO

- Chakula lazima kihifadhiwe kwenye nyuzijoto 135°F au zaidi

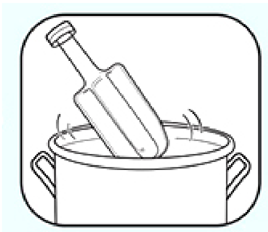
KUPOOZA VYAKULA

- nyuzijoto 135°F hadi nyuzijoto 70°F ndani ya saa mbili
- nyuzijoto 70°F hadi nyuzijoto 41°F ndani ya saa 4 zijazo

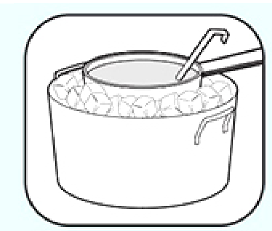
NJIA ZA KUPOOZA

[picha kwa hisani ya: Taasisi ya Taifa ya Usimamizi wa Huduma za Chakula: Chuo Kikuu cha Mississippi]

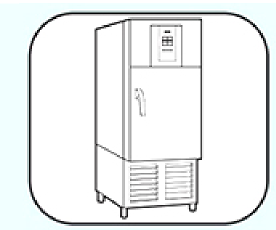
- Tikisa bidhaa kila saa.
- Vyombo vya chuma ni bora zaidi.
- Tumia sufuria nyembamba.
- Jaza vyombo nusu.
- Usifunike unapopooza.



Tumia fimbo ya barafu.



Tumia birika ya barafu.



Tumia sehemu ya baridi kali au sehemu ya kupoozea.

- Kamwe usipooze kwa kutumia mstari wa baridi.
- Chakula lazima kiwe nyuzijoto 41°F au chini yake kabla ya kukiweka kwenye meza kuandalia.

KUANDIKA TAREHE

- Mara zote andika tarehe ya vyakula vya TCS vya kutumiwa ndani ya siku 7.
- Weka kibandiko kwenye chombo cha chakula ili kujua wakati wa kukitupa.
- Ikiwa kastadi imetengenezwa tarehe 12/9, ni lazima itupwe tarehe 12/15 kufuatia tarehe ya siku ya 7 ya kukitupa. Ikiwa kastadi itatumika kwa ajili ya kitindamlo tarehe 12/12, kitindamlo lazima kitupwe tarehe 12/15 kwa kuwa ni lazima uondoe kiungo cha zamani zaidi katika chakula ili kuzuia watu kuugua.

LEBO ZA CHAKULA KILICHOFUNGASHWA

Biskuti za Vipande vya Chokoleti
PickYourOwn.org Cookies Co.,
456 Elm St. Jefferson City, MO 6510

Viungo: Unga ulioboreshwa (unga wa ngano, niasini, chuma kilichopunguzwa, thiamine, mononitrate, riboflauini, asidi ya folic), siagi (maziwa, chumvi), vipande vya chokoleti (sukari, pombe ya chokoleti, siagi ya kakao, siagi (maziwa), soya, lecithin (kama emulsifier), sukari, mayai, chumvi, vanilla iliyosindikwa, soda ya kuoka.

Uzito halisi wakia 3 (89g)
Ina ngano, mayai, maziwa, soya

- Jina la kawaida la chakula
- Anwani na jina la kituo
- Orodha ya viungo kuanza kinachoongoza (kingi zaidi hadi kidogo zaidi)
- Vizio
- Uzito halisi

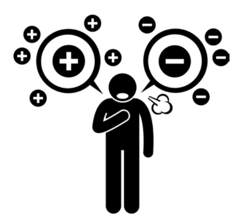
KUWEKA LEBO KWENYE VYOMBO VYA KUFANYIA KAZI

- Weka lebo kwenye vyombo vya chakula kwa majina ya kawaida.
- Stika, vitambulisho, au alama zinaweza kutumika.

VIZIO

VIZIO VYA KAWAIDA VYA CHAKULA

- Maziwa
- Ngano
- Maharagwe ya soya
- Yai
- Karanga
- Samaki (kama vile bass, flounder, au cod)
- Karanga za miti (kama vile mlozi, pecans, au walnuts)

DALILI ZA KAWAIDA ZA MZIO WA CHAKULA			
	Upele Unaowashwa		Kutapika
	Kichefuchefu au maumivu ya tumbo		Kupumua kwa Shida/ Kukorota
	Kuhara		Kuvimba

KATIKA HALI MBAYA, ATHARI ZA MZIO ZINAWEZA KUSABABISHA KIFO.

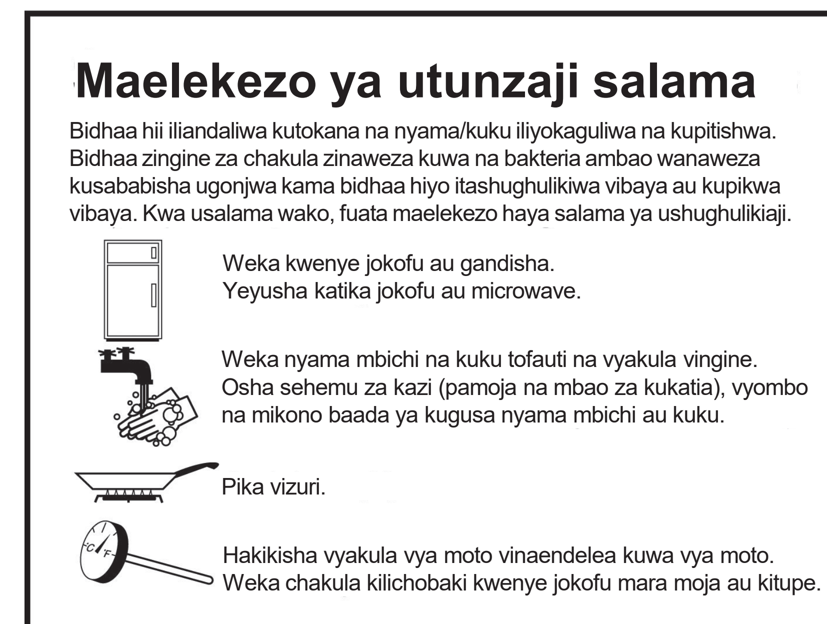
USHAURI WA WATUMIAJI

- Menyu yako lazima iwe na ushauri huu wa watumiaji ikiwa unakula chakula kibichi au kilichopikwa kidogo. Maelekezo yanapaswa yaseme: "Kula nyama, kuku, chakula cha baharini, samakigamba, au mayai mabichi au ambayo hayajapikwa vizuri kunaweza kuongeza hatari yako ya kupata magonjwa yanayosababishwa na chakula."

USHAURI WA WATUMIAJI
KULA NYAMA, KUKU, CHAKULA CHA BAHARINI, SAMAKIGAMBA, AU MAYAI MABICHI AU AMBAYO HAYAJAIVA VIZURI KUNAWEZA KUONGEZA HATARI YA MAGONJWA YANAYOSABABISHWA NA VYAKULA HASA KAMA UNA TATIZO FULANI LA KIAFYA.

MAELEKEZO YA UTUNZAJI SALAMA

- Maelekezo haya yanahitajika kwa nyama na kuku wote waliofungashwa ambao ni wabichi.


Maelekezo ya utunzaji salama

Bidhaa hii iliandaliwa kutokana na nyama/kuku iliyokaguliwa na kupitishwa. Bidhaa zingine za chakula zinaweza kuwa na bakteria ambao wanaweza kusababisha ugonjwa kama bidhaa hiyo itashughulikiwa vibaya au kupikwa vibaya. Kwa usalama wako, fuata maelekezo haya salama ya ushughulikiaji.

Weka kwenye jokofu au gandisha.
Yeyusha katika jokofu au microwave.

Weka nyama mbichi na kuku tofauti na vyakula vingine.
Osha sehemu za kazi (pamoja na mbao za kukatia), vyombo na mikono baada ya kugusa nyama mbichi au kuku.

Pika vizuri.

Hakikisha vyakula vya moto vinaendelea kuwa vya moto.
Weka chakula kilichobaki kwenye jokofu mara moja au kitupe.

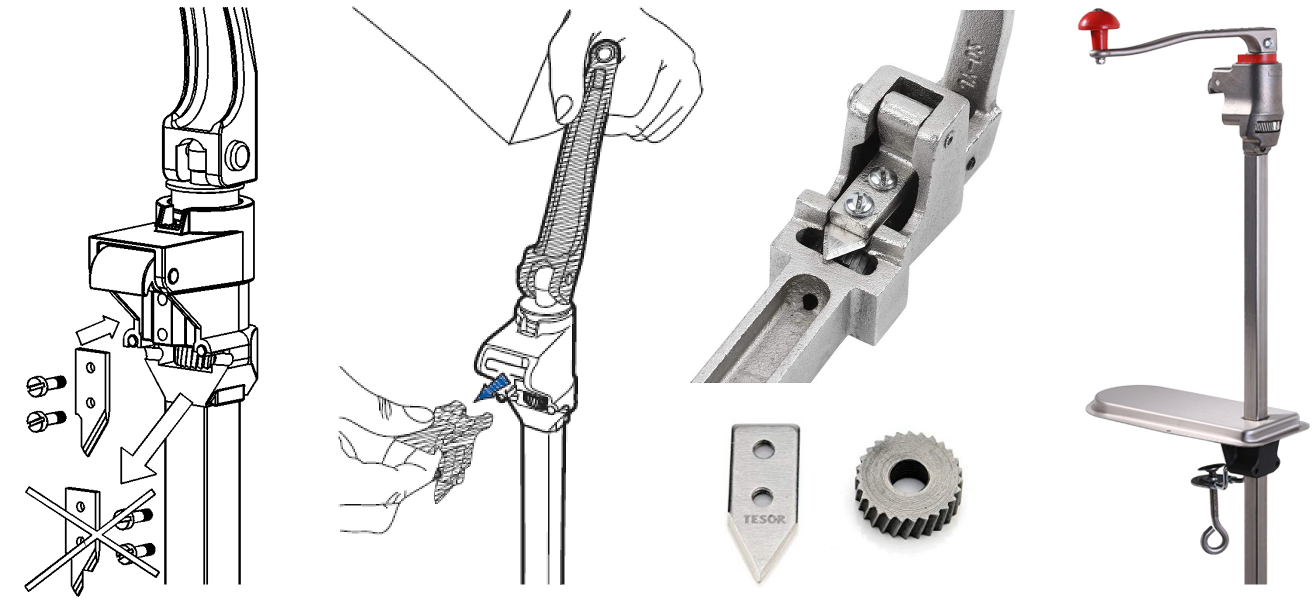
CHAKULA KILICHOANDALIWA NYUMBANI

- HUWEZI kuuza chakula kilichoandaliwa nyumbani.

- Chakula lazima kiandaliwe katika kituo kilichoidhinishwa.

KIFUNGUA MAKOPO

- Tumia kifungua makopo kwa ubapa ambao unaweza kuondolewa ili kusafishwa.

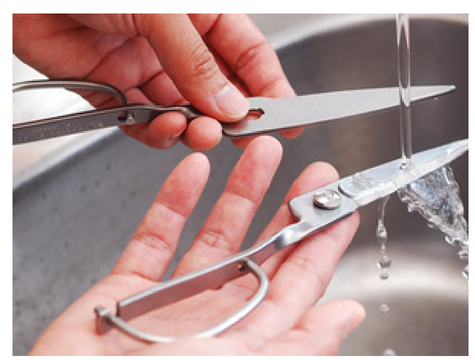


MAKOPO YALIYOBONYEA

- Usitumie makopo yaliyotuna, yenye kutu au yaliyobonyea.

VIFAA

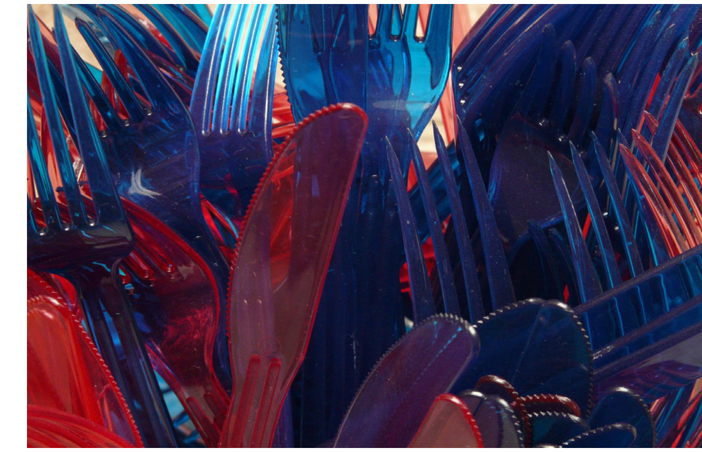
- Lazima iwe ya kibiashara.
- Usitumie vifaa vya nyumbani.



USAFI WA VIFAA NA VYOMBO

- Vifaa vinapaswa kuwa na uwezo wa kusafishwa.
- Ikiwa huwezi kuondoa mabaki kwenye vifaa, unapaswa kukibadilisha.
- Usitumie karatasi ya bati au kadibodi kwenye rafu.
- Mikasi lazima itenganishwe ili kusafishwa.

VITU VYA KUTUMIA MARA MOJA



- Vyombo na kontena za vyakula vingi hutengenezwa ili vitumike mara moja na kutupwa.
- Mifano ni pamoja na: karatasi ya nta, karatasi ya buchani, karatasi ya plastiki, vyombo vya chakula vya alumini, mitungi, mapipa ya plastiki, vifungashio vya mkate, mapipa ya achali, chupa za kechapu, na makopo 10.

HIFADHI

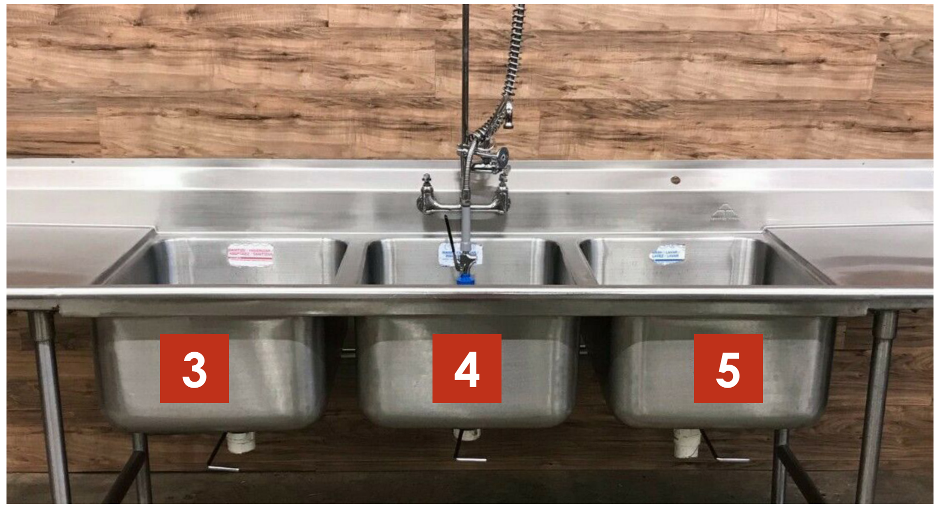
HIFADHI KAVU

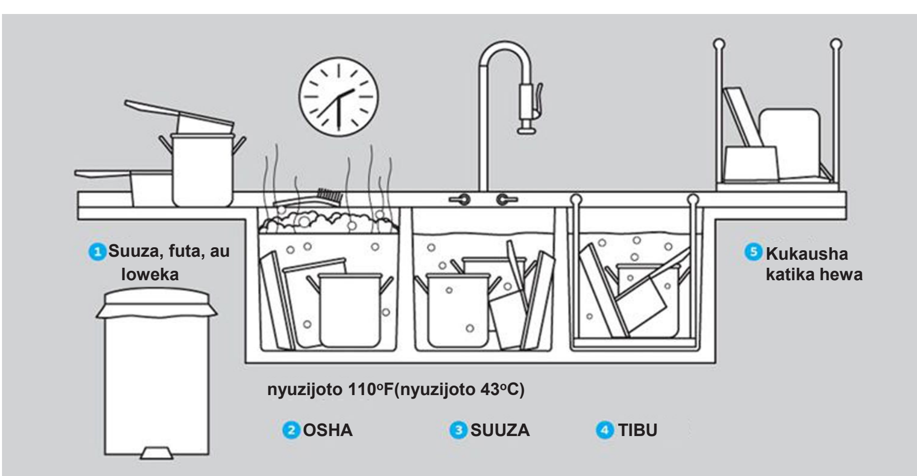
- Weka vitu, vifaa na chakula cha kutumika mara moja, inchi 6 (sentimita 15) juu ya sakafu.
- Fanya hivi hata kama vitu viko kwenye boksi.

UHIFADHI WA VIFAA

- Hifadhi katika eneo safi ili kuzuia kuwadhuru wateja.
- Vyombo kama vile visu au koleo, vinapaswa kuwekwa mbali au kusafishwa na kutibiwa kwa kipukusi kila baada ya saa 4.
- Usihifadhi vyombo kwenye ndoo ya maji.

MPANGILIO WA KUSAFISHA SINKI YA VYUMBA VITATU

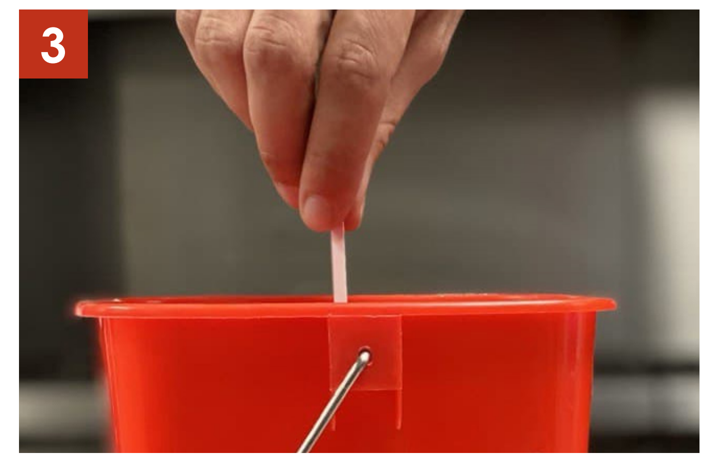


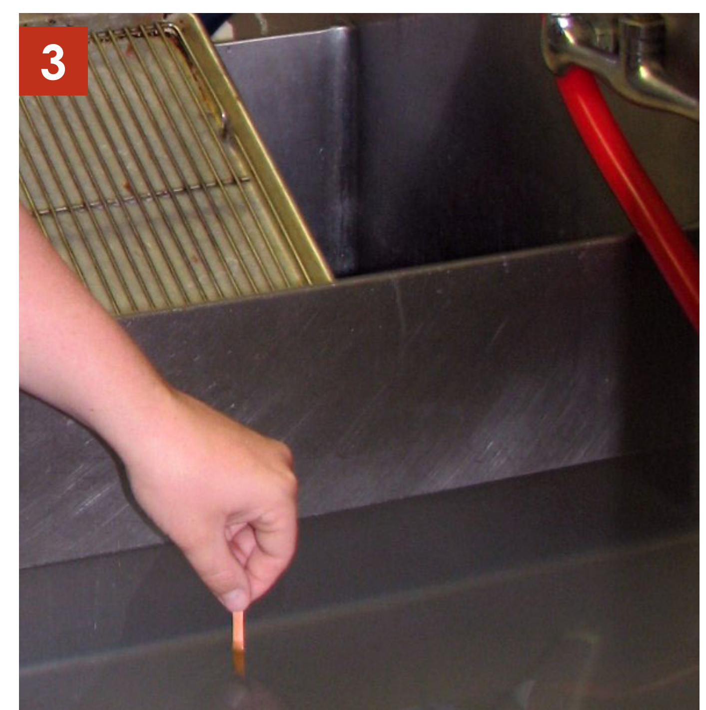


1. Nawa mikono.
2. Safisha na tibu kwa kipukusi kila sehemu.
3. Jaza maji ya moto na sabuni katika sehemu ya kushoto.
4. Jaza maji ya moto katika sehemu ya katikati.
5. Jaza maji ya uvuguvugu na kipukusi kama vile amonia ya quaternary au kipukusi cha klorini.

KIPUKUSI CHA KLORINI

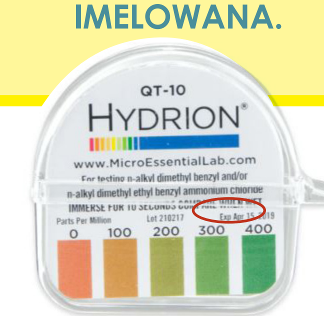
1. Hypochlorite ya sodiamu lazima iorodheshwe katika viambata. Usitumie dawa ya klorini yenye manukato.
2. Ongeza kijiko kimoja cha chai cha klorini/ dawa ya klorini 5% kwa galoni moja la maji au mchanganyo.
3. Rarua inchi mbili za ukanda wa kipimo. Chovya ukanda wa kipimo kwenye kipukusi kwa sekunde moja.
4. Linganisha ukanda wa kipimo na chati ya rangi.
5. Inapaswa kuwa 50 ppm au zaidi.



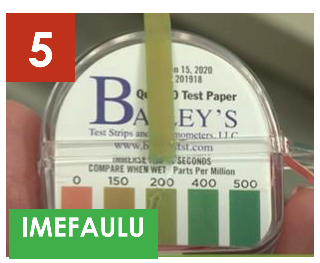


MIKANDA YA KIPIMO INA TAREHE YA MWISHO WA MATUMIZI. BADILISHA INAPOKUWA IMEISHA MUDA WAKE WA MATUMIZI.

HAKIKISHA MIKANDA YA VIPIMO INAKUWA MIKAVU. ITUPE KAMA IMELOWANA.

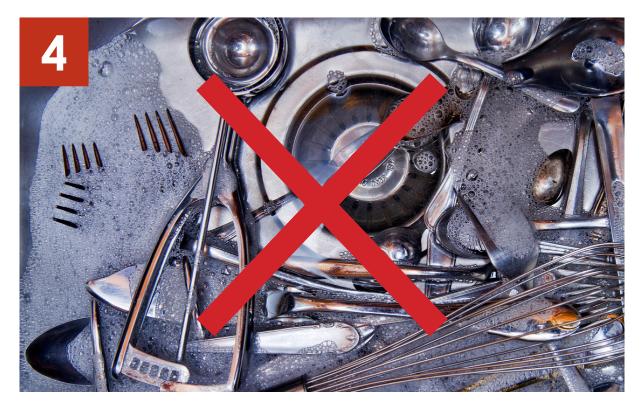


KIPUKUSI CHA AMONIA YA QUATERNARY



1. Amonia ya Quaternary lazima iorodheshwe katika viambata.
   a. Kama unatumia muundo wa kidonge, tumbukiza kidonge kwenye maji. Kidonge kitayeyuka.
   b. Kama unatumia kipukusi cha maji cha amonia ya quaternary, fuata maelekezo ya uwiano sahihi wa maji na quaternary.
2. Subiri povu lipotee.
3. Rarua takriban inchi mbili za ukanda wa kipimo. Chovya ukanda wa kipimo kwenye maji ya kipukusi na ushikilie kwa sekunde 10. (Fuata maelekezo ya kwenye mikanda ya vipimo; mingine inaweza kuhitaji zaidi ya sekunde 10.)
4. Linganisha ukanda wa kipimo na chati ya rangi.
5. Angalia kipukusi chako ili uone kama kinapaswa kuwa ndani ya 200-400 ppm au 150-400 ppm.
6. Kama kipukusi kinatoka kwenye pampu na hakipimi katika kiwango husika, wasiliana na kampuni yako ya kemikali.

KUSAFISHA VIFAA



Wakati wote tumia sinki la vyumba vitatu lenye mtego wa grisi ili kuosha vyombo.

1. Futa au suuza kabla.
2. Osha vyombo kwenye sinki la kwanza. Usitumie sponji. Tumia kitambaa cha kuoshea au brashi ya kusugulia.
3. Suuza vyombo kwenye sinki la katikati. Sabuni yote lazima iondolewe kwenye vifaa. Jaza maji ikihitajika.
4. Tibu vyombo kwa kipukusi kwenye sinki la tatu. Vyombo vinapaswa kuzamishwa kabisa kwenye mchanganyo wa kipukusi kwa angalau dakika 1.
5. Vikaushe vyombo vyote vilivyotibiwa kwa kipukusi hewani kwenye kichanja cha kukaushia vyombo **Usivikaushe vyombo kwa kuvifuta kwa kitambaa!**

NAWA MIKONO YAKO BAADA YA KUSHIKA VYOMBO VICHAFU NA KABLA YA KUSHIKA VILIVYO SAFI.

KWANGUA KWA MIKONO MASHINE YA KUOSHA VYOMBO

Kwangua mashine yako ya kuoshea vyombo mara moja kwa mwezi. Kazi hii inaweza kufanywa kwa mikono kama mashine yako ya kuoshea vyombo haina mzunguko wa kukwangua. Makoko ni mkusanyiko mweupe unaosababishwa na mkusanyiko wa madini kwenye maji yako.

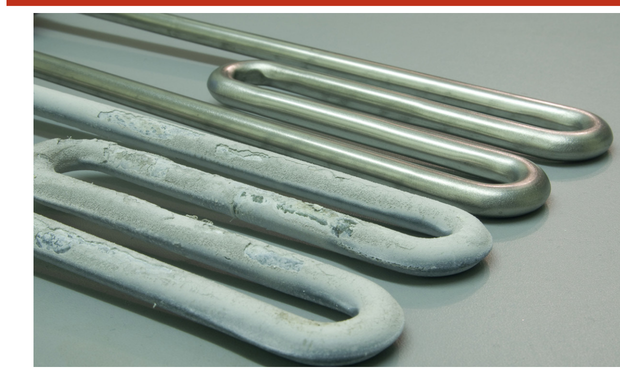
1. Yatoe maji hayo.
2. Ondoa pampu kwenye sabuni (sabuni ya unga/maji) na endesha mashine mara nyingi kama inavyohitajika ili kutoa sabuni nje ya bomba.
3. Ongeza kiasi sahihi cha kemikali ya kukwangulia.
4. Funga mlango ili kuanza mzunguko. Iendeshe kwa sekunde 30 kisha fungua mlango.
5. Ngoja irekebishwe kwa dakika 15-20.
6. Funga mlango ili kukamilisha mzunguko.
7. Ingiza tena bomba la sabuni (sabuni ya unga/maji).
8. Andaa sabuni (sabuni ya unga/maji) ili kuhakikisha kuwa itaingia kwenye mashine ya kusafisha vyombo.
9. Toa maji na uijaze tena mara mbili kabla ya kuosha vyombo vyovyote.

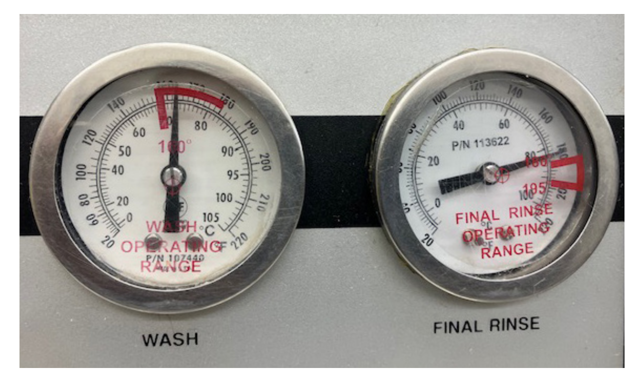
MZUNGUKO WA KUKWANGUA WA KIOTOMATIKI

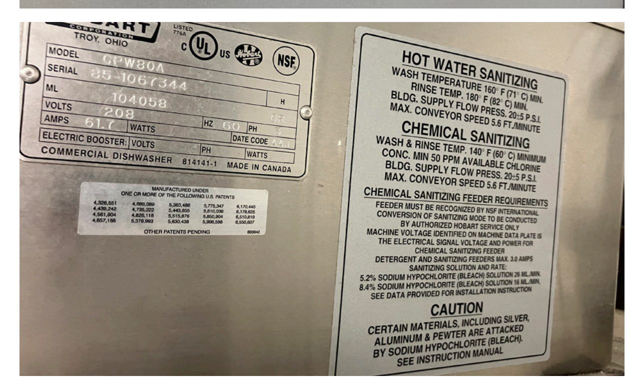
[picha kwa hisani ya: acsmt.com]

1. Kausha maji.
2. Chagua mzunguko wa kukwangulia.
3. Funga mlango kuanza. Fungua mlango unapotakiwa kuongeza kemikali ya kukwangulia kwa kila lebo.
4. Mimina maji na ujaze tena mara mbili kabla ya kuitumia kuosha vyombo.

MASHINE YA KUOSHEA VYOMBO



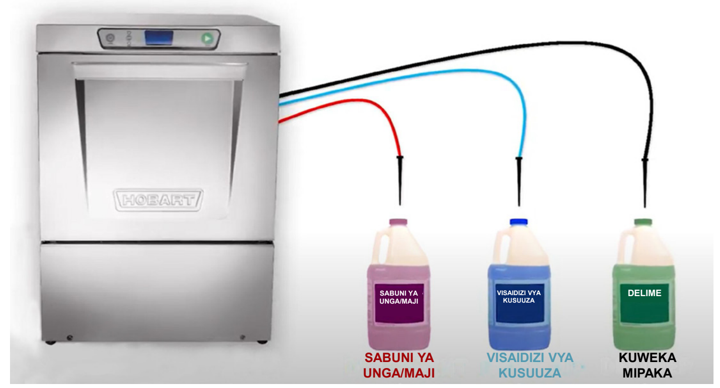




- Sahani ya data lazima iwe kwenye mashine ambayo inaonyesha kiwango cha joto kinachohitajika kwa ajili ya hatua za kuosha na suuza.
- Hakikisha vipimajoto na vipimo vya shinikizo vinafanya kazi.
- Safisha ndani ya mashine ikihitajika.
- Vyombo bado vitatakiwa kuoshwa kabla.

MASHINE YA KUOSHEA VYOMBO YA KEMIKALI YENYE JOTO KIDOGO

- Kipukusi cha kemikali kinachotumika sana ni klorini.
- Sabuni (sabuni ya unga/maji), visaidizi vya kusuuza na kipukusi vinapaswa kusukumwa kwenye mashine ya kuoshea vyombo.
- Weka mikanda ya kipimo cha kipukusi kwenye kituo ili kulinganisha na kipukusi hicho. Ili kupima kipukusi, weka vyombo kadhaa katika mashine na uweke mkanda wa kipimo kwenye vyombo vyenye unyevunyevu baada ya mashine ya kuosha vyombo kukamilisha mzunguko wake. Kama kipukusi hakiko katika kiwango sahihi, angalia chombo cha kipukusi ili kuona kama hakina kitu. Kama bado kina kipukusi, wasiliana na kampuni ya kemikali.



JINSI YA KUANDAA KIPUKUSI AU SABUNI (SABUNI YA UNGA/MAJI)

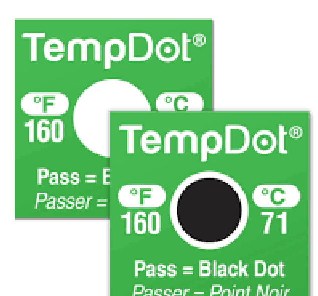
Ukibadilisha chombo tupu cha kemikali, utapaswa kuweka chombo kipya cha kipukusi au sabuni (sabuni ya unga/maji).

- Kama bomba halina kitu, hakuna sabuni inayoingia kwenye mashine ya kuoshea vyombo.
- Endesha mashine ya kuoshea vyombo au bonyeza kitufe cha kujazia.
- Acha mara tu unapoweza kuiona sabuni ya unga/maji ikielekea chini ya bomba ikiwa na maputo ya hewa.

MASHINE YA KUOSHA VYOMBO YA KIWANGO CHA JUU CHA JOTO

Mashine za kuosha vyombo za viwango vya juu vya joto hutumia maji ya moto ili kuua vijidudu badala ya kemikali.

- Hutumia maji ya moto kuua vijidudu badala ya kemikali.
- Utahitaji vibandiko vya halijoto au kipimajoto cha kiwango cha juu zaidi cha joto ili kupima halijoto kila siku.
- Weka kibandiko kwenye chombo na uendeshe mashine ya kuosha vyombo.
- Kitabadili ranga kikifikia kiwango sahihi cha joto.



KIPIMAJOTO CHA KIWANGO CHA JUU CHA JOTO

- Weka kipimajoto kwenye mashine ya kuoshea vyombo kisha uiendeshe kupitia mzunguko ili kupima halijoto.
- Mashine ya kuoshea vyombo lazima ifike nyuzijoto 160°F au zaidi.

KITAMBAA CHA KUFUTIA VYOMBO

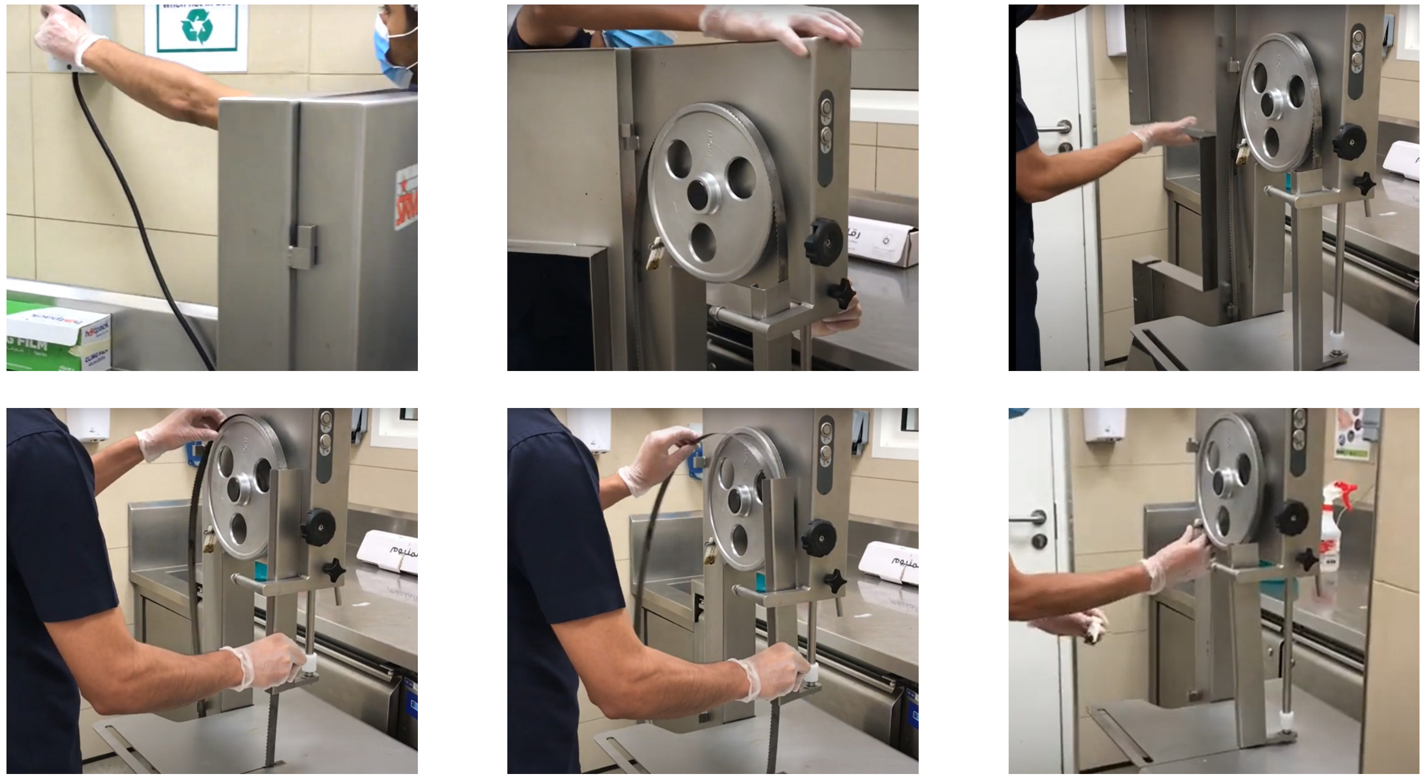
- Hifadhi vitambaa vya kufutia kwenye ndoo ya kipukusi vinapokuwa havitumiki.
- Tengeneza mchanganyiko wa kipukusi kama unavyoandaa wakati wa kuosha vyombo kwenye sinki.
- Ondoa ndoo sakafuni.

BOKSI LA KUHIFADHIA BARAFU NA VIFAA VYA KUGANDISHIA BARAFU

- Safisha vifaa vya kugandisha barafu mara kwa mara (kulingana na maelekezo ya mtengenezaji) ili kuzuia mkusanyiko wa ukungu kwenye maboksi ya barafu na ndani ya vifaa vya kugandishia barafu na mapipa yake.

KUSAFISHA MSUMENO WA KUKATA NYAMA

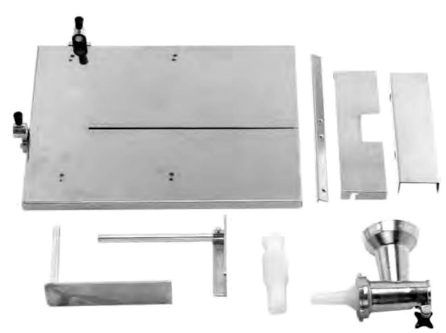
Osha msumeno wa nyama kabla na baada ya kuutumia.



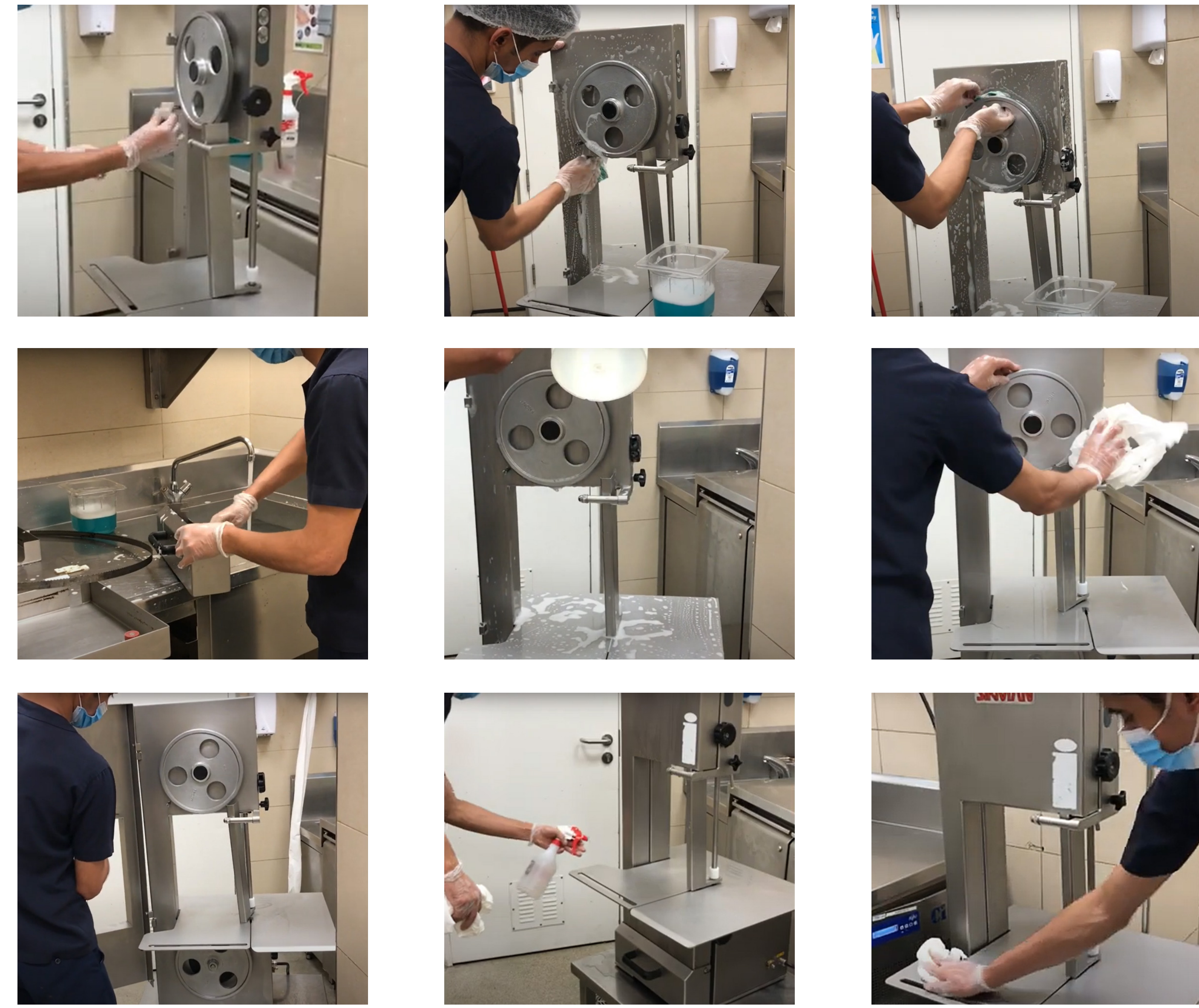
1. KUANZA KUUOSHA, CHOMOA MASHINE.

2. ONDOA VIFUATAVYO

a. Mfuniko wa juu
b. Mfuniko wa chini
c. Pipa la takataka
d. Orodhesha kushoto/ mkono wa kulia
e. Trei la takataka
f. Ulinzi wa safu
g. Kisafisha roda na kisafisha kisu
h. Mwongozo wa kisu cha chini
i. Kisu cha msumeno
j. Mwongozo wa juu na uunganishaji wa kisu
k. Roda za juu na za chini



[picha kwa hisani ya: Ulimwengu Wenye Afya]



3. SEHEMU ZILIZOONDOLEWA LAZIMA ZISAFISHWE KATIKA SEHEMU YA 3 YA SINKI.

4. OSHA, SUUZA NA USAFISHE SEHEMU YA MSINGI.

5. UNAWEZA KUTUMIA SOKSI. KUKAUSHA KATIKA HEWA.

6. KUKUSANYIKA TENA.

UWEKAJI MABOMBA

- Sinki la kuandalia chakula lazima liwe na mwanya wa kupitisha hewa.

CHUPA ZA KUPULIZIA KEMIKALI

- Andika jina la kemikali nje ya chupa ya vioevu.
- Hifadhi chupa za vioevu chini ya chakula na vyombo ili kuzuia kemikali zisivimwagikie.

UWEZO WA TANKI LA MAJI YA MOTO

- Tanki la maji moto lazima liwe na maji ya moto ya kutosha ya kuoshea vyombo na kunawia mikono kituoni kila siku.

MIONGOZO YA KUKATIZWA KWA MAJI

Iwapo huduma ya maji itakatizwa kwa sababu ya dharura, tathmini inatakiwa ambayo inajumuisha (lakini sio tu) mambo yafuatayo:

A. Ugumu na wigo wa shughuli za chakula
B. Mwanzo na muda wa tukio la dharura
C. Athari zake kwa miundombinu na huduma zingine muhimu
D. Upatikanaji wa taratibu mbadala zinazoweza kutumika kukidhi Kanuni za Chakula na matakwa ya Sheria ya Chakula

Kituo kina jukumu la kufanya tathmini za awali na zinazoendelea ili kuhakikisha kwamba matakwa ya usalama wa chakula yanafuatwa ipasavyo.

Zifuatazo ni taratibu mbadala za muda mfupi ambazo zinaweza kuchukuliwa ili kushughulikia shughuli maalum zilizoathiriwa pale katizo la huduma ya maji linapoendelea.

HAKUNA MAJI YA KUNAWA MIKONO

1. Taulo zilizotiwa kemikali zinaweza kutumika kwa ajili ya kusafisha mikono ikiwa vyakula vilivyotolewa vimepakiwa tayari au vimelindwa vinginevyo dhidi ya uchafuzi kwa mikono NA kifaa cha kunawia mikono kinapatikana katika eneo mbadala la choo.

Na/Au

2. Maji ya kunywa kutoka kwenye mfumo wa usambazaji maji wa umma ulioidhinishwa yanaweza kupashwa moto na kuwekwa kwenye magaloni 5 yenye vizibo ambavyo vinaweza kufunguliwa ili kuruhusu maji safi na ya uvuguvugu kutiririka juu ya mikono ya mtu hadi kwenye sinki la maji.

UKATIZWAJI WA HUDUMA ZA MAJI/MAELEKEZO YA KUCHEMSHA

Zifuatazo ni taratibu mbadala za muda mfupi ambazo zinaweza kuchukuliwa kushughulikia shughuli maalum za chakula zilizoathiriwa wakati wa uchafuzi wa kibaiolojia wa usambazaji wa maji (maelekezo ya maji ya kuchemsha). Pale ambapo maji "yaliyochemshwa" yanaonyeshwa, maji lazima yaendelee kuchemshwa kwa angalau dakika 5. Ingawa kemikali (kwa mfano dawa ya klorini) wakati mwingine hutumiwa kuua vijidudu katika kiasi kidogo cha maji ya kunywa nyumbani, kuua vijidudu kwa kemikali sio njia inayotumika katika shughuli za huduma ya chakula kwa sababu ya kukosekana vifaa vya kupima mabaki ya kemikali kituoni.

Toa kisafisha mikono kinachofaa, taulo zinazotumika mara moja na chombo cha kuhifadhia taka na ufuatilie kwa kipukusi cha mikono. Sitisha taratibu mbadala za kugusa kwa mikono. Usiguse chakula kilicho tayari kuliwa kwa mikono mitupu.

Kama hakuna choo mbadala, basi kituo hicho lazima kiache kufanya kazi hadi huduma ya maji irejeshwe.

VIFAA VYA CHOO – HAKUNA MAJI YA KUSAFISHA VYOO NA MASINKI YA MIKOJO

1. Wafanyakazi wanaruhusiwa kutumia vyumba vya vyoo ambavyo huenda havipatikani kwa urahisi lakini wafanyakazi wanaweza kuvifikia wakati wote wa kazi, hadi pale huduma ya maji itakaporejeshwa.

MAJI YA KUNYWA

2. Maji ya chupa za kibiashara yanaruhusiwa kutumika kama maji ya kunywa, iwapo yapo ya kutosha. Iwapo maji ya chupa za kibiashara hayawezi kupatikana, basi maji yanaweza kuchotwa kutoka kwenye usambazaji maji wa umma ulioidhinishwa katika chombo kinacholindwa na kipukusi. Chombo cha kusafirishia maji chenye leseni kinaweza kutumika kutoa maji kutoka kwenye chanzo kilichoidhinishwa.

MAPISHI – MAANDALIZI YA CHAKULA

3. Maji ya chupa za kibiashara au maji yanayosafirishwa kwa kifaa kilichoidhinishwa na kuhifadhiwa kwenye chombo kilichosafishwa kwa kipukusi yanaweza kutumika kama kiungo katika mchakato wa kupika chakula.
4. Huenda ukahitajika kuweka vipengele vya menyu kwa vyakula ambavyo havina maji yoyote tu.

BARAFU KUTUMIKA KAMA BIDHAA YA CHAKULA/KUGUSA CHAKULA

5. Barafu iliyotengenezwa kabla ya katizo hilo bado zinaweza kutumika. Kwa kuongezea, barafu inayotengenezwa kibiashara inaweza kununuliwa kwa matumizi katika kituo hicho.

VINYWAJI VYA CHEMCHEMI BAADA YA KUCHANGANYWA, KAHAWA, CAPPUCCINO, NA MASHINE ZA JUISI

6. Mashine zote za vinywaji vya chemchemi hazipaswi kutumika hadi huduma ya maji irejeshwe. Usitumie mashine yoyote ambayo imefungwa moja kwa moja kwenye njia ya usambazaji wa maji.

VIFAA VYA KUSAFISHIA/KUULIA VIJIDUDU, VYOMBO, VYOMBO VYA MEZANI, VITU HALISI

7. Ili kupunguza uwezekano wa kutokea uchafuzi, vyombo vya kutumiwa mara moja tu na vyombo vinapaswa kutumika pale maji yanapokuwa yamekatika. Kituo lazima kisimame kufanya kazi pale ambapo usambazaji wa vyombo/vifaa safi umeisha.
8. Iwapo vyombo/vifaa ni lazima vioshwe, visuuzwe na kusafishwa kwa kipukusi, tumia maji kutoka kwenye chanzo kilichoidhinishwa pekee yanayoweza kutumika (maji ya chupa za kibiashara/maji ya kutoka kwenye chanzo cha umma kilichoidhinishwa ambacho kimesafirishwa na kuhifadhiwa kwa usalama).
9. Ikiwa wakati wowote usafi wa kituo unasababisha tatizo la usalama wa chakula, kituo lazima kiache kufanya kazi.

KUFUNGUA TENA BAADA YA KATIZO LA MAJI

Kituo chenye leseni ambacho kiliamriwa au kilitakiwa kusitisha shughuli zake lazima kikaguliwe kabla ya kufanya kazi.

HUDUMA YA MAJI IMEREJESHWA AU "MAELEKEZO YA KUCHEMSHA" YAMEONDOLEWA

1. Fuata maelekezo ya kampuni yako ya huduma ya maji, ambayo yanaweza kuorodheshwa kwenye gazeti, redio, televisheni au mitandao ya kijamii ili kusafisha mipira na mabomba; au kama mwongozo wa jumla, maji ya baridi yanayotiririka kutoka kwenye mabomba kwa angalau dakika 5.
2. Vifaa vyenye viunganishi vya njia za maji kama vile mashine za vinywaji baada ya kuchanganywa, mashine za kunyunyizia dawa, vinu vya kahawa au chai, mashine za barafu, viosha vioo, viosha vyombo na vifaa vingine vyenye viunganishi vya maji lazima vipitishwe maji, visafishwe na kutiwa kipukusi kwa mujibu wa maelekezo ya mtengenezaji.
3. Pitisha vilainishi vya maji kupitia mzunguko wa kuzaliwa upya.
4. Toa maji kwenye matangi katika majengo marefu.
5. Osha mashine ya chemchemi za vinywaji kwa kuziendesha mfululizo kwa dakika 3.

   USAFI WA MASHINE YA BARAFU KWA KIPUKUSI

   A. Fuata utaratibu wa hapa chini ili kusafisha njia ya maji kwenye mashine.
      1. Funga valve kwenye njia ya maji nyuma ya mashine na uachanishe njia ya maji kutoka kwenye njia ya mashine ya kuingizia.
      2. Fungua valve na upitishe galoni 5 za maji katika valve. Yamwage maji hayo.
      3. Funga valve.
      4. Unganisha tena njia ya maji kwenye njia ya mashine.
      5. Fungua valve.

   B. Pitisha maji kwenye njia za maji za mashine.
      1. Washa mashine.
      2. Tengeneza barafu kwa saa 1 na utupe barafu hiyo.

   C. Safisha na uweke kipukusi sehemu na viambazo vyote vinavyogusana na maji na barafu, kwa kufuata maelekezo ya mtengenezaji

Kwa madhumuni ya Mpango huu wa Hatua ya Dharura (OEPA), hatari ya papo hapo kwa afya ya umma inakuwepo pale ambapo manispaa imetoa "maelekezo ya kuchemsha," au pale ambapo usambazaji wa maji kwenye kituo umezidi kiwango cha juu cha uchafuzi wa bakteria wa coliform kwa mujibu wa mwongozo wa OEPA.

USAMBAZAJI WA MAJI MACHAFU (KIBAOLOJIA)

Mpango wa Dharura wa Utekelezaji

VINYWAJI VILIVYOTENGENEZWA KWA MAJI (IKIWEMO VINYWAJI VYA KABONI, KAHAWA, MASHINE YA MAJI YA MOTO, MASHINE ZA JUISI, MASHINE ZA CAPPUCCINOS, NK.)

- Sitisha matumizi yako ya mashine ya kinywaji cha kaboni baada ya kuchanganya.

MASHINE YA KUTENGENEZA BARAFU

- Tupa mabarafu yaliyopo na sitisha kutengeneza barafu.
- Nunua barafu iliyotengenezwa kibiashara ili litumike katika kituo hicho. Usihifadhi barafu kwenye pipa moja na barafu inayoweza kuchafuliwa.

MAANDALIZI YA BIDHAA ZA CHAKULA YANAHITAJI MAJI

- Tupa chakula chochote kilicho tayari kuliwa kilichoandaliwa na maji kabla ya ugunduzi wa uchafuzi.
- Andaa chakula kilicho tayari kuliwa kwa kutumia maji ya chupa ya kibiashara au ya kuchemsha (chemsha angalau kwa dakika 5).

KUOSHA/KULOWEKA MAZAO

- Tumia bidhaa zilizofungashwa kabla.
- Tupa bidhaa yoyote iliyooshwa hapo awali.
- Tumia matunda au mboga zilizogandishwa au za makopo ili kupunguza uwezekano wa uchafuzi.
- Ikiwa mazao na mboga mbichi zitatumiwa, lazima zioshwe kwa maji yaliyochemshwa, maji ya chupa za kibiashara, au maji salama ya kunywa yanayotokana na mfumo wa umma wa usambazaji wa maji.

UYEYUSHAJI WA VYAKULA VILIVYOGANDISHWA

- Yeyusha tu kwenye jokofu au kama sehemu ya mchakato wa kupika. Usiyeyushe vitu vya chakula cha TCS vilivyohifadhiwa katika maji baridi ya bomba.

KUPIKA

- Tumia maji ya chupa za kibiashara au maji yaliyosafirishwa kutoka kwenye huduma ya umma ya usambazaji iliyoidhinishwa katika chombo kinacholindwa na kipukusi.
- Panga kutumia lori lenye leseni ya maji ya kunywa.

KUNAWA MIKONO

- Tumia maji ya bomba yakifuatiwa na kipukusi cha mikono.
- Sitisha taratibu mbadala za kugusa kwa mikono.
- Usiruhusu kugusa kwa mikono wazi vitu vyovyote vya chakula kilicho tayari kuliwa.

KUSAFISHA NA KUWEKA VIPUKUSI KWENYE VYOMBO NA VIFAA VYA MEZANI

- Tumia vyombo na vifaa vya mezani vya matumizi ya mara moja.

NYUNYIZIA VITU VYA KUNYUNYIZA AMBAVYO HUTUMIKA KUNYUNYIZIA MAZAO, CHAKULA CHA BAHARINI, MASANDUKU YA NYAMA, NK.

- Sitisha matumizi ya kifaa cha kunyunyizia utando.

WANYAMA WA KIPENZI KATIKA KITUO HICHO

Wanyama hai hawaruhusiwi ndani ya kituo isipokuwa kama ni wanyama wa huduma. Kama mteja ameingia na mnyama ndani ya kituo, unaweza kuuliza maswali mawili tu:

1. Je, mnyama huyo ni mnyama wa huduma?
2. Mnyama amefundishwa kufanya kazi gani au jukumu gani?

Mnyama wa huduma halazimiki kuvaa kitambulisho kinachoonyesha kuwa yeye ni mnyama wa huduma. Hauruhusiwi kuuliza juu ya ulemavu wa mtu.

MOTO NA USALAMA WA CHAKULA KATIKA SHUGHULI ZA HUDUMA YA CHAKULA

JITAYARI

- Andaa mpango wa kile kinachopaswa kufanya kama kuna moto.
- Mpango wako wa usalama wa moto unapaswa kujumuisha mawasiliano kwa mashirika au watu ambao wanaweza kusaidia au wanapaswa kuarifiwa baada ya moto kutokea. Orodha hii inapaswa kutumika mara kwa mara na inapaswa kujumuisha:
  - Mawasiliano ya kituo chako baada ya saa za kazi
  - Idara ya afya ya mahali husika
  - Idara ya polisi
  - Kampuni ya bima
  - Kampuni ya kurejesha hali ya awali baada ya uharibifu uliosababishwa na maji na moto
  - Kampuni za huduma muhimu (umeme, gesi, nk.)
  - Mwanasheria

SHUGHULI ZILIZOATHIRIWA

- Usalama wa wateja na wafanyikazi unapaswa kuwa kipaumbele muhimu. Moto wa ukubwa wowote unaweza kusababisha hali isiyo salama ya huduma ya chakula kwa muda.
- Moto usioweza kuripotiwa ni moto wowote mdogo, moto uliozuiwa katika huduma ya chakula ambao umezimwa kwa kutumia taulo lenye unyevu au mfuniko wa sufuria. Moto mwingine wote lazima uripotiwe kwa idara ya moto na idara ya afya.
- Moto uliozuiwa ni moto ambao upo kwenye eneo dogo au kifaa kimoja. Moto huo huzimwa kwa kutumia kizima-moto kinachoshikiliwa kwa mikono na hauhitaji usafi mkubwa. Maeneo yasiyoathiriwa ya kituo yanaweza kuachwa wazi pale ambapo usafi na matengenezo madogo yanafanyika.
- Bila kujali ukubwa wa moto, kituo kinapaswa kuacha kufanya kazi ikiwa mchakato wa kuzima moto unachafua chakula, vifaa, vyombo, kitani, vitu vya kutumika mara moja, nk. Kwa kawaida, moto huu unahusishwa na matumizi ya vifaa vya kuzima moto vya shinikizo la juu (kwa mfano mfumo wa kuzima moto wa kofia ya uingizaji hewa au vifaa vya kitaalamu vya idara ya moto).
- Funga mara moja ikiwa moto umesababisha uharibifu mkubwa wa vifaa na/au muundo wa kituo. Fungua tu baada ya hatua za urejeshaji wa hali ya kawaida kukamilika.
- Kituo ambacho kiliamriwa kufungwa huenda kisifunguliwe tena hadi idara ya afya itakaporidhia kufunguliwa tena.

KUREJESHA HALI YA KAWAIDA

Urejeshaji wa hali ya kawaida unajumuisha hatua zifuatazo muhimu za kufungua tena na kurudi kwa shughuli za kawaida na salama:

- Wasiliana na idara ya zima moto na idara ya afya ili kubaini kama muundo wa jengo ni salama na umeidhinishwa kwa makazi.
- Mapitio ya mpango yanaweza kuhitajika ikiwa kituo kinahitaji marekebisho au ukarabati wowote kutokana na uharibifu uliosababishwa na moto na ukaguzi wa kufungua upya kufanywa na idara ya afya.
- Tenganisha vyakula vinavyoweza kuokolewa dhidi ya vile visivyoweza kuokolewa haraka iwezekanavyo.
- Safisha na tibu kwa kipukusi kituo, vifaa na vyombo.
- Kurejea kwenye eneo kunaruhusiwa tu baada ya idara ya moto kuamua kuwa muundo ni salama.

UOKOZI: MAWAZO YA JUMLA

Tumia miongozo ifuatayo ya kushughulikia au kuokoa vitu maalum vya chakula:

- **VINYWAJI VYA CHUPA**: Vinywaji baridi vilivyo kwenye chupa za glasi lazima vitupwe isipokuwa kama vimelindwa na kitambaa cha nje cha plastiki au kwenye chupa zenye vifuniko vya skrubu vilivyofungwa.
- **VINYWAJI VYA MAKOPO:** Vinywaji vya makopo vinaweza kuokolewa kwa kusafisha sehemu zake za nje na kuzihamisha kwenye eneo salama ikiwa makopo yana joto kidogo na/au uharibifu wa maji.
- **BIDHAA ZA MAZIWA:** Tupa bidhaa zote za maziwa.
- **SUKARI, PIPI, UNGA, BIDHAA ZA NAFAKA, BIDHAA ZA MKATE, MAHARAGWE YALIYOKAUSHWA, MCHELE, NA NAFAKA ZINGINE:** Tupa mbali.
- **BIDHAA ZILIZO KATIKA GLASI ZENYE AINA YA SKRUBU YA CHUMA AU VIFUNIKO VYA KUTELEZA VYA CHUMA:** Hii ni pamoja na achali, mizeituni, catsup, michuzi ya mnofu, utandu wa saladi, shira, nk. haziwezekani kusafishwa kwa sababu ya kuwa wazi sehemu ya juu iliyo na nyuzi na lazima zitupwe.
- **CHAKULA KILICHOHIFADHIWA KWENYE JOKOFU NA VILIVYOGANDISHWA:** Vitu hivyo haviwezi kuhifadhiwa isipokuwa kama vyakula vilihifadhiwa kwenye sehemu ya kupoozea, friji au jokofu lililofungwa kabisa ambalo halijapoteza nishati kwa muda mrefu. Chakula kinapaswa kuhamishiwa mahali ambako hakitachafuliwa.
- **MAZAO:** Mazao yote yanapaswa kutupwa mbali.
- **BIDHAA ZA MAkopo**: Vyakula vya makopo vinaweza kuokolewa ikiwa vimehifadhiwa katika eneo lenye joto kidogo na/au uharibifu wa maji. Safisha sehemu za nje na uzipeleke kwenye eneo salama.
- **VITU VYA KUTUMIWA MARA MOJA:** Vitupe vitu hivyo mbali kama vina uharibifu wowote wa moto au moshi.

UTUPAJI WA CHAKULA

- Vyakula ambavyo haviwezi kuokolewa na lazima vihifadhiwe ili kupata mkopo kutoka kwa wasambazaji wako iwapo vinapaswa kuhifadhiwa katika eneo tofauti na vyakula vingine. Vitu hivi vilivyoharibika vinapaswa kuandikwa vizuri, "HAVIUZWI."

MIONGOZO YA KUTUPA CHAKULA

- Andika katika daftari la kumbukumbu aina na kiasi cha chakula, gharama na sababu ya kukitupa kwa madhumuni ya bima.
- Zitenge bidhaa za chakula vilizoharibika kwenye eneo tofauti la kuhifadhi chakula mbali na eneo la kutayarishia chakula na vifaa vya kuhifadhia. Vitu hivi vinapaswa kuwekwa kwenye vyombo salama na vilivyofunikwa vya taka ili kuzuia uchafuzi wa bahati mbaya kwa watu au kituo na vyakula vingine.
- Mimina klorini kwenye chakula chote kinachotakiwa kutupwa.

EPUKA
KUAMBUKIZANA UCHAFU

VITENGENISHE, USICHANGANYE MARUNDO YA CHAKULA KATIKA MPANGILIO SAHIHI

Hifadhi Chakula Salama

- Weka kwenye friji mara moja
- Usiruhusu chakula kukaa kwenye joto la kawaida
- Funika na andika tarehe - tupa baada ya siku 7
- Hifadhi katika nyuzijoto 41°F au chini yake
- Fuatilia mara kwa mara
- Rundika ili kuzuia kuambukizana uchafu
- Hifadhi chakula inchi 6 juu ya sakafu

KIWANGO CHA 1 (JUU) VYAKULA VILIVYOTAYALI KULIWA, VYAKULA VILIVYOPIKWA KABLA

KIWANGO CHA 2 - MAYAI, SAMAKI, NYAMA NZIMA

KIWANGO CHA 3 - NYAMA ZA KUSAGA

KIWANGO CHA 4 (CHINI) - KUKU

Franklin County
Public Health

Kwa taarifa zaidi kuhusu Mamlaka ya Afya ya Umma ya Kaunti ya Franklin au Programu ya Usalama wa Chakula, piga simu **614.525.7462** au tembelea **myfcph.org**

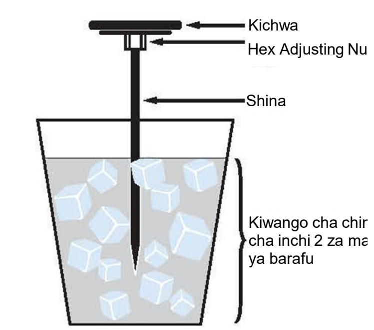
REKEBISHA

KIPIMAJOTO MARA NYINGI

HAKIKISHA HALIJOTO NI SAHIHI

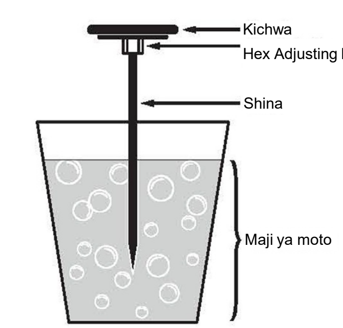
- **Usiruhusu** shina la kipimajoto kugusa chini au pembeni ya bilauli au sufuria
- Shina la kipimajoto au uchunguzi **lazima** libaki ndani ya maji
- Bonyeza **kitufe cha kurekebisha** *(kama kipo)* kwenye kipimajoto cha kidijitali ili kurekebisha usomaji

NJIA YA MAJI YA BARAFU ▶ NYUZIJOTO 32°F



- Jaza glasi kubwa na barafu iliyovunjika
- Ongeza maji safi ya bomba hadi glasi ijae
- Koroga mchanganyiko vizuri
- Weka kipimajoto kwenye shina la uchunguzi ndani ya maji ya barafu hivyo eneo la kuhisi limezama kabisa
- Subiri sekunde 30
- Shikilia nati ya kurekebisha kwa usalama na ufunguo au koleo na uzungushe kichwa cha kipima joto hadi isome nyuzijoto 32°F
- Subiri sekunde 30 na uangalie tena kiwango cha joto

NJIA YA MAJI YA MOTO ▶ NYUZIJOTO 212°F



- Chemsha maji safi ya bomba kwenye sufuria yenye kina kirefu
- Weka kipimajoto au shina la uchunguzi ndani ya maji yanayochemka ili eneo la kuhisi lizama kabisa
- Subiri sekunde 30
- Shikilia nati ya kurekebisha kwa usalama kwa bisibisi au koleo na ukizungushe kichwa cha kipimajoto hadi kisome nyuzijoto 212°F (nyuzijoto 100°C) au halijoto inayofaa ya kuchemka.
- Subiri sekunde 30 na uangalie tena kiwango cha joto

Franklin County
Public Health

Kwa taarifa zaidi kuhusu Mamlaka ya Afya ya Umma ya Kaunti ya Franklin au Programu ya Usalama wa Chakula, piga simu **614.525.7462** au tembelea **myfcph.org**

KIWANGO

CHA JOTO CHA KUPIKIA

KUPIKA VYAKULA KWENYE KIWANGO KISICHOSAHIHI CHA JOTO KUNAWEZA KUSABABISHA MAGONJWA YANAYOSABABISHWA NA CHAKULA

PASHA TENA VYAKULA VYOTE

HADI NYUZIJOTO 165°F NDANI YA MASAA 2

Tumia kipimajoto cha shina la chuma kuangalia halijoto

KIWANGO CHA CHINI CHA HALIJOTO SALAMA LA KUPIKIA LA NDANI

KUKU NYUZIJOTO 165°F

NYAMBA YA NG'OMBE YA KUSAGA NGURUWE NYUZIJOTO 155°F

MAYAI, SAMAKI, SAMAKI-GAMBA, NYAMA NZIMA NYUZIJOTO 145°F

CHAKULA KILICHOPIKWA LAZIMA KIWE MOTO KWA NYUZIJOTO 135°F

Franklin County Public Health

Kwa taarifa zaidi kuhusu Mamlaka ya Afya ya Umma ya Kaunti ya Franklin au Programu ya Usalama wa Chakula, piga simu **614.525.7462** au tembelea **myfcph.org**

POOZA VYAKULA
KWA NJIA SAHIHI

ZUIA VIJIDUDU KUKUA KATIKA CHAKULA CHAKO KWA KUTUMIA NJIA SAHIHI ZA KUPOOZA

POOZA VYAKULA VYOTE VYA MOTO

KUANZIA **NYUZIJOTO 135°F**
HADI **NYUZIJOTO 70°F**
kwa saa 2 au chini yake

na

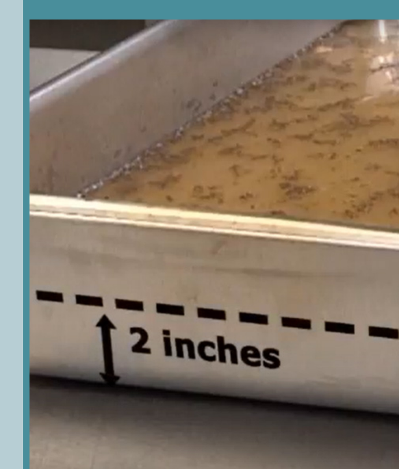
KUANZIA **NYUZIJOTO 70°F**
HADI **NYUZIJOTO 41°F**
kwa saa zingine 4 au chini yake

KIFAA CHA KUPOOZEA CHAKULA HARAKA

MAJI BARIDI

WAND YA BARAFU

SUFURIA ZISIZO NA KINA



Franklin County
Public Health

Kwa taarifa zaidi kuhusu Mamlaka ya Afya ya Umma ya Kaunti ya Franklin au Programu ya Usalama wa Chakula, piga simu 614.525.7462 au tembelea **myfcph.org**

USIGUSE KWA MIKONO WAZI

USIGUSE VYAKULA VILIVYO TAYARI KULIWA KWA MIKONO WAZI

MIKONO HUENEZA VIJIDUDU

KILA WAKATI TUMIA:

- GLAVU
- KOLEO
- TISHU YA DELI
- VYOMBO VINGINE

GLAVU

TISHU YA DELI

KOLEO/VYOMBO

Franklin County
Public Health

Kwa taarifa zaidi kuhusu Mamlaka ya Afya ya Umma ya Kaunti ya Franklin au Programu ya Usalama wa Chakula, piga simu **614.525.7462** au tembelea **myfcph.org**

KUOSHA VYOMBO KU

TUMIA SINKI LA VYUMBA 3

OSHA, SUUZA, TIBU

Tibu kwa kiwango sahihi cha kipukusi kuua vijidudu!

- KLORINI 50 ppm
  kwa sekunde 10
- Amonia ya Quaternary 200-400 ppm
  kwa sekunde 30
- MADINI YA JOTO 25 ppm
  kwa sekunde 30

OSHA ▶ Sabuni ya unga/maji + nyuzijoto 100°F za Maji

SUUZA ▶ Maji Safi ya Joto

TIBU ▶ Maji nyuzijoto 100°F + Kipukusi

Tumia mikanda ya kipimo kuangalia mkusanyiko wa kipukusi.

Franklin County
Public Health

Kwa taarifa zaidi kuhusu Mamlaka ya Afya ya Umma ya Kaunti ya Franklin au Programu ya Usalama wa Chakula, piga simu **614.525.7462** au tembelea **myfcph.org**

KUNAWA MIKONO

NI NJIA NZURI YA KUZUIA KUENEA MAGONJWA

NAWA MIKONO YAKO

KWA SEKUNDE 20 NA MAJI YA MOTO YENYE SABUNI

SAWA NA KUIMBA KHERI YA KUZALIWA MARA MBILI

KABLA

- Zamu yako inaanza
- Kushughulikia chakula
- Kuvaa glavu safi

BAADA

- Kutumia choo
- Kushughulikia chakula kibichi
- Kupumzika au kuvuta sigara
- Kukohoa, kupiga chafya, kula, kunywa
- Kufanya usafi au kutupa takataka
- Kuondoa udongo na uchafuzi mara kwa mara

Franklin County
Public Health

Kwa taarifa zaidi kuhusu Mamlaka ya Afya ya Umma ya Kaunti ya Franklin au Programu ya Usalama wa Chakula, piga simu **614.525.7462** au tembelea **myfcph.org**

Franklin County
Public Health
280 East Broad Street
Columbus, Ohio 43215-4562
614.525.3160 | myfcph.org

Mkataba wa Kuripoti wa Mfanyakazi wa Chakula au Mfanyakazi wa Masharti

NAKUBALI KURIPOTI KWA PIC:

Dalili zozote kati ya zifuatazo, ukiwa kazini au nje ya kazi, pamoja na tarehe ambayo dalili zilianza:

1. Kuhara
2. Kutapika
3. Jaundi (macho au ngozi kuwa manjano)
4. Kuwasha koo na homa
5. Kidonda chenye usaha kama vile jipu au jeraha lililo wazi lenye maambukizi kwenye mikono, viganja vya mikono, sehemu za mikono zilizo wazi au sehemu nyingine za mwili (isipokuwa kama kidonda hicho kimefunikwa kwa glavu za kutumika mara moja au bandeji kavu, inayobana).

Kama mhudumu wa afya amenitambua kuwa na ugonjwa wowote kati ya haya yaliyoorodheshwa hapa chini, ni lazima PIC aijulishe mamlaka ya Afya ya Umma ya Kaunti ya Franklin pale ambapo mfanyakazi wa chakula anapogundulika kuwa na magonjwa au dalili hizi:

A) **Magonjwa yoyote kati ya haya:**
   1. Campylobacter
   2. Cryptosporidium
   3. Cyclospora
   4. Entamoeba histolytica
   5. Shiga toxin-producing Escherichia coli (STEC)
   6. Giardia
   7. Hepatitis A
   8. Norovirus
   9. Salmonella spp.
   10. Salmonella Typhi
   11. Shigella
   12. Kipindupindu cha Vibrio
   13. Yersinia

B) **Ugonjwa ambao uligunduliwa na mtoa huduma ya afya, ndani ya miezi mitatu iliyopita kutokana na salmonella typhi (bila kutumia tiba ya antibiotic).**

C) **1. Ikiwa mimi ndiye sababu inayoshukiwa ya, au kukabiliwa na mlipuko wa ugonjwa uliothibitishwa;**
   2. Kuhudhuria au kufanya kazi katika mazingira ambapo kuna mlipuko uliothibitishwa wa ugonjwa;
   3. Kuishi katika kaya moja na mtu aliyegundulika kuwa na ugonjwa au
   4. Kuishi katika kaya moja na mtu anayehudhuria au anayefanya kazi katika mazingira ya mlipuko uliothibitishwa wa magonjwa yoyote kati ya yafuatayo:
      1. Norovirus ndani ya saa arobaini na nane ya kuwa mazingira hatarishi.
      2. Escherichia coli (STEC) inayozalisha sumu ya Shiga ndani ya siku kumi zilizopita baada ya kuwa katika mazingira hatarishi.
      3. Shigella spp. ndani ya siku nne zilizopita za kuwa katika mazingira hatarishi.
      4. Salmonella Typhi ndani ya siku kumi na nne zilizopita za kuwa katika mazingira hatarishi.
      5. Hepatitis A ndani ya siku hamsini zilizopita za kuwa katika mazingira hatarishi.

PIC lazima ahakikishe kwamba wafanyakazi wa masharti:

1. Hairuhusiwi kuwa mfanyakazi wa chakula hadi kutengwa* au vizuizi** vitakapoondolewe kama vinaonyesha dalili au amegundulika kuwa na magonjwa yoyote kati ya yaliyoorodheshwa hapo awali.
2. Hairuhusiwi kuwa mfanyakazi wa chakula katika shughuli inayowahudumia watu wanaoweza kuathirika kwa urahisi zaidi (fafanua kuweza kuathirika kwa urahisi zaidi) hadi pale kutengwa au vizuizi vitakapoondolewe kama wataripoti hali ya hatari kubwa au ugonjwa wowote ulioorodheshwa katika aya iliyotangulia.
   - **PIC atazuia majukumu ya mfanyakazi wa chakula ambaye anaonyesha dalili zozote kati ya zilizoorodheshwa hapo awali.**
   - **PIC atazuia majukumu ya, au kumtenga mfanyakazi wa chakula kwenye shughuli kama ametambuliwa kuwa na ugonjwa wowote kati ya magonjwa kumi na matatu yaliyoorodheshwa hapo awali.**
   - **PIC anaweza kuondoa sharti la kutengwa au kizuizi kutokana na utambuzi wa ugonjwa kama mfanyakazi wa chakula ataruhusiwa na mtoa huduma ya afya au kuidhinishwa na mamlaka ya Afya ya Umma ya Kaunti ya Franklin. PIC anaweza kuondoa kizuizi kama kilitokana na dalili zilizoorodheshwa hapo awali, ikiwa dalili zimekoma na dalili hazikutokana na mojawapo ya magonjwa kumi na matatu yaliyoorodheshwa hapo awali.**

**Tenga maana yake kumzuia mfanyakazi kufanya kazi katika kituoni au kuingia katika kituoni kama mfanyakazi.
**Kuzuia maana yake kumzuia mfanyakazi kufanya kazi kwa kutumia vifaa, vyombo, vitambaa au vitu vya matumizi ya mara moja.

Nimesoma (au nimeelezwa) na kuelewa mahitaji kuhusu wajibu wangu kwa mujibu wa Ohio Uniform Food Safety Code. Ninaelewa kuwa kushindwa kutii masharti ya mkataba huu kunaweza kusababisha kuchukuliwa hatua na mwajiri wangu au Mamlaka ya Afya ya Umma ya Kaunti ya Franklin ambayo inaweza kuathiri ajira yangu au kuhusisha hatua za kisheria dhidi yangu.

____
JINA LA MFANYAKAZI WA MASHARTI (CHAPA)

____
SAHIHI YA MFANYAKAZI WA MASHARTI TAREHE

____
JINA LA MFANYAKAZI WA CHAKULA (CHAPA)

____
SAHIHI YA MTOA RUHUSA AU PIC TAREHE

Kwa taarifa zaidi, tafadhali tembelea www.myfcph.org au wapigie simu Programu ya Usalama wa Chakula kwa namba (614) 525-3160.

Muda kama Sera ya Udhibiti wa Afya ya Umma

Franklin County
Public Health
280 East Broad Street
Columbus, Ohio 43215-4562
614.525.3160 I myfcph.org

Jina la mwendeshaji ______________________________

Tarehe ______________________________

______________________ ina sera ya kuonyesha au kuhifadhi vyakula maalum vinavyoharibika (vyakula vinavyodhibitiwa na muda/halijoto kwa ajili ya usalama) katika halijoto kati ya nyuzijoto 41°F na nyuzijoto 135°F kwa sababu za upishi. Vyakula vinavyoonekana au vinavyohifadhiwa nje ya friji au chini kiwango cha joto kinachohitajika kuhifadhia ni pamoja na:

- **ORODHESHA VYAKULA** vyako vitakavyoonyeshwa au kuhifadhiwa kati ya nyuzijoto 41°F na nyuzijoto 135°F (Eneo la Halijoto ya Hatari). Sera hii inahusika kwa vyakula maalum ambavyo vimeorodheshwa hapo awali pekee.

Muda bila udhibiti wa halijoto unaweza kutumika kuonyesha au kuhifadhi vyakula vilivyoorodheshwa awali, lakini vyakula hivi haviwekwi katika halijoto kati ya nyuzijoto 41°F na nyuzijoto 135°F kwa zaidi ya saa 4. Pale ambapo muda bila udhibiti wa halijoto unatumika kama kidhibiti cha afya ya umma hadi makadirio ya juu ya saa nne taratibu zifuatazo zitatekelezwa ili kufuata kanuni ya 3717-1-03.4 (I) ya Kanuni ya Chakula ya Ohio.

- Chakula kitakuwa na halijoto ya awali ya nyuzijoto 41°F au chini zaidi kikiondolewa kwenye jokofu au nyuzijoto 135°F au zaidi pale ambapo kimeondolewa kwenye sehemu ya joto.
- **Chakula kitaandikwa tarehe na muda ambao kimeondolewa kwenye udhibiti wa halijoto ya baridi/joto na wakati ambao kitatupwa (saa nne tokea kiondolewe kwenye kiwango husika cha joto).**
- Chakula kitapikwa na kitaliwa, kitaliwa kikiwa na kiwango chochote cha joto kama kipo tayari kwa ajili ya kuliwa au kutupwa ndani ya saa nne tokea kiondolewe kutoka kwenye udhibiti wa halijoto.
- Chakula chochote kilicho katika vyombo visivyoandikwa muda na vimeandikwa alama ya kuzidi muda wa saa nne kitatupwa.

Taratibu hizi zitajadiliwa na wafanyakazi wote wanaoshughulikia chakula ili kuhakikisha kwamba wanaelewa kazi za kushughulikia chakula kwa usalama jambo ambalo ni muhimu katika kuzuia magonjwa yatokanayo na chakula.

Taratibu hizi zitatekelezwa kikamilifu ili kuzuia uuzaji au matumizi ya vyakula vyovyote ambavyo vimeonyeshwa au kuhifadhiwa katika halijoto iliyo juu ya nyuzijoto 41°F au chini ya nyuzijoto 135°F kwa zaidi ya saa nne.

Taratibu hizi zitatumika tu kwa vyakula ambavyo vimetambuliwa mapema na kuwekwa nje ya friji au chini ya kiwango cha chini cha halijoto la kuhifadhia kwa sababu maalum za upishi.

Sisi hapa ______________________ tunaelewa jukumu muhimu ambalo udhibiti wa halijoto unafaa katika kuzuia magonjwa yatokanayo na chakula na kufuatilia kwa makini matumizi ya taratibu hizi ili kulinda usalama wa vyakula tunavyouza. Sera hii itatumika tu kwa vyakula vilivyochaguliwa ambavyo vinahitaji uhifadhi maalum na sio mazoezi ya kawaida kwa vyakula vyote tunavyotayarisha na kuuza.

MAMLAKA YA AFYA YA UMMA YA KAUNTI YA FRANKLIN
280 East Broad Street
Columbus, Ohio 43215-4562
(614) 525-3160
www.myfcph.org

Daftari la Mapishi
Programu ya Usalama wa Chakula

Kiwango cha Chini cha Joto la Kupikia:

nyuzijoto 145°F: Mayai, Samaki, Samakigamba, Nyama ya Ng'ombe, na nyama Nzima (nguruwe choma, ng'ombe choma)
nyuzijoto 155°F: Nyama ya Nguruwe ya Kusaga mbichi, Nyama ya Ng'ombe ya Kusaga na nyama zingine za kusaga
nyuzijoto 165°F: Kuku mbichi, Nyama Iliyoshindiliwa na Bidhaa zingine za nyama ya Kuku
Bidhaa zote za chakula za TCS za kuhifadhiwa zikiwa za moto lazima zihifadhiwe katika nyuzijoto 135°F au zaidi.

Tarehe	Bidhaa ya Chakula	Muda na Halijoto	Kiwango cha Joto Kinachohitajika

Tol. 10/13

Franklin County
Public Health

MAMLAKA YA AFYA YA UMMA YA KAUNTI YA FRANKLIN
280 East Broad Street
Columbus, Ohio 43215-4562
(614) 525-3160
www.myfcph.org

Orodha ya Usalama wa Chakula

Programu ya Usalama wa Chakula

Usimamizi na Afya ya Wafanyakazi	Ndiyo	Hapana	Hatua ya Kurekebisha Inahitajika
Je, mwongozo na sera ya ugonjwa wa wafanyakazi zipo?			
Je, masinki yote ya mikono yana sabuni, taulo za karatasi, na ishara ya kunawa mikono?			
Je, wafanyakazi wananawa mikono vizuri wanapohitajika kufanya hivyo?			
Je, glavu zinapatikana na zinatumika vizuri?			
Je, vitu vyako binafsi vimehifadhiwa mbali na maeneo ya kuandaa chakula?			
Wafanyakazi wamepata mafunzo sahihi ya usalama wa chakula ya Kiwango cha 1?			
Usalama na Ulinzi wa Chakula	**Ndiyo**	**Hapana**	**Hatua ya Kurekebisha Inahitajika**
Je, vyakula vya baridi vinahifadhiwa chini ya nyuzijoto 41°F?			
Je, vyakula vya moto vinahifadhiwa juu ya nyuzijoto 135°F?			
Bidhaa za chakula vimepoozwa vizuri na zimeingia kwenye kitabu cha ufuatiliaji?			
Vyakula vya moto hupashwa moto hadi angalau nyuzijoto 165°F kwa sekunde 15 kabla ya kutumiwa?			
Je, kipimajoto cha shina kinachopatikana?			
Je, vipimajoto hurekebishwa mara kwa mara? (Maji ya Barafu/Maji ya Moto)			
Je, vyakula vimeandikwa tarehe vizuri?			
Je, vyakula vinapatikana kutoka kwenye chanzo kilichoidhinishwa?			

Maelezo:

Franklin County
Public Health

MAMLAKA YA AFYA YA UMMA YA KAUNTI YA FRANKLIN
280 East Broad Street
Columbus, Ohio 43215-4562
(614) 525-3160
www.myfcph.org

Kitabu cha Kuhifadhi Joto
Programu ya Usalama wa Chakula

Kitabu cha Kuhifadhi Joto

**Bidhaa zote za chakula cha TCS lazima zihifadhiwe katika nyuzijoto 135°F au zaidi. Ikiwa chakula kinashuka kiwango cha joto chini ya nyuzijoto 135°F, hatua za kurekebisha lazima zichukuliwe mara moja. **

Tarehe	Jina la Chakula	Muda	haljoto	Hatua ya kurekebisha (ikilazimika)	Jina

Franklin County
Public Health

MAMLAKA YA AFYA YA UMMA YA KAUNTI YA FRANKLIN
280 East Broad Street
Columbus, Ohio 43215-4562
(614) 525-3160
www.myfcph.org

Kitabu cha Kuhifadhi Baridi
Programu ya Usalama wa Chakula

Kitabu cha Kuhifadhi Baridi

**Bidhaa zote za chakula cha TCS lazima zihifadhiwe katika nyuzijoto 41°F au chini yake. Ikiwa chakula kinashuka kiwango cha joto juu ya nyuzijoto 41°F, hatua za kurekebisha lazima zichukuliwe mara moja. **

Tarehe	Jina la Chakula	Muda	haljoto	Hatua ya kurekebisha (ikilazimika)	Jina

Kitabu cha Kupoozea

Maelekezo: Mchakato wote wa kupooza hauwezi kuzidi saa 6. Vyakula vyenye hatari lazima vipoozwe kutoka nyuzijoto 135ºF hadi nyuzijoto 70ºF ndani ya saa 2. Bidhaa zivi za chakula lazima vipoozwe kutoka nyuzijoto 70ºF hadi nyuzijoto 41ºF au chini yake ndani ya saa 4. Rekodi halijoto kila saa moja wakati wa mzunguko wa kupooza. Rekodi hatua za kurekebisha, kama inafaa. Msimamizi wa huduma ya chakula atathibitisha kuwa wafanyakazi wa huduma ya chakula wanapooza chakula ipasavyo kwa kuwafuatilia wafanyakazi wa huduma ya chakula wakati wa zamu na kukagua, kuanzisha na kuandika tarehe kwenye kitabu hiki cha kumbukumbu kila siku ya kazi. Endeleza kitabu hiki angalau mwaka mmoja.

Tarehe	**Bidhaa ya Chakula**	**Muda / Halijoto**	**Muda / Halijoto**	**Muda / Halijoto**	**Muda / Halijoto**	**Muda / Halijoto**	**Muda / Halijoto**	**Hatua za Kurekebisha Zilizochukuliwa**	**Herufi za kwanza**	**Imethibitishwa Na/Tarehe**

Franklin County Public Health
MAMLAKA YA AFYA YA UMMA YA KAUNTI YA FRANKLIN
280 East Broad Street
Columbus, Ohio 43215-4562
(614) 525-3160
www.myfcph.org

Kitabu cha Kupasha Moto
Programu ya Usalama wa Chakula

Kitabu cha Kupasha Moto Chakula

Bidhaa zote za chakula cha TCS lazima zipashwe moto hadi nyuzijoto 165°F ndani ya saa mbili

Tarehe	Jina la Chakula	Muda wa Kuanza	Halijoto la Mwanzo	Njia ya Kupasha Joto	Halijoto la Mwisho	Muda wa Mwisho

Tol. 10/13

Franklin County
Public Health

MAMLAKA YA AFYA YA UMMA YA KAUNTI YA FRANKLIN
280 East Broad Street
Columbus, Ohio 43215-4562
(614) 525-3160
www.myfcph.org

Kitabu cha Kipukusi
Programu ya Usalama wa Chakula

Kiwango cha Mwisho cha Joto cha Kusuuzia kwenye Mashine ya Kuoshea Vyombo ya Kiwango cha Juu cha Joto lazima kiwe angalau nyuzijoto 180ºF
Mkazo Unaokubalika: Klorinie 50ppm, Amonia ya Quaternary (Quat) 200ppm

Tarehe	Muda	PPM au Halijoto kwenye mashine ya kuosha vyombo	Ndoo za Vipukusi/Tatu Sinki la vyumba PPM	Hatua ya kurekebisha (ikilazimika)	Jina

Tol 10/13

Franklin County
Public Health

280 East Broad Street
Columbus, Ohio 43215-4562
614.525.3160 | myfcph.org