

የምግብ ደህንነት መመሪያ



PREVENT. PROMOTE. PROTECT.



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

የህዝቡን ጤና
ለመጠበቅ እነዚህን
የምግብ ደህንነት
ፕሮቶኮሎች
ይከተሉ።

ማውጫ

የአደጋ ምደባዎች	3
አስፈላጊ ሰነዶች	5
የሰውነት ፈሳሽ በሚከሰትበት ወቅት	8
ጊዜ እንደ የህዝብ ጤና ቁጥጥር	11
የተባይ መቆጣጠሪያ / የቆሻሻ ማጠራቀሚያ	12
የተባይ መከማቻ	13
አጆችዎን ይታጠቡ	14
የእጅ መታጠቢያ መስፈርቶች	15
የእጅ ጓንት አጠቃቀም	16
የፀጉር ቁጥጥር	17
መብላት / መጠጣት / የግል እቃዎች	18
የሰራተኞች ንፅህና	19
የሙቀት/ጊዜ/TCS(ቲሲኤስ)	19
የምግብ ዝግጅት/ለመመገብ ዝግጁ የሆኑ ምግቦች	21
የሙቀት መለኪያ	22
ምግብ መቀበል	23
ቀዝቃዛ መያዣ	23
የምግብ ማከማቻ	24
ጥሬ ስጋ	24
ቀዝቃዛ ምግብን ማቅለጥ/ማሞቅ	25
ማጠብ የሚያመጣው	26
መቁረጫ ሰሌዳዎች	27
የማብሰያ ሙቀቶች	28
የተረፈ ምግብን እንደገና ማሞቅ	29
ሙቅ/ትኩስ መያዣ	29
ምግቦችን ማቀዝቀዝ	30
ቀን ምልክት ማድረግ	31
መለያዎች/መለየት	32

አለርጂ የሚያስነሳ ንጥረ-ነገር	33
የሽማቾች ማስጠንቀቂያ	34
ደህንነቱ የተጠበቀ አያያዝ	34
ቤት የተዘጋጀ ምግብ	35
የታሸገ ቆርቆር መክፈቻ	36
የተጣመሙ ጣሳዎች	36
መሳሪያዎች	37
አንድ ጊዜ ብቻ ጥቅም ላይ የሚውሉ እቃዎች	38
ማከማቻ	38
ሶስት-ክፍል	
የሲንክ/መታጠቢያ አቀማመጥ	39
ሳኒታይዘር	40
የጽዳት እቃዎች	42
የሳህን/እቃ ማጠቢያ	43
መጥረጊያ ጨርቆች	46
የበረዶ ማሸንን ማጽዳት	46
የስጋ መጋዘን ማጽዳት	47
የቧንቧ ስራ	49
የኬሚካል ስፕሬይ/መርጫ ጠርሙሶች	49
ሙቅ ውሃ ማጠራቀሚያ	49
የውሃ መቆራረጥ/ማፍላት ማስጠንቀቂያ	50
እንስሳት / የቤት እንስሳት	55
የእሳት ምላሽ	56
ቁሳቁሶች/የሚቀደዱ ቁሳቁሶች	59
የበሽታ ፖሊሲ	73
ጊዜ እንደ የህዝብ ጤና	
የቁጥጥር ፖሊሲ	76
የምግብ ደህንነት መዝገብዎች	77

የአዲጋ ደረጃ 1

ዋና ስጋቶች፡- ጽዳትና ንፅህና፣ መለያዎች፣ ምንጮች፣ የማከማቻ ልምዶች፣ የአገልግሎት ማብቂያ ቀናት

- የጊዜ እና የሙቀት ቁጥጥር ለደህንነት ምግብ መጠጦች (ቡና፣ እራስን በእራስ የሚያገለግል ማሽን፣ የታሽግ) አለማድረግ
- ቀድሞ ለታሽጉ የደህንነት ምግቦች የጊዜ/የሙቀት ቁጥጥር አለማድረግ
- በቅድሚያ የታሽግ የቀዘቀዘ እና/ወይም የቀዘቀዘ ጊዜ/የሙቀት መቆጣጠሪያ ለደህንነት ምግቦች
- የሕፃን ምግብ ወይም ፎርሙላ

የአዲጋ ደረጃ II

ዋና ስጋቶች፡- ደረጃ I፡ የእጅ ግንኙነት፣ የሰራተኛ ጤና፣ በሽታ አምጪ ተህዋሲያንን የማደግ እድሉ አነስተኛ ነው።

- ለደህንነት ምግቦች ጊዜ-ያልሆነ የሙቀት መቆጣጠሪያ መጋገር
- የጣፋጭ ምርቶችን ማምረት
- ለደህንነት ምግቦች የታሽጉ የጊዜ/የሙቀት መቆጣጠሪያ የጅምላ ማሳያዎች
- ሌላ ቦታ ለተዘጋጁት ለደህንነት ምግቦች የጊዜ/የሙቀት መቆጣጠሪያን እንደገና ማሸግ
- ምግብን በገበያ ከተሰራ በሄሮሜቲካል ቦታሽግ መያዣ ማሞቅ እና ወዲያውኑ ለችርቻሮ ሽያጭ ወይም አገልግሎት ማዘጋጀት
- በ 135 ዲግሪ ፋራናይት ወይም ከዚያ በላይ ከደረሰ ለሽያጭ ወይም ለአገልግሎት እስኪያገኝ ድረስ ለደህንነት ምግብ (ቲሲኤስ) የሙቅ ጊዜ/የሙቀት መቆጣጠሪያን በተገቢው የሙቀት መጠን መጠበቅ
- ለችርቻሮ ሽያጭ የበረዶ ከረጢት ውስጥ ማሸግ
- ለደህንነት ምግቦች ብቻ የጊዜ/የሙቀት መቆጣጠሪያ ዝግጅት እና/ወይም አገልግሎት
- በእጅ የተቀነሱ የቀዘቀዙ ጣፋጭ ምግቦችን፣ የቀዘቀዘ ጣፋጭ ማከፋፈያ ማሸግ
- አስቀድሞ የታሽጉ፣ በግል የተከፋፈሉ ምግቦች ፈቃድ ካለው አፕራተር ወይም ከቅድመ-ቤት ማብላያ የተቀበሉትን ለብቻ በቅዝቃዜ ወይም በሙቀት ውስጥ በማድረግ ወዲያው አገልግሎት ይሰጣሉ
- ፈቃድ ካለው ተግባሪ ወይም ከቤት ውጭ አብላይ ምግብ በጅምላ መቀበል እና እንደተቀበለው በተመሳሳይ የሙቀት መጠን ተጠብቆ/የቀረበ

የአደጋ ደረጃ III

ዋና ስጋቶች፡- ደረጃ 1 እና 2፤ ትክክለኛ ምግብ ማብሰል፤ ማቀዝቀዝ፤ መያዝ፤ መበከል፤ የሙቀት ሕክምና

- ጥሬ የስጋ ምርቶችን ማስተናገድ፤ መቁረጥ ወይም መፍጨት
- የምሳ ሥጋ ወይም አይብ መቁረጥ ወይም መቆራረጥ
- ወዲያውኑ የሚቀርቡ፤ የሚቀዘቅዙ ወይም በቅዝቃዜ/ሙቀት የሚያዙ የደህንነት ምግቦችን መስብሰብ ወይም ማብሰል ጊዜ/ሙቀት መቆጣጠር
- ማብሰል/ማቅረብ፤ ማብሰል/ማቀዝቀዝ፤ ማብሰል/ሙቅ ማቆየት፤ ማብሰል/ማቀዝቀዝ/ በቅዝቃዜ ማቆየት
- የሙቀት ሕክምናን የሚያስራጭ ማቀዝቀዣ መጠቀም መቻል
- በሄርሜቲካል ከታሽግ ማሽኒያ ማሞቅ እና ትኩስ እንደሆነ መያዝ
- ያበሰሉ፤ ያቀዘቅዙ፤ ተጨማሪ ጥሬ እቃዎችን ይጨምሩ፤ በቅዝቃዜ መያዝ
- እንደገና ማሞቅ በነፍስ ወከፍ ክፍሎች ብቻ
- ማሽግ፤ ጠርሙስ ማሽግ፤ የተቀነሰ የአክሲዲን ማሽኒያ፤ ለማቆየት ማጨስ፤ ጭማቂ መጫን/መግፋት፤ የአልኮል መጠጦችን መዘጋጀት፤ ልዩ ማቀነባበሪያ

የአደጋ ደረጃ IV

ዋና ስጋቶች፡- ደረጃ 1፤ 2፤ 3፤ በርካታ የዝግጅት ደረጃዎች እና የሙቀት ቁጥጥር ያስፈልጋል፤ ልዩ ሂደቶች

- ማብሰል/ማቀዝቀዝ/እንደገና ማሞቅ/በቅዝቃዜ ማቆየት፤ ማብሰል/ማቆየት/ማቀዝቀዝ/እንደገና ማሞቅ (ከተጨማሪ ንጥረ ነገሮች ጋር ወይም ያለሱ)
- ጊዜ በሙቀት ምትክ
- ለደህንነት ምግቦች ጊዜን/የሙቀት መቆጣጠሪያን እንደ ምግብ ሰጭ ያጓጉዛል
- በዋነኛነት ለከፍተኛ ተጋላጭ ደንበኞች (የበሽታ መከላከል ችግር ያለባቸው ወይም በጤና እንክብካቤ/ቢታዝ የመኖሪያ ተቋም ውስጥ አረጋውያን) ያገለግላል።
- እነዚህን እቃዎች ለያዙ ስጋዎች፤ ዶሮ እርባታ፤ ዓሳ ወይም ምግቦች ጥሬ ጊዜ/ሙቀት መቆጣጠሪያ ያቀርባል
- ከዝቅተኛው የሙቀት መጠን ቢታች ምግብ ማብሰል
- ከቀጥታ የሼልፊሽ ማጠራቀሚያ አይስተር፤ ክላም ወይም ሙሴሎችን መሸጥ
- ትላትል ለማጥፋት ማቀዝቀዝ
- ከአሃዩ የጤና ዲፓርትመንት (ODH) ወይም ከአሃዩ የግብርና ዲፓርትመንት (አዲኤ) ልዩነት የሚፈልግ ወይም ከምግብ ደንቡ የወጣ ማንኛውም ሂደት
- የጅምላ ምግቦችን በየ 7 ቀናት ከአንድ ጊዜ በላይ በድጋሚ ያሞቁ

አስፈላጊ ሰነዶች

በተቋም ውስጥ ያስቀምጡ።

1 የምግብ ፈቃድ

		የምግብ አገልግሎት አፕሬሽን ፈቃድ	
የአዲት ቁጥር:-		የፍቃድ ቁ. 12030	
ፍቃድ ሰጪ የፍራንክሊን ን ካውንቲ የነፃነት ጤና። 280 አ ብሮውድ ሲንት ኮሎምቢያ አካሄድ 43215			
በፋሲሊቲ ውስጥ ፈቃድ ያዥ ስም፡			
የሙከራ ምግብ ቢት 1			
አድራሻ/ከተማ/ዓከል/ኪፕ			
3662 ብሪማር ዳኦር		ኮሌራድ ስፕሪንግስ ሲኦ 80922	
ምድብ ገላጭ የንግድ የልዩነት FSO > 25 000 ካራ ጫማ የአደጋ ደረጃ III			
ይህ ፈቃድ የተሰጠው በአሃዩ በተሻሻለው ኮድ በምዕራፍ 3717 መስፈርቶች መሰረት ነው እና በምክንያት ሊሻር ወይም ሊታገድ የሚችል እና ያለፍቃድ ሰጪው ስምምነት ለ ተለለፍ አይችልም።			
ይህ ፈቃድ ዲሴምበር 02፣ 2021 ጊዜው ያበቃል			
ይህ የምግብ አገልግሎት አፕሬሽን ከሆነ፣ አግባብነት ያለው መረጃ በተቃራኒው ካልታየ በስተቀር ፈቃዱ አይሰራም-			
_____ ቀን		_____ ጆ ማዘላ። MPA የጤና ኮሚሽነር	
HEA 5305 (Rev 04/13)		ይህ ፈቃድ በቦታው ላይ በግልጽ በሚታይ ቦታ መታየት አለበት።	
		አሃዩ የጤና መምሪያ	

2 የሰራተኛ ስልጠናዎች

ሥራ አስኪያጅ በምግብ ጥበቃ የምስክር ወረቀት

- የተፈቀደውን ኮርስ ካለፉ በኋላ (ለምሳሌ፡ ServSafe®)፣ በODH በኩል ያመልክቱ።
- የተቋሙ የስጋት ደረጃ 3 ወይም 4 ከሆነ አንድ የአስተዳዳሪ ሰራተኛ ይህ የምስክር ወረቀት ሊኖረው ይገባል።



የጤና መምሪያ

የጤና ዳይሬክተሩ በቀኑ ያረጋግጣል

የፈተና ሙከራ

በምግብ ጥበቃ ውስጥ የአስተዳዳሪ የምስክር ወረቀት መስፈርቶችን በተሳካ ሁኔታ አጠናቅቋል

ስጪ/አቅራቢ

HEA 5318 (Rev 1/19)



የጤና ዳይሬክተር

የእውቅና ማረጋገጫ ቁጥር፡ የሙከራ ፈተና

ኃላፊ (PIC) ደረጃ 1 ክፍል

- የመስመር ላይ ስልጠና ለምሳሌ፡- ServSafe®።
- በፈረቃ አንድ ሰው ደረጃ 1 ክፍል ያስፈልገዋል።
 - የተቋሙ የአደጋ ደረጃ 3 ወይም 4 ከሆነ፣ የደረጃ 1 ሰራተኛው በምግብ ጥበቃ የODH ስራ አስኪያጅ ሰርተፍኬት ያለው ሰው በማይገኝበት በማንኛውም ጊዜ መገኘት አለበት።

ሀላፊ(PIC): ምርመራ በሚደረግበት ጊዜ ለተቋሙ ኃላፊነት ያለበት ሠራተኛ

3 የሰራተኛ ህመም ፖሊሲ

- ምግብ የሚያዘጋጁ ሁሉም ሰራተኞች ቅጂ መፈረም አለባቸው። በሁሉም ፍተሻዎች ላይ ፊርማዎቹ መታየት አለባቸው።
- ከታመሙ ቤት ይቆዩ።

የዚህ ስምምነት አላማ የምግብ ሰራተኞችን እና ጊዜያዊ ሰራተኞችን (የስራ እድል የተሰጠው መቀጠር የሚችል ማንኛውም ሰራተኛ) ከተዘረዘሩት ሁኔታዎች ውስጥ የትኛውም ሁኔታ ሲያጋጥማቸው ለሀላፊ(PIC) የማሳወቅ ሃላፊነታቸውን ማሳወቅ ሲሆን ሀላፊው(PIC) የምግብ ወለድ በሽታ ስርጭትን ለመከላከል እርምጃ እንዲወስድ ማድረግ ነው። ይህ ለአደጋ ደረጃ II፣ III እና IV ተቋማት ብቻ ነው። የአደጋ ደረጃ I የሰራተኛ ህመም ፖሊሲ እንዲኖራቸው አይገደድም። የምግብ ሰራተኛ ወይም ጊዜያዊ ሰራተኛ እንደ ህመም ምልክቶች ወይም ህመም መጀመሪያ የጀመረበትን ቀን ወይም ምንም ምልክት የሌለው የበሽታ ምርመራ የመሳሰሉ መረጃዎችን ሪፖርት ማድረግ አለባቸው። (ሙሉ ስምምነት ለማግኘት ገጽ 74 ላይ ይመልከቱ)

የሰራተኛ ጤና ፖሊሲ - የምግብ ደህንነት መረጃ ጥበር

የምግብ ሰራተኛ ወይም ጊዜያዊ ሰራተኛ ሪፖርት የማድረግ ስምምነት

ለፕላይሲ/ሀላፊው ሪፖርት ለማድረግ ተስማምቻለሁ፡-
 ከሚከተሉት ምልክቶች ውስጥ ማንኛቸውም በስራ ላይ እያለሁ ሆነ ከስራ ውጭ፣ ምልክቶቼ መጀመሪያ የጀመሩበትን ቀን ጨምሮ፡

1. ተቅማጥ
2. ማስመለስ
3. ጃውደስ/ቢጫ መሆን (የአይን ወይም የቆዳ ቢጫ መሆን)
4. የጉርፎ መቆሰል ከትኩሳት ጋር
5. አንድ አባጭ ወይም ከፍተኛ የተበከለ ቆስል በእጆች፣ በእጅ አንጓዎች፣ በከንድ ወይም በሌሎች የሰውነት ክፍሎች ላይ (ቆስሉ በሚጣሉ ጓዦች ወይም በደረቅ በተጣበቀ ፋሻ/ማሰሪያ ካልተጠበቀ በስተቀር)።

እንደ የጤና እንክብካቤ አቅራቢ ከዚህ በታች ከተዘረዘሩት በሽታዎች ውስጥ አንዳቸውንም ከመረመረኝ፣ የምግብ ሰራተኛው ከእነዚህ በሽታዎች ወይም ሁኔታዎች በአንዱ መታመሙ ሲታወቅ ፕላይሲ/ሀላፊው ለፍራንክሊን ካውንቲ የህዝብ ጤና ማሳወቅ አለበት።

ሀ) ከሚከተሉት በሽታዎች ውስጥ ማንኛቸውም፡

1. ካምፖሎባክተር	7. ሄፓታይተስ ኤ
2. ከሪፐቶንሪዲየም	8. ኖሮቫይረስ
3. ሳይክሎፖራ	9. ሳልሞኦላ ኤሊፕሮ
4. ኢንታሞቢ ሂስቲሳካ	10. ሳልሞኦላ ታይፌ
5. ሺጋ ቶክሰካ ፐሮጂውሲንግ ኢፔሪዩላ ኮሊ (STEC)	11. ሽግግ
6. ጃርዲያ	12. ሺብሮ ከሌራ
	13. ያርሲኒያ

ለ) በሳልሞኦላ ታይፌ (የአንቲባዮቲክ ሕክምና ሳይወሰድ) ባለፉት ሶስት ወራት ውስጥ በጤና እንክብካቤ አቅራቢ የታከመ በሽታ።

ሐ) 1. ለተረጋገጠ ወረርሺኝ በሽታ እንደተጋለጥሁ የጠረጠርኩ ከሆነ ወይም ከተጋለጥኩ፤
 2. የተረጋገጠ የበሽታ ወረርሺኝ ባለበት ሁኔታ ውስጥ ባለ ሁኔታ ተገኝ ወይም ስራ፤
 3. ከታመመ ሰው ጋር በአንድ ቤት ውስጥ ይኑሩ ወይም
 4. ከሚከተሉት ውስጥ የትኛውም የተረጋገጠ ወረርሺኝ በተከሰተበት ሁኔታ ውስጥ ከሚገኝ ወይም ከሚሠራ ሰው ጋር በአንድ ቤት ውስጥ ይኑሩ።

1. ኖሮቫይረስ ለመጨረሻ ጊዜ ከተጋለጡ በኋላ ባሉት አርባ ሰዎች ሰዓታት ውስጥ።
2. ሺጋ ቶክሰካ ፐሮጂውሲንግ ኢፔሪዩላ ኮሊ (STEC) በመጨረሻው ጊዜ ከተጋለጡ ባለፉት አስር ቀናት ውስጥ።
3. ሽግግ ኤሊፕሮ የመጨረሻው ከተጋለጡበት ባለፉት አራት ቀናት ውስጥ።
4. ሳልሞኦላ ታይፌ በመጨረሻው ከተጋለጡበት ባለፉት አስራ አራት ቀናት ውስጥ።
5. ሄፓታይተስ ኤ ለመጨረሻ ጊዜ ከተጋለጡ በኋላ ባሉት ሃምሳ ቀናት ውስጥ።

ራተኛ መሆኑን ማረጋገጥ አለበት፡-
 ይህም ከዚህ ቀደም ከተዘረዘሩት በሽታዎች ውስጥ ማንኛቸውም እንዳለበት ከታወቀ ማግለጽዎት ወይም ፈጣን ድረስ የምግብ ተቀባሪ ከመሆን የተከለከለ ነው።
 ነት ያለው ሁኔታን ወይም በቀደመው አገልግሎት ውስጥ የተዘረዘሩትን ማንኛውንም በሽታዎች ሪፖርት ጭን ወይም ገደቦች እስኪወገዱ ድረስ በከፍተኛ ተጋላጭነት ላለው ህዝብ በሚያገለግል ሁኔታ የምግብ የተከለከለ ነው።
 ሀላፊው ቀደም ሲል የተዘረዘሩትን ማንኛውንም ምልክቶች የሚያሳይ የምግብ ሰራተኛ ተግባራትን ሊፈፅም ይችላል።
 ሀላፊው ቀደም ሲል ከተዘረዘሩት አስራ ሦስቱ በሽታዎች ውስጥ አንዳቸውም እንዳሉ ከታወቀ የምግብ ውጭ ተግባር ይገድባል ወይም ከተግባሩ ያስወጣል።
 ሰራተኛው በጤና እንክብካቤ አቅራቢ ከተሰጠው ወይም በፍራንክሊን ካውንቲ የህዝብ ጤና ከተፈቀደ ሀላፊው በህመም ምርመራ ምክንያት ማጠልጠን ወይም እንዳን ሊያስወግድ ይችላል። ቀደም ሲል ፍትሕ ምልክቶች ምክንያት ከሆነ፣ ምልክቶቹ ከቆረጡ እና ምልክቶቹ ከዚህ ቀደም ከተዘረዘሩት አስራ ሶስት ውስጥ ካልነበሩ ፕላይሲ/ሀላፊው አንዳን ሊያስወግድ ይችላል።

ወደ ስራ እንዳይመለስ ወይም ወደ ስራ እንደ ተቀባሪ እንዳይገባ መከላከል ነው።
 በንፁህ እቃዎች፣ ማብሰያ እቃዎች፣ ናይላኖች ወይም ነጠላ-አገልግሎት ያላቸው ስቃዎች እንዳይለሩ

ገንቱ ህግ ስር ያለኝን ሀላፊነቶች አንብቢ (ወይም ተጠያቂኝ) እና መስፈርቶችን ተረድቻለሁ። የዚህ ር በአስራዬ ወይም በፍራንክሊን ካውንቲ የህዝብ ጤና ሰራ ላይ ተጽዕኖ ሊያሳድር ወይም በእኔ ላይ ህጋዊ ተረድቻለሁ።

ግ ወይም ፕላይሲ/ሀላፊ

ግ ወይም የምግብ ደህንነት ፕሮግራምን በ (614) 525-3160 ይደውሉ።

ለማስመለስ ወይም ለተቅማጥ ክስተት ምላሽ መስጠት

የቀድሞ መረጃ፡ የምግብ አገልግሎት አጥፊነት ወይም ምግብ ቸርቻሪ ተቋም የሰውነት ፈሳሽ መጋለጥ ክስተት ሲያጋጥመው አፋጣኝ ጥንቃቄዎች መደረግ አለባቸው። ትክክለኛ የጽዳት እቅድ መከተል ከተቻለ ለምግብ መሳሪያዎች፣ ሰራተኞች እና ሽማግሌዎች የመጋለጥ አደጋ ሊቀንስ ይችላል። የሰውነት ፈሳሽ መጋለጥ ችግር የሚያስከትለውን ተፅእኖ ለመቀነስ የሚከተሉትን ደረጃዎች እንደ መመሪያ ይጠቀሙ።

1. የተሾሙ ሰራተኞች፡ የሰውነት ፈሳሽ ችግርን ለማፅዳት ሃላፊነት የሚወስዱትን ሰራተኞች መመደብ አለብዎት። ሰራተኞቹ ስለእነዚህ ሂደቶች ማወቅ አለባቸው እና እንዴት የግል መከላከያ መሳሪያዎችን (PPE) እንደሚለቡ እና የሰውነት ፈሳሽ መጋለጥን በትክክል የማጽዳት ሂደትን ማወቅ አለባቸው።
2. የጽዳት መሳሪያዎች ጥቅልን ያዘጋጁ፡ ክስተት ፈሳሽ መጋለጥ ችግር ጋር በሚገናኝበት ጊዜ የጽዳት መሳሪያዎች ጥቅል የመጀመሪያው ዋና አካል ነው። የመሳሪያዎቹ ጥቅል ቢያንስ የሚከተሉትን እቃዎች መያዝ አለበት፡-
 - i. የግል መከላከያ መሳሪያዎች
 1. ሊጣሉ የሚችሉ የሕክምና ጓንቶች
 2. የጫማ መሸፈኛዎች
 3. የዓይን መከላከያ
 4. አፕሮን/ጋውን
 - ii. የጽዳት እቃዎች
 1. ሊታሸጉ የሚችሉ የፕላስቲክ ከረጢቶች ወይም የባዮሀዘርድ ቦርሳ
 2. የወረቀት ፎጣዎች(ፔፐር ታወል)
 3. ጭልፋ/ማንኪያ
 4. ፀረ-ተባይ
 5. የሚሰብ/የሚመጥ ዱቄት (የድመት መፅዳጃ ዱቄት፣ አሸዋ፣ ወይም የሚሸጥ የሚሰብ/የሚመጥ ዱቄት)
3. የአደጋውን ቦታ እና አካባቢውን ያፅዱ፡ የሰውነት ፈሳሹን ለማስወገድ እና በዙሪያው ያሉትን አካባቢዎች ለመፅዳት የሚከተለውን የጸደቀ የጽዳት ሂደት ይጠቀሙ።

የጽዳት ሂደቶች

1. በትክክል ሲከተሉት፡ የጽዳት ሂደቶች ተጨማሪ ብክለትን በፍጥነት ለመቀነስ ይረዳሉ።
2. ሁሉንም አስፈላጊ የግል መከላከያ መሳሪያዎችን(PPE) ይልቡ። ሁሉም የተጋለጡ የፊት እና የእጆች ቦታዎች ከብክለት መጠበቃቸውን ያረጋግጡ።
3. ፈሳሹን ይገድቡት። ፈሳሹን ለመሸፈን የሚጣሉ ፎጣዎች እና የሚሰብ/የሚመጥ ዱቄትን ይጠቀሙ።

4. የተበከለውን ቦታ በሙሉ ያፅዱ። ከክስተቱ ቦታ እስከ 25 ጫማ ርቀት ላይ ለሚገኙ ቦታዎች ቢያንስ 5000 ፒፒኤም የሆነ የብሊች/ማፅጂያ ውህድን ይጠቀሙ። ይህ ሁሉንም መከተፊያ ጠረቤዛዎችን፣ በሮችን፣ መሳሪያዎችን እና እቃዎችን ያካትታል። የ5000 ፒፒኤም ውህዶችን ለማዘጋጀት፣ 1-2/3 ኩባያ ሽታ የሌለው ብሊች ወደ አንድ ጋሎን ውሃ ይጨምሩ።
5. የሰውነት ፈሳሽን ያስወግዱ። ሁሉም የሚጣሉ ፎጣዎች፣ የሚስቡ/የሚመጡ ዱቄቶችን ከአካባቢው መወገዱን ለማረጋገጥ ጭልፋ እና የአቧራ ማፈሻ ይጠቀሙ። ተጨማሪ ብክለትን ለመከላከል ይጠንቀቁ። ሁሉንም ቆሻሻ ደህንነቱ ወደጠበቀ ባዮሀዘር ወይም በፕላስቲክ ከረጢት ውስጥ ይጥሉት።
6. ቦታውን በሞቀ የሳሙና ውሃ ያጽዱ። የመወልወያ ጭንቅላት ጥቅም ላይ ከዋለ እንደገና ጥቅም ላይ ከመዋሉ በፊት የመወልወያ ጭንቅላት በትክክል መጸዳቱን እና ሳንታዝ መደረጉን ያረጋግጡ። ማንኛውንም ተጨማሪ የሚጣሉ ፎጣዎች፣ የሚስቡ/የሚመጡ ዱቄት ወደ ባዮሀዘር ወይም ፕላስቲክ ከረጢት ውስጥ ይጥሉት።
7. አደጋው ከደረሰበት ቦታ በ25 ጫማ ርቀት ላይ ያለውን ማንኛውንም የተጋለጠ ምግብ ያስወግዱ።
8. የመጀመሪያዎቹን ጥንድ ጓንቶች ከእጅ አንጓው ላይ ያለውን ጓንት በማንሳት ያስወግዱ እና ከዚያ ከውስጥ ወደ ውጪ ጓንቶች ለማስወገድ ወደ ታች ይጎትቱ። አዲስ ጥንድ ጓንት ከማድረግ በፊት እጅዎን በሞቀ ውሃ ቢያንስ ለ25 ሰከንድ ይታጠቡ።
9. ቢያንስ ለ 5 ደቂቃዎች አካባቢውን በብሊች ውህድ (5000 ፒፒኤም) ማፅዳት። የመርዛማ ጭስ መጨመርን ለመከላከል ቦታውን በትክክል ማናፈስዎን ያረጋግጡ።
10. የሚጣሉ የወረቀት ፎጣዎችን(ፔፐር ታወል) በመጠቀም የብሊች ውህዱን ያጽዱ። ሁሉም ንጣፎች ንጹህ መሆናቸውን እና ማንኛውም ከመጠን በላይ የብሊች ውህድ ከአካባቢው ንጣፎች መወገዱን ያረጋግጡ።
11. እንደገና መበከልን ለመቀነስ ሁሉንም የግል መከላከያ መሳሪያዎችን(PPE) በዘዴ ያስወግዱ። ሁሉንም የግል መከላከያ መሳሪያዎችን(PPE) በፕላስቲክ ከረጢት ውስጥ ያስቀምጡ። ቦርሳውን ይዝጉት። ቦርሳውን በአስተማማኝ መንገድ ያስወግዱት።
12. እጅዎን በደንብ ይታጠቡ።

የብሊች ውህድ መጠኖቻቸው

የብሊች ውህድ (5.25%) -የቤት ሽታ የሌለው ብሊች	መጠን
1:10 (1-2/3 ኩባያ ብሊች ለ 1 ጋሎን ውሃ)	5000 ፒፒኤም
1:250 (1 የሾርባ ማንኪያ ብሊች ለ 1 ጋሎን ውሃ)	200 ፒፒኤም

ከብክለት መፀዳት ያለበቸው ቦታዎች ምሳሌዎች

- ቧንቧዎች
- የማቀዝቀዣ መያዣዎች
- የበር መያዣዎች
- መጽዳሻ ቤቶች
- የደረጃ እጅታ/መወጣጫ
- የጠረጴዛ/የመከተፊያ ንጣፎች
- የወለል ዙሪያ አካባቢ
- ዳስዎች
- ጠረጴዛዎች
- ወንበሮች
- የቤት እቃዎች
- የምግብ እቃዎች

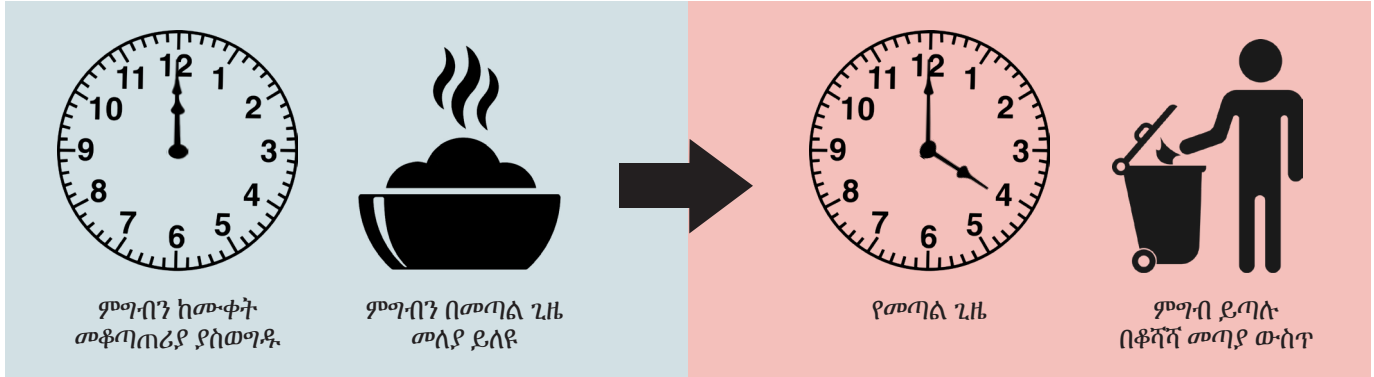
የሰውነት ፈሳሽ ማፅጃ የመሳሪያዎች ጥቅል

- የሰውነት ፈሳሽ ቆሻሻዎችን ለማጽዳት አስቀድሞ የተሰራ የመሳሪያዎች ጥቅል ሊገዛ ይችላል።
- በአርሰዎ የመሳሪያዎች ጥቅል ውስጥ ያለው የኬሚካል ማጽጃ ኖርቫይረስን እንደሚገድል መናገሩን ያረጋግጡ።



ጊዜ እንደ የህዝብ ጤና ቁጥጥር

- ምግብን ከሙቀት ለማውጣት ሲፈልጉ ይጠቀሙ። (በ41° F ወይም 135° F ላይ አይደለም)
- ምግብ ከ4 ሰዓታት በኋላ መጣል አለበት።



የምሳሌ ፖሊሲ

(ሙሉ መመሪያውን ለማግኘት ገጽ 76 ይመልከቱ)

የተቋሙን ስም እዚህ ያስገቡ

የተቋሙን ስም እዚህ ያስገቡ

ጊዜ እንደ የህዝብ ጤና ቁጥጥር ፖሊሲ

Franklin County
Public Health
280 ኢስት ብሮክ አስትሪት
ኮሎምቢያ, አሃዮ 43215-4562
614.525.3160 | myfcpb.org

የኦፕሬተር ስም
ቀን

የተወሰኑ የሚበላሹ ምግቦችን (ለደህንነት ሲባል የሚቆጣጠረው ጊዜ/ሙቀት) በ41 ዲግሪ ፋራናይት እና 135 ዲግሪ ፋራናይት መካከል ባለው የሙቀት መጠን ለአመጋገብ ምክንያቶች የማሳየት ወይም የማከማቸት ፖሊሲ አለው። ከማቀዝቀዣ ውጭ የታዩ ወይም የተከማቹ ምግቦች ወይም ከዝቅተኛው የሙቀት መጠን በታች ያሉ ምግቦች የሚከተሉትን ያካትታሉ፡

- በ 41 ዲግሪ ፋራናይት እና 135 ዲግሪ ፋራናይት (የሙቀት አደጋ ዞን) መካከል የሚታዩ ወይም የሚከማቹ ምግቦችም ይዘርዝሩ። ይህ መመሪያ በቅድሚያ በተዘረዘሩት ልዩ ምግቦች ላይ ብቻ ነው የሚሰራው።

የሙቀት ቁጥጥር የሌለበት ጊዜ ቀደም ሲል የተዘረዘሩትን የምግብ እቃዎች ለማሳየት ወይም ለማከማቸት ሊያገለግል ይችላል ነገርግን እነዚህ ምግቦች በ41 ዲግሪ ፋራናይት እና 135 ዲግሪ ፋራናይት መካከል ባለው የሙቀት መጠን ከ4 ሰዓት በላይ አይቆዩም። ያለ ሙቀት መቆጣጠሪያ ጊዜ እንደ የህዝብ ጤና ቁጥጥር አስከባኝ ለአራት ሰዓታት ጥቅም ላይ ሲውል የሚከተሉት ሂደቶች የአሃዩ ምግብ ኮድ ህግ 3717-1-03.4 (1)ን ለማክበር ይተገበራሉ።

- ምግቡ ከማቀዝቀዣ ሲወጣ የመጀመሪያ ሙቀት 41 ዲግሪ ፋራናይት ወይም ከዚያ ያነሰ ወይም ከሙቀት ሲወጣ 135 ዲግሪ ፋራናይት ወይም ከዚያ በላይ ሊኖረው ይገባል።
- ምግቡ ከቀዝቃዛ / ሙቅ የሙቀት መቆጣጠሪያ የተወሰደበት ቀን እና ሰዓት እና የሚጣልበት ጊዜ (ከሙቀት ከተወገደበት ጊዜ ጀምሮ ለአራት ሰዓታት) ምልክት ይደረግበታል።
- ምግቡ ከተወገደበት ጊዜ ጀምሮ በአራት ሰዓታት ውስጥ በበሰለ እና በመቅረብ በማንኛውም የሙቀት መጠን መቅረብ አለበት ወይም መጣል አለበት።
- ሙቀት ቁጥጥር
- ማንኛውም ምልክት በሌለበት እቃ መያዣ ውስጥ ወይም ከአራት ሰዓት ገደብ በላይ ምልክት የተደረገበት ምግብ የሚጣል ይሆናል።

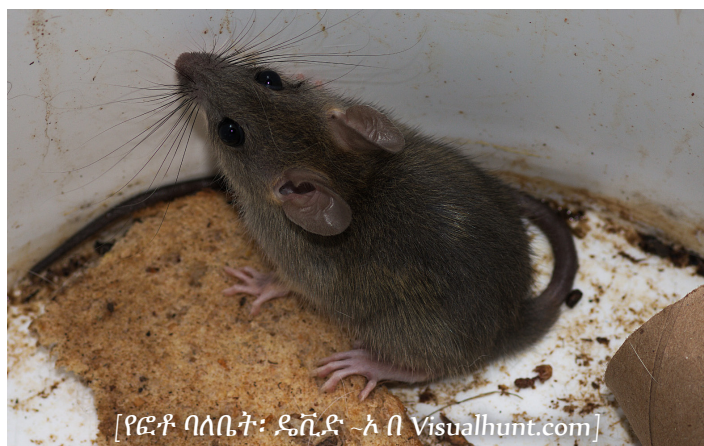
የምግብ ወለድ በሽታዎችን ለመከላከል አስፈላጊ የሆኑትን ደህንነቱ የተጠበቀ የምግብ አያያዝ ልምዶችን መረዳታቸውን ለማረጋገጥ እነዚህ ሂደቶች ምግብን ከሚቆጣጠሩት ሁሉም ሰራተኞች ጋር ውይይት ይደረጋል።

ከ 41 ዲግሪ ፋራናይት በላይ በሆነ የሙቀት መጠን ወይም ከ 135 ዲግሪ ፋራናይት በታች ለሆኑ ከአራት ሰዓታት በላይ የታዩ ወይም የተከማቹ ምግቦችን እንዳይሸጡ ወይም እንዳይጠቀሙ እነዚህ ሂደቶች በጥብቅ ይከተላሉ።

እነዚህ ሂደቶች በቅድሚያ ተለይተው ከማቀዝቀዣ ውጭ ወይም ከዝቅተኛ የሙቀት መጠን በታች ለሆኑ ምግቦች ብቻ ተፈጻሚ ይሆናሉ።

አኛ በ ያለን ትክክለኛ የሙቀት መቆጣጠሪያ የምግብ ወለድ በሽታን ለመከላከል የሚጫወተውን ጠቃሚ ሚና ተረድተናል እና የምንሸጣቸውን ምግቦች ደህንነት ለማረጋገጥ እነዚህን ሂደቶች በጥንቃቄ እንከታተላለን። ይህ ፖሊሲ ልዩ አያያዝ የሚጠይቁ ምግቦችን ለመመረጥ ብቻ የሚተገበር ሲሆን ለምርክራቸው እና የምንሸጣቸው ምግቦች ሁሉ መደበኛ አሰራር አይደለም።

የተባይ መቆጣጠሪያ



አይጦች እና በረሮዎች በሽታን ወደ ሰዎች ሊያስተላልፉ የሚችሉ ተባዮች ናቸው። ተባዮችን ለመከላከል ፈሳሾችን፣ ምግብ እና ተባዮች የሚኖሩባቸውን ቦታዎች ያስወግዱ። ተባዮችን ለማስወገድ ፈቃድ ያለው የተባይ መቆጣጠሪያ ድርጅት መቅጠር አለቦት። በራስዎ ለማስወገድ እንዳይሞክሩ።

ቆሻሻ መጠያ አካባቢ

- የቆሻሻ ማጠራቀሚያ ቦታዎችን ከምግብ እና ከፍሳሽ ንፁህ ያድርጉ።
- የቅባት ማጠራቀሚያዎችን በንጽህና ይያዙ።
- የቅባት ማጠራቀሚያዎች እንዲቆሸሹ አይፍቀዱ ምክንያቱም ይህ ተባዮችን ሊስብ ስለሚችል ማለት ነው።
- በሮች/መስኮቶች ተዘግተው መቆየት አለባቸው። ከተከፈተ መሸፈኛ ሊኖራቸው ይገባል እና ማሽኚዎቹ ምንም ከፍተኛ ሊኖራቸው አይገባም።



የተባይ መከማቻ



ካርቶንን እንደገና አይጠቀሙ። ሰዎችን ለህመም ሊያጋልጡ የሚችሉ ባክቴሪያዎች(ጀርሞችን) ይይዛል።

እና ደሞ በረሮች በካርቶን ውስጥ መኖር ይወዳሉ።

ተባዮችን የሚስቡ አላስፈላጊ እቃዎችን ያስወግዱ።



አጅቶዎን ይታጠቡ



1. እርጥብ
2. አረፋ
3. ለ 20 ሰከንድ ይሹ ለማፅዳት
4. ያለቅልቁ
5. ደረቅ

ቀድመው እጅዎን ይታጠቡ

- ጓንት ከማድረግዎ በፊት
- ምግብን ከመንከትዎ በፊት
- አዲስ ተግባር ከመጀመርዎ በፊት

ሲጨርሱ እጅዎን ይታጠቡ

- የመጸዳጃ ቤት ከተጠቀሙ በኋላ
- የቆሽሹ ሳህኖችን ካጓጓዙ በኋላ
- ወደ ኩሽና ሲገቡም ሲወጡም
- ቆሻሻ ከጣሉ በኋላ
- የኬሚካሎች አያያዝ
- ጥሬ ሥጋ፣ የዶሮ እርባታ ወይም የባህር ምግቦችን አያያዝ
- መብላት ወይም መጠጣት
- ፀጉርን፣ ፊትን ወይም አካልን መንከት
- ገንዘብ አያያዝ
- ማስነጠስ ወይም ማሳል

የእጅ መታጠቢያ መስፈርቶች



- ሳሙና፣ የሚጣሉ የወረቀት ፎጣዎች (ፔፐር ታወል) እና የእጅ መታጠቢያ ምልክቶች በሁሉም የእጅ መታጠቢያ ገንዳዎች ላይ መሆን አለባቸው።
- እጅዎን ብቻ በዚህ መታጠቢያ ገንዳ ይታጠቡ።
- ውሃው 100°F ላይ መሆን አለበት።
- በሶስት-ክፍል መታጠቢያ ገንዳ ላይ እጅዎን አይታጠቡ።
- በእጅ መታጠቢያ ገንዳ ላይ መሳሪያዎችን አያከማቹ ወይም አይጠቡ።

የእጅ ጓንት አጠቃቀም



- ለመመገብ ዝግጁ የሆኑ ምግቦችን ለመያዝ ጓንት ወይም የቤት ዕቃ ይጠቀሙ።

- የጎማ ጓንቶችን አይጠቀሙ።

- ከተቀደዱ፣ ከተቆረጠ ወይም ከተበከሉ ጓንቶችን ይለውጡ። ጓንቶች በመታጠቢያ ቤት ውስጥ፣ በማጨስ ወቅት፣ በማሳል ወቅት፣ በማስነጠስ ወቅት እና ጥሬ እና የበሰለ ምግቦችን በማዘጋጀት መካከል ሊበከሉ ይችላሉ። አዲስ ጓንት ከማድረግዎ በፊት እጅን በደንብ ይታጠቡ እና ያድርቁ።

ለመብላት ዝግጁ የሆኑ ምግቦች፡-
ያለ ምንም ዝግጅት በደህና ሊበሉ የሚችሉ ምግቦች።



የፀጉር ቁጥጥር

- በአነዚህ ዘዴዎች ፀጉርን ከምግብ ያርቁ።



መብላትና መጠጣት

- ስራተኞቹ በተመረጡ ቦታዎች መብላት እና መጠጣት አለባቸው።
- የግል ምግብን ከደንበኛ ምግብ እና መሳሪያ አርቀው ያስቀምጡ።



የግል እቃዎች

- ሁሉንም የግል እቃዎች ከምግብ እና ከመሳሪያ ያርቁ። ቁልፎች፣ ስልኮች፣ አልባሳት እና ሌሎች ነገሮች የስራ ቦታዎችን ሊበክሉ ይችላሉ።



የሰራተኞች ንፅህና

- ከመጠን በላይ እያስነጠሱ፣ እያስነጠሱ ወይም ከአፍንጫዎ ፍሳሽ እየወጣ አይስሩ።

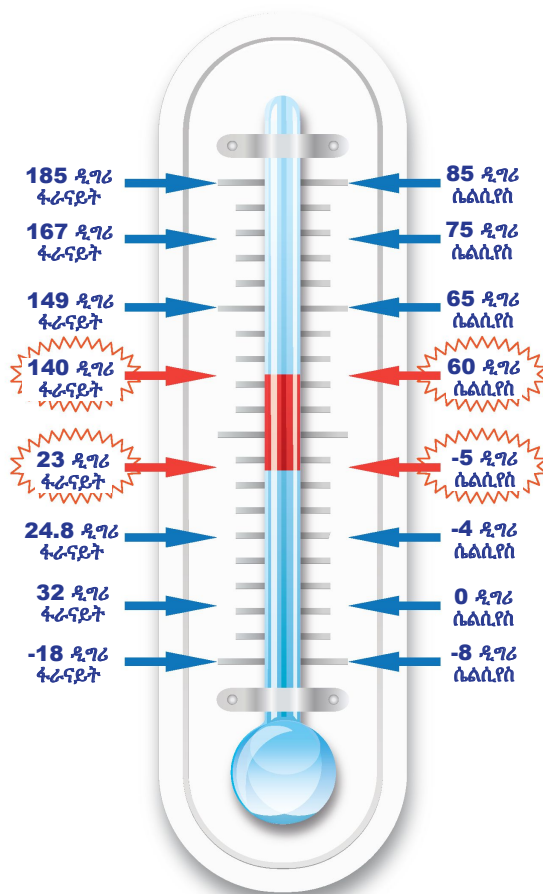


የሙቀት መጠን

ዲግሪ ሴልሲየስ መጠቀም ይችላሉ። የጤና ተቆጣጣሪዎች የሙቀት መጠንን በዲግሪ ፋራናይት ይጠቀማሉ። በዲግሪ ፋራናይት ሚዛን ውስጥ ደህንነቱ የተጠበቀ የሙቀት መጠኖችን ማወቅ አለብዎት።

አደገኛ ዞን

- በ 41°F እና 135°F መካከል ምግብን አታስቀምጡ።
- በዚህ የሙቀት መጠን ባክቴሪያዎች በፍጥነት ያድጋሉ።



ጊዜ/ሙቀት መቆጣጠሪያ (TCS) ለደህንነት ምግብ

ጀርሞች በአንዳንድ ምግቦች ላይ ከሌሎች በበለጠ በቀላሉ እና በፍጥነት ያድጋሉ። እነዚህ ምግቦች የቲሲኤስ ምግቦች ይባላሉ። በእነዚህ ምግቦች ላይ የባክቴሪያዎችን እድገት ለመቆጣጠር ጊዜ እና የሙቀት መጠን ጥቅም ላይ ይውላሉ። ምሳሌዎች፦



ወተት እና የወተት ተዋጽኦዎች



የቅርፊት እንቁላል (ሳልሞኔላ ኤስፒሪን ለማስወገድ ከታከሙት በስተቀር)



ስጋ፡ የበሬ ሥጋ፣ የአሳማ ሥጋ እና የበግ ሥጋ



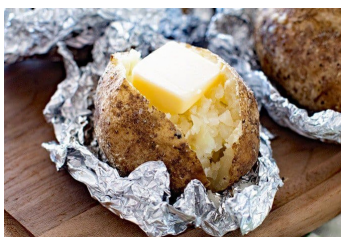
የዶሮ እርባታ



ዓሣ



ሼልፊሽ እና ክራስታስ(የባህር ጊንጥ)



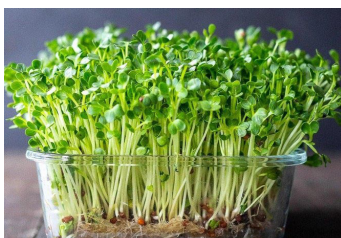
የተቀቀሉ ድንች



እሳት የነካቸው የእፅዋት ምግቦች እንደ የበሰለ ሩዝ፣ ባቄላ እና አትክልት



ቶፋ ወይም ሌላ የአኩሪ አተር ፕሮቲን በስጋ አማራጮች ውስጥ እንደ ሻካራ አኩሪ አተር ፕሮቲን ያሉ ሰው ሠራሽ ንጥረ ነገሮች



ቡቃያ እና የቡቃያ ዘር



የተከተፈ ወይም የተቆረጠ ሐብሐብ፣ ቲማቲም እና ቅጠላ ቅጠል



ያልተነኩ ነጭ ሽንኩርት-እና-ዘይት ድብልቆች

የምግብ ዝግጅት

- ለማዘጋጀት ጊዜ የሌለዎትን ተጨማሪ ምግብ አያዘጋጁ። የሚፈልጉትን ብቻ ይውሰዱ።

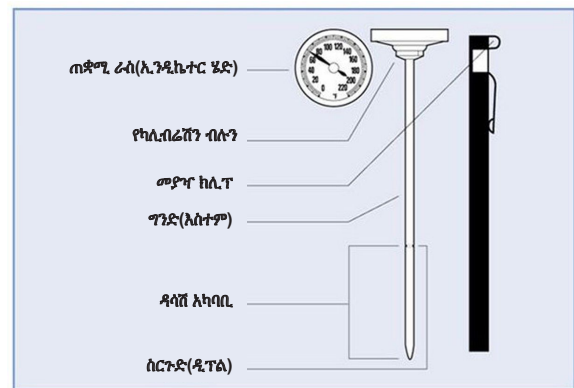
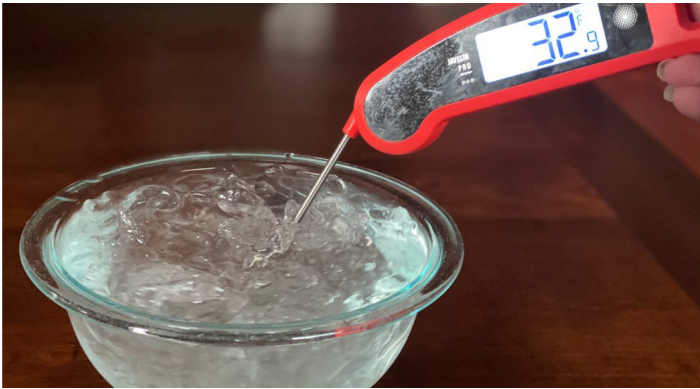


ለመብላት ዝግጁ የሆኑ ምግቦች

- ያለ ምንም ዝግጅት በደህና ሊበሉ የሚችሉ ምግቦች።



የሙቀት መለኪያ



ሙቀት መለኪያውን ያስተካክሉ

ሙቀት መለኪያው ትክክለኛ እንዲሆን መስተካከል አለበት።

ማስተካከል ማለት ሙቀት መለኪያው ትክክለኛውን ሙቀት እያነበበ መሆኑን ለማረጋገጥ ማስተካከል ነው።

የሙቀት ንባቦች ሁልጊዜ ትክክለኛ መሆናቸውን ለማረጋገጥ ሙቀት መለኪያዎች በየሳምንቱ መስተካከል አለባቸው።

- በረዶ እና ውሃ ወይም የፈላ ውሃን ይጠቀሙ።
- በበረዶ ቀዝቃዛ ውሃ ውስጥ 32°F ወይም 212°F በፈላ ውሃ ውስጥ መነበቡን ለማረጋገጥ ሙቀት መለኪያውን ያስተካክሉ።
- ትክክለኛ ያልሆኑትን ማንኛውንም ዲጂታል ሙቀት መለኪያዎች ይተኩ።

- በእያንዳንዱ ጊዜ ከተጠቀሙ በኋላ ያፅዱት። ማሳያው ላይ እርጥብ እሚል እንዳያዩ።
- ሙቀት መለኪያው ቀዝቃዛ እና ሙቅ ሙቀቶችን መለካት አለበት።
- መለኪያውን በጣም ወፍራም በሆነው የምግብ ክፍል ውስጥ ያድርጉት።
- ዳሳሹን ጋር ለማድረስ መለኪያውን በበቂ ሁኔታ ወደ ውስጥ ይግፉት ወይም ይበሉት።

ምግብ መቀበል

- ቀዝቃዛ ቲሲኤስ(TCS)* ምግቦች ወዲያውኑ ወደ ማቀዝቀዣው መወሰዳቸውን ያረጋግጡ። የቲሲኤስ የምግብ ዕቃዎችን የመቀት መጠን ይውሰዱ።
- ቀዝቃዛ ቲሲኤስ ምግቦች በ 41 ዲግሪ ፋራናይት ወይም ከዚያ በታች መቀበል አለባቸው።
- ጥሬ ጠንካራ-ክርፊት እንቁላል በ 45 ዲግሪ ፋራናይት መቀበል ይቻላል።
- ወተት በ 45 ዲግሪ ፋራናይት መቀበል ይቻላል ነገር ግን በ2 ሰአት ውስጥ ወደ 41 ዲግሪ ፋራናይት መቀዝቀዝ አለበት።

ቀዝቃዛ መያዣ



- 41 ዲግሪ ፋራናይት ወይም ከዚያ በታች መሆን አለበት።
- ጥሬ ጠንካራ ቅርፊት እንቁላሎች በ45 ዲግሪ ፋራናይት ወይም ከዚያ በታች ሊቆዩ ይችላሉ።
- ምግቦች ቀዝቃዛ ሆነው መቆየታቸውን ለማረጋገጥ መቀት መለኪያ በማቀዝቀዣዎች ውስጥ ያስቀምጡ።

*ቲሲኤስ(TCS) = ለደህንነት ምግብ ጊዜ/መቀት መቆጣጠሪያ (ገጽ 20 ይመልከቱ)

የምግብ ማከማቻ

- ያልተሸፈነ ምግብን በማቀዝቀዣ ውስጥ ወይም በበረዶ ቤት ውስጥ በጭራሽ አያስቀምጡ።
- ብክለትን ለመከላከል ምግብን በተዘጋ ምግብ ማስቀመጫ ውስጥ ያስቀምጡ።
- አንድ-ጊዜ ብቻ ጥቅም ላይ የሚውል ማስቀመጫ ውስጥ ምግብን በጭራሽ አያስቀምጡ።



ጥሬ ሥጋ ማከማቻ

- በታች በተዘረዘረው ከላይ እስከ ታች ባለው ቅደም ተከተል ሁል ጊዜ ጥሬ ምግብን ለመብላት ዝግጁ የሆኑ ምግብዎችን ያከማቹ፡-
 - ለመብላት ዝግጁ የሆኑ ምግቦች
 - ጥሬ የባህር ምግቦች
 - ጥሬ ያልበሰሉ ስጋዎችን
 - ጥሬ የተፈጨ ስጋ
 - ጥሬ የዶሮ እርባታ ምርቶች

እላይ

ኋላ

	ለመብላት ዝግጁ የሆኑ ምግቦች
	ጥሬ ዓሳ እና እንቁላሎች
	ጥሬ ስቴክ(የተጠበሰ ስጋ)፣ በጣም የተጠበሰ ስጋ እና የአሳማ ሥጋ
	ጥሬ የተፈጨ ስጋ እና የተቀቀለ ስጋ
	ጥሬ የዶሮ እርባታ ምርቶች

ጥሬ የሥጋ ምንጭ

- ደህንነቱ የተጠበቀ ፈቃድ ካለው ምንጭ ይግዡ።
- ጥሬ ዶሮን አይጠቡ። ባክቴሪያዎችን ያሰራጫል።



ቀዝቃዛ ምግብን ማቅለጥ/ማሞቅ

የቲሲኤስ ምግቦችን ማቅለጥ

- ምግብ ከ 41 ዲግሪ ፋራናይት በላይ መሄድ አይችልም።
- የቀዝቃዛ ምግቦችን ወደ 41 ዲግሪ ፋራናይት ለማቅለጥ በማቀዝቀዣ ውስጥ ያስቀምጡ ወይም ምግቡን በሚፈሰ ቀዝቃዛ ውሃ ስር በማጠባበቅ ውስጥ ያስቀምጡ።
- ምግብን በሙቅ ውሃ ውስጥ ወይም በክፍል ሙቀት በጭራሽ አያቅልጡ።



የቀዝቃዛ የቀነሰ የአክሲዲን ማሸጊያ(ሮፕ) ውስጥ ያለ አሳን ማቅለጥ

- ዓሳው በፕላስቲክ መጠቅለል አለበት።
- ዓሳውን በማቀዝቀዣ ውስጥ ይቀልጡት።
- አየር ለማስገባት ፕላስቲኩን ትንሽ ይቁረጡት።



ማጠብ የሚያመጣው

- ከመቁረጥዎ በፊት ሁሉንም ጥሬ ፍራፍሬዎችን እና አትክልቶችን ይጠቡ።
- በማዘጋጀው ገንዳ ውስጥ በውሃ ይጠቡት።
- ትክክለኛዎቹ የመከራ ቁርጥራጮች ካሉዎት የአትክልት ማጠቢያን መጠቀም ይችላሉ።



መቁረጫ ሰሌዳዎች

- ሊታጠቡ የሚችሉ መሆን አለባቸው።
- ጥልቅ ቁርጠኝ ሊኖራቸው አይገባም።
- እያንዳንዱን ምግብ ከቆረጡ በኋላ እና ወደ ሌላ ምግብ ከመሄድዎ በፊት ይታጠቡ።
- ለአንድ ትኩስ ምርት አንድ መቁረጫ ሰሌዳ እና ለጥሬ ሥጋ፣ ለዶፎ እርባታ እና ለባህር ምግብ ደግሞ የተለዩ ይጠቀሙ።



“ተሰርቶ አለቀ?”

በማየት መለየት አይቻልም።
እርግጠኛ ለመሆን የምግብ ሙቀት መለኪያ ይጠቀሙ።

የኤስዲኤ(USDA)-የሚመከረው ደህንነቱ የተጠበቀ ዝቅተኛ የውስጥ ሙቀት



145 ዲግሪ ፋራናይት

ያልበሰለ

የበሬ ሥጋ፣ የአሳማ ሥጋ፣ የጥጂ
ሥጋ፣ የበግ ሥጋ፣ ስቴክ፣ ጥብስ እና
ሙዳ ስጋ



145 ዲግሪ ፋራናይት

የእንቁላል ምግቦች



145 ዲግሪ ፋራናይት

ዓሣ

ሼልፊሽ



165 ዲግሪ ፋራናይት

ያልበሰለ፣ ቁርጥራጮች እና
የተፈጨ

ትልቅ ዶሮ(ተርኪ), ዶሮ, ዳክዩ



155 ዲግሪ ፋራናይት

የተፈጨ

የበሬ ሥጋ፣ የአሳማ ሥጋ፣ የጥጂ
ሥጋ፣ የበግ የተፈጨ



የተረፈ ምግብን እንደገና ማሞቅ

- እስከ 165 ዲግሪ ፋራናይት ያሙቁት።
- ምግቡን ማማሰሎን ያረጋግጡ። በእኩል መጠን(ጥሬ ብስል ሳይሆን) ያሞቁ።
- የማብሰያ መሳሪያዎችን ይጠቀሙ።
- የእንፋሎት ጠረጴዛውን በመጠቀም በጭራሽ ደግመው አይሞቁ።
- በእንፋሎት ጠረጴዛው ላይ ከማስቀመጥዎ በፊት ምግብ 135 ዲግሪ ፋራናይት ወይም ከዚያ በላይ መሆን አለበት።

ሙቅ/ትኩስ መያዣ



- ምግብ በ135 ዲግሪ ፋራናይት ወይም ከዚያ በላይ በሆነ የሙቅት መጠን መቀመጥ አለበት።

ምግቦችን ማቀዝቀዝ



- በ2 ሰአት ውስጥ ከ135 ዲግሪ ፋራናይት እስከ 70 ዲግሪ ፋራናይት



- በሚቀጥሉት 4 ሰዓታት ውስጥ ከ70 ዲግሪ ፋራናይት እስከ 41 ዲግሪ ፋራናይት

የማቀዝቀዝ ዘዴዎች



- ምርቱን በየሰዓቱ ያማስሉ።
- የብረት መያዣዎች(ድስት) ያዣዎች በጣም የተሻሉ ናቸው።
- ቀጭን መጥበሻዎን ይጠቀሙ።
- መያዣዎች(ድስት) በግማሽ ይሞሉ።
- በሚቀዘቅዝበት ጊዜ ክዳኑን ክፍት ይተውት።



አይስ ዋንድ(የበረዶ ማፅጃያ) ይጠቀሙ።



የበረዶ ገንዳ ይጠቀሙ።



የብላስት ፔለር(ፈጣን ማቀዝቀዣ) ወይም የማቀዝቀዣ ክፍልን ይጠቀሙ።

- ቀዝቃዛውን መስመር በመጠቀም በጭራሽ አይቀዝቅዙ።
- የዝግጅት ጠረጴዛ ላይ ከማስቀመጥዎ በፊት ምግብ 41 ዲግሪ ፋራናይት ወይም ከዚያ በታች መሆን አለበት።

ቀን ምልክት ማድረግ



- ሁልጊዜ ቲሲኤስ ምግቦችን በ7 ቀን የመጣያ ቀን ምልክት ያድርጉ።
- መቼ እንደሚጣሉ ለማሳወቅ በምግብ መያዣው ላይ ተለጣፊ ልጥፍ ያድርጉ።
- ከስታርድ በ12/9 ከተሰራ፣ የ7 ቀን ህግን ተከትሎ በ12/15 መጣል አለበት። ከስታርድ በ12/12 ለጣፋጭነት የሚያገለግል ከሆነ ጣፋጩ በ12/15 መጣል አለበት ምክንያቱም ሰዎች እንዳይታመሙ ከምግቡ ውስጥ በጣም ጥንታዊውን ንጥረ ነገር መውጣት አለብት።





ዲሴምበር

እሁድ	ሰኞ	ማክሰኞ	ረቡዕ	ሐሙስ	ዓርብ	ቅዳሜ
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31	1	2	3	4

የሚያበቃው፡-
12/15

የታሸጉ የምግብ መለያዎች



ቸኮሌት ቺፕ ኩኪስዎች

PickYourOwn.org Cookies Co.፤

456 ኤልም ሴንት ጄፈርሰን ከተማ፣ MO 6510

ግብዓቶች፡- የበለፀገ ዱቄት (የስንዴ ዱቄት ፣ ኒያሲን ፣ የተቀነሰ ብረት ፣ ቲያሚን ፣ ሞኖኒትሬት ፣ ሪቦፍላቪን ፣ ፎሊክ አሲድ) ፣ ቅቤ (ወተት ፣ ጨው) ፣ ቸኮሌት ቺፕስ (ስኳር ፣ ቸኮሌት መጠጥ ፣ የኮኮ ምን ፣ ቅቤ ስብ (ወተት) ፣ አኩሪ አተር ፣ ሌሲቲን (እንደ ኢሙሊሲፋየር) ፣ ስኳር ፣ እንቁላል፣ ጨው፣ የተጣራ የተፈጥሮ ቫኒላ፣ ቤኪንግ ሶዳ።

የተጣራ ክብደት 3 ኦውንስ (89 ግ)
ስንዴ፣ እንቁላል፣ ወተት፣ አኩሪ አተር ይዟል

- የተለመደው የምግብ ስም
- የተቋሙ አድራሻ እና ስም
- የንጥረ ነገሮች ዝርዝር በቀዳሚነት (ከታላቁ እስከ ትንሹ)
- አለርጂ የሚያስነሳ ንጥረ-ነገር
- የተጣራ ክብደት

የሚሰሩ መለያ መያዣዎችን

- የምግብ መያዣዎችን በተለመዱ ስሞች ይሰይሙ።
- ተለጣፊዎችን፣ መለያዎችን ወይም ማርከሮችን መጠቀም ይቻላል።



አለርጂ የሚያስነሳ ንጥረ-ነገር



የተለመዱ አለርጂ የሚያስነሱ ምግቦች

- ወተት
- ስንዴ
- አኩሪ አተር
- እንቁላል
- አቾሎኒ
- ዓሳ (እንደ ባስ፣ ፍላንደር ወይም ኮድ)
- ልፊሽ (እንደ ሸርጣን(የባህር ጊንጥ)፣ ሎብስተር ወይም ሽሪምፕ ያሉ)
- የዛፍ ፍሬዎች (እንደ አልሞንድ፣ ፔካኖች ወይም ዋልኑትስ ያሉ)

የተለመዱ የምግብ አለርጂ ምልክቶች



ማሳከክ ሽፍታ



ማስመለስ



የማቅለሽለሽ ወይም የሆድ ህመም



የትንፋሽ እጥረት / በትንፋሽ ወቅት ትር ትር ማለት



ተቅማጥ



እብጠት

በባሉ ሁኔታዎች አለርጂዎች ሞት ሊያስከትሉ ይችላሉ።

የሽማግሌት ማስጠንቀቂያ

- ጥሬ ወይም ያልበሰሉ ምግቦችን የምታቀርቡ ከሆነ የእርስዎ ዝርዝር ይህ የሽማግሌት ማስጠንቀቂያ ሊኖረው ይገባል። ማስጠንቀቂያው እንዲህ ይላል፡- “ጥሬ ወይም ያልበሰሉ ስጋዎች፣ የዶሮ እርባታ ምርቶች፣ የባህር ምግቦች፣ ሼልፊሽ ወይም እንቁላል መመገብ ለምግብ ወለድ በሽታ የመጋለጥ እድልን ይጨምራል።”

የሽማግሌት ማስጠንቀቂያ

ጥሬ ወይም ያልበሰሉ ስጋዎች፣ የዶሮ እርባታ ምርቶች፣ የባህር ምግቦች፣ ሼልፊሽ ወይም እንቁላል በተለይ አንዳንድ የጤና እክሎች ካሉዎት በምግብ ወለድ በሽታ የመያዝ እድልን ይጨምራል።

አስተማማኝ የአያያዝ መመሪያዎች

- እነዚህ መመሪያዎች ለሁሉም የታሸጉ ጥሬ ሥጋ እና የዶሮ እርባታ ምርቶች ያስፈልጋቸዋል።

አስተማማኝ የአያያዝ መመሪያዎች

ይህ ምርት የተዘጋጀው ከተፈተሽ እና ካለፈ ከስጋ እና/ወይም ከዶሮ እርባታ ምርት ነው። አንዳንድ የምግብ ምርቶች በአግባቡ ካልተያዙ ወይም በአግባቡ ካልበሰሉ በሽታ ሊያስከትሉ የሚችሉ ባክቴሪያዎችን ሊይዙ ይችላሉ። ለእርስዎ ጥበቃ ሲባል እነዚህን ደህንነት መጠበቂያ የአያያዝ መመሪያዎችን ይከተሉ።



ማቀዝቀዣ ውስጥ ማስቀመጥ ወይም በረዶ ማድረግ። በማቀዝቀዣ ውስጥ ወይም ማይክሮዌቭ ውስጥ ማቅለጥ።



ጥሬ ሥጋ እና የዶሮ እርባታ ምርቶች ከሌሎች ምግቦች ይለዩ። ጥሬ ሥጋ ወይም የዶሮ እርባታ ምርቶችን ከተነኩ በኋላ የመስሪያ ቦታዎችን (የመቁረጫ ሰሌዳዎችን ጨምሮ)፣ የማብሰያ እቃዎች እና እጅን ይታጠቡ።



በደንብ ማብሰል።



ትኩስ ምግቦችን በሙቀት ያስቀምጡ። የተረፈውን ወዲያውኑ ያቀዘቅዙ ወይም ያስወግዱት።

ቤት የተዘጋጀ ምግብ



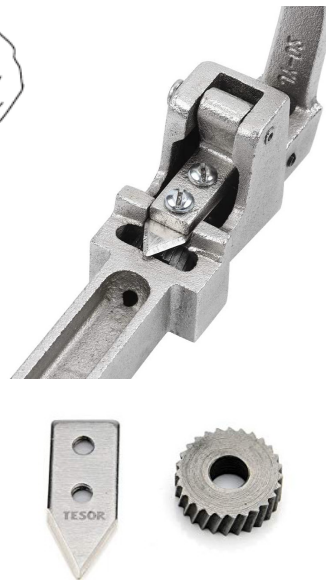
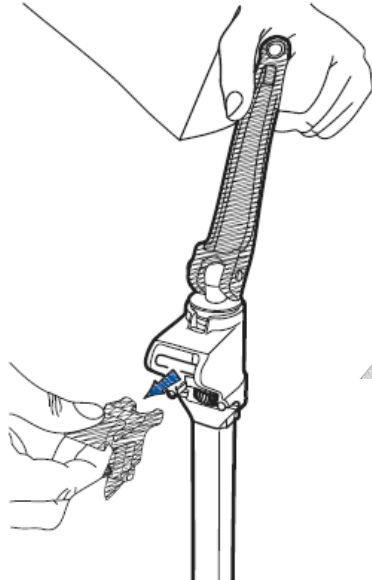
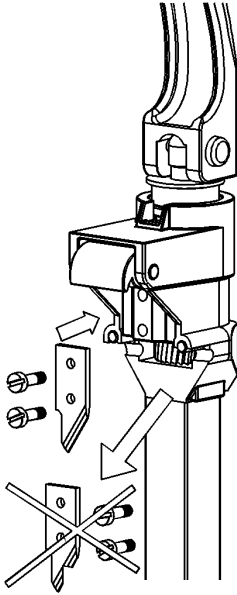
- ቤት ውስጥ የተሰራ ምግብ መሸጥ አይችሉም።



- ምግብ ፈቃድ ባለው ተቋም መሠራት አለበት።

የታሽግ ቆርቆሮ መክፈቻ

- ለጽዳት ሊወገድ በሚችል ቢላዋ ያለው የቆርቆሮ መክፈቻን ይጠቀሙ።



የተጣመሙ ጣሳዎች

- ያበጡ፣ የዛገ ወይም የተጣመሙ ጣሳዎችን አይጠቀሙ።



መሳሪያዎች



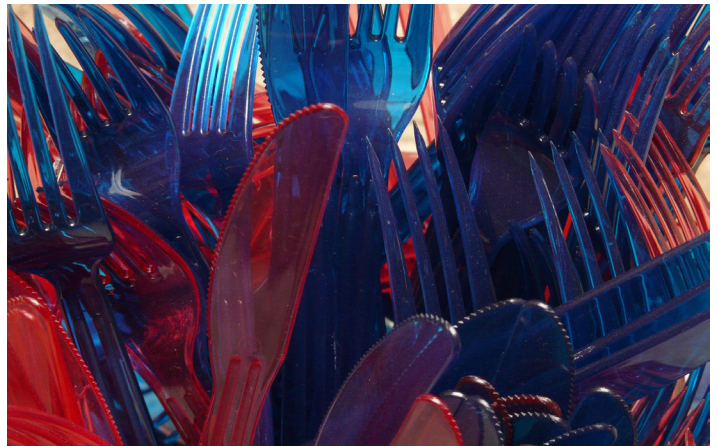
- የንግድ መሆን አለበት።
- የቤት ውስጥ መገልገያ መሳሪያዎች አይጠቀሙ።

የመሳሪያዎች እና የማብሰያ እቃዎች ለመፀዳት መመቻት

- መሳሪያዎች መፀዳት መቻል አለባቸው።
- ከመሳሪያው ላይ የተጣበቀውን ማስወገድ ካልቻሉ መተካት መቻል አለበት።
- በመደርደሪያ ላይ መጠቅለያ ወይም ካርቶን አይጠቀሙ።
- ለጽዳት መቀሶች መለያየት መቻል አለባቸው።



አንድ ጊዜ ብቻ ጥቅም ላይ የሚውሉ እቃዎች



- የማብሰያ እቃዎች እና የጅምላ ምግብ መያዣዎች አንድ ጊዜ ጥቅም ላይ እንዲውሉ እና እንዲጣሉ ተደርገው የተሰሩ ናቸው።
- ምሳሌዎች የሚያጠቃልሉት፡ የሰም ወረቀት፣ የሲጋ ወረቀት፣ የላስቲክ መጠቅለያ፣ ከአሉሚኒየም የተሰሩ የምግብ መያዣዎች፣ ማሰሪያዎች፣ የፕላስቲክ ገንዳዎች፣ የዳቦ መጠቅለያዎች፣ የፒክል በርሜሎች፣ የካቻፕ ጠርሙሶች እና የዘጠ ወጥር ጣሳዎች።

ማከማቻ



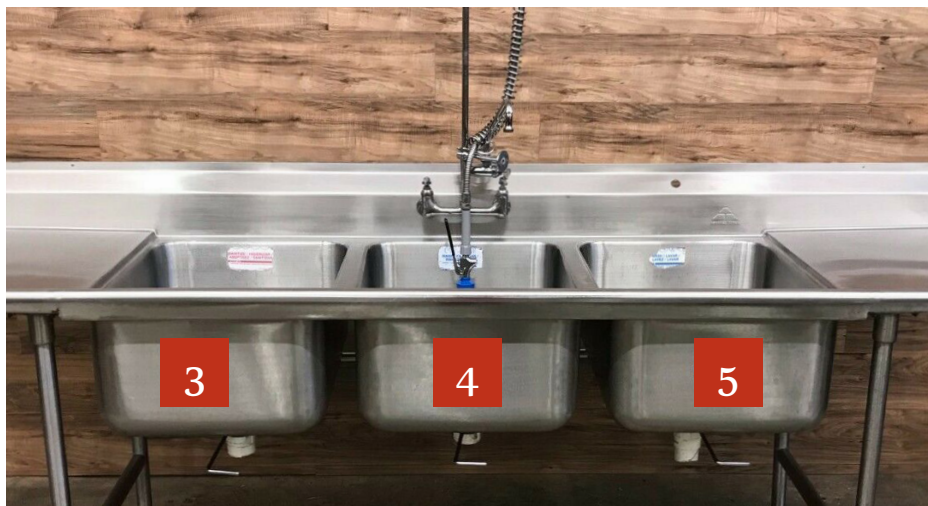
ደረቅ ማከማቻ

- አንድ ጊዜ ብቻ ጥቅም ላይ የሚውሉ ዕቃዎችን፣ መሳሪያዎችን እና ምግብን ከወለሉ 6 ኢንች (15 ሴ.ሜ) ከፍ ያድርጉ።
- እቃዎቹ በሳፕን ውስጥ ቢሆኑም ይህን ያድርጉ።

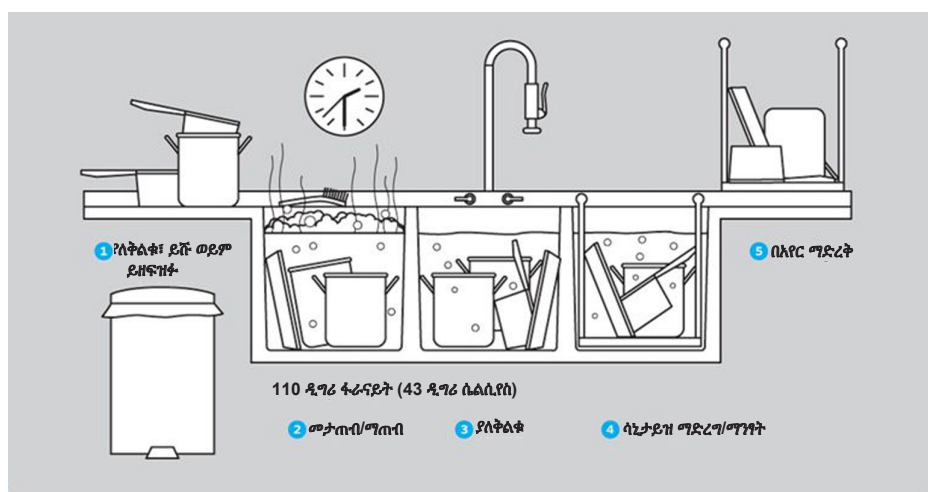
መሳሪያዎችን ማከማቻ

- የታመሙ ደንበኞችን እንዳይኖሩ ንጹህ ቦታ ያከማቹ።
- እንደ ቢላዋ ወይም ማንጠልጠያ ያሉ እቃዎች በየ 4 ሰዓቱ መቀየር ወይም መፀዳት እና ሳኒታይ መደረግ አለባቸው።
- የማብሰያ እቃዎችን በባልዲ ውሃ ውስጥ አታስቀምጡ።

የሶስት ክፍል ገንዳ የአፀዳድ ዝግጅት

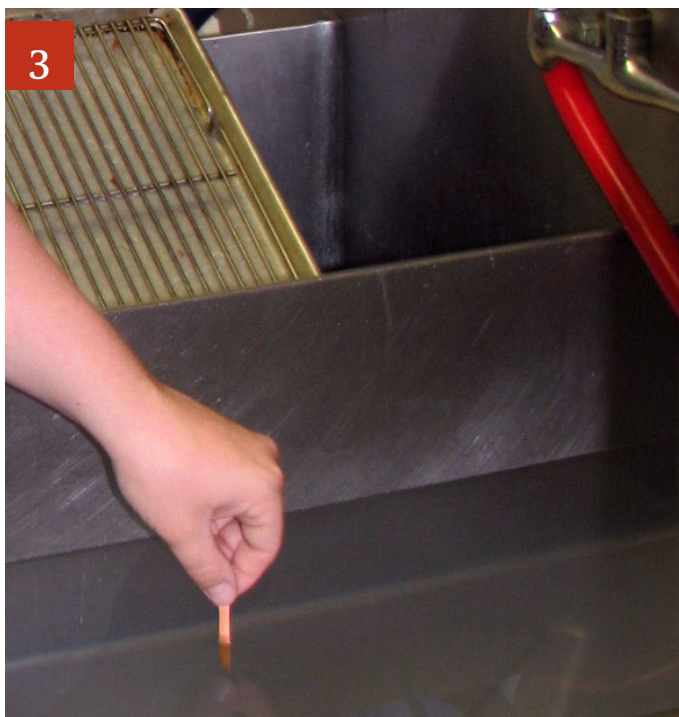


1. አጆችዎን ይታጠብ።
2. እያንዳንዱን ክፍል ማጽዳት እና ሳንታይዝ ማድረግ።
3. የግራውን ክፍል በሙቅ ውሃ እና በሳሙና ይሙሉት።
4. መካከለኛውን ክፍል በሙቅ ውሃ ይሙሉት።
5. የቀኙን ክፍል በሞቀ ውሃ እና እንደ ኳተርነሪ አሚኒየም ወይም ክሎሪን ሳንታይዝር ባሉ ማጽጃዎች (ሳንታይዘሮች) ይሙሉት።



ክሎሪን ሳኒቲዘር

1. ሶዲየም ሃይፖክሎሪይት በግብዓቶች ውስጥ መዘርዘር አለበት። መዓዛ/ሽታ ያለው ብሊች አይጠቀም።
2. ለአንድ ጋሎን ውሃ በ 5% አንድ የሻይ ማንኪያ ክሎሪን/ብሊች ይጨምሩ እና ይቀላቅሉ።
3. ከመፈተሻው ቁራጭ ላይ ሁለት ኢንች ይቀረጡ። የመፈተሻውን ቁራጭ ለአንድ ሰከንድ በሳኒታይዘር ውስጥ ይንከሩት።
4. የመፈተሻውን ቁራጭ ከቀለም ገበታ ጋር ያወዳድሩት።
5. በ50 ፒፒኤም ወይም ከዚያ በላይ መሆን አለበት።



የመፈተሻ ቁራጭዎች የማለቂያ ጊዜ አላቸው። ጊዜው ሲያልቅ ይተኩ።

የመፈተሻ ቁራጭዎችን ደረቅ አድርገው ያቆዩ። እርጥብ ከሆኑ አውጥተው ይጣሉ።



የኳተርነሪ አሚኖኒየም ሳኒታይዘር



1. የኳተርነሪ አሚኖኒየም በግብአቶቹ ውስጥ መዘርዘር አለበት።
- ሀ. የሳፕን ቅርፅ ቅጽን ከተጠቀሙ፤ የሳፕን ቅርፅ በውሃ ውስጥ ይጣሉት።
የሳፕን ቅርፅ ይሟሟል።
- ለ. ፈሳሹን ኳተርነሪ አሚኖኒየም ሳኒታይዘርን ከተጠቀሙ፤ ለትክክለኛው ውሃ እና ኳተርን መጠን መመሪያዎችን ይከተሉ።
2. አረፋው እስኪጠፋ ድረስ ይጠብቁ።
3. ከመፈተሻው ቁራጭ ላይ ሁለት ኢንች ይቀረጡ። የመፈተሻውን ቁራጭ በሳኒታይዘር ውሃ ውስጥ ይንከሩና እና ለ 10 ሰከንድ ያህል ይቆዩት። (በመፈተሻው ቁራጭ ላይ መመሪያዎችን ይከተሉ፤ አንዳንዶቹ ከ10 ሰከንድ በላይ ሊፈልጉ ይችላሉ።)
4. የመፈተሻውን ቁራጭ ከቀለም ገበታ ጋር ያወዳድሩት።
5. ከ200-400 ፒፒኤም ወይም ከ150-400 ፒፒኤም ውስጥ መሆን እንዳለበት ለማየት ሳኒታይዘርዎን ያረጋግጡ።
6. ሳኒታይዘሩ ከፓምፕ ከሆነ እና በመጠን ከልሉ ውስጥ የማይሞከር ከሆነ የኬሚካል ኩባንያዎን ያነጋግሩ።

የጽዳት እቃዎች

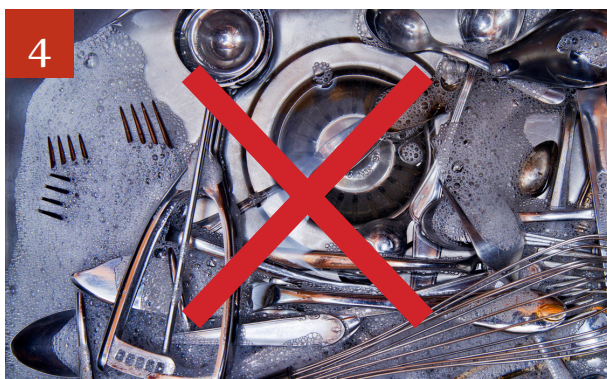


ሳህኖችን ለማጠብ ሁል ጊዜ የሶስት-ክፍል ማጠቢያ ገንዳን ከቅባት ወንፊት ጋር ይጠቀሙ።

1. ማሽት ወይም ቅድመ-ማለቅለቅ።
2. በመጀመሪያው ማጠቢያ ውስጥ ሳህኖችን ይጠቡ። ስፖንጅ አይጠቀም። ማጠቢያ ጨርቅ ወይም ማሽያ ብሩሽ ይጠቀሙ።
3. በመሀለኛው መታጠቢያ ገንዳ ውስጥ ሳህኖችን ይጠቡ። ሁሉም ሳሙና ከመሳሪያው ውስጥ መወገድ አለበት። እንደ አስፈላጊነቱ ውሃ ይመሉ።
4. በሶስተኛው ማጠቢያ ውስጥ ሳህኖችን ሳኒታይዝ ያድርጉ/ያፅዱ። የማብሰያ እቃዎች ቢያንስ ለ 1 ደቂቃ በሳንታይዘር ውሃ ውስጥ መሉ ለመሉ መሸፈን አለባቸው።
5. ሁሉንም ንጹህ ሳህኖች በአቅራቢያው ባለው የፍሳሽ ማስወገጃ ሰሌዳ ላይ በአየር ያድርቁ። ሳህኖችን በፎጣ አታድርቁ!



የቆሽሹ ሳህኖችን ከጨረሱ በኋላ እና ንጹህ ሳህኖችን ከመያዝዎ በፊት እጅዎን ይታጠቡ።



የእቃ ማጠቢያ ማሸንን በእጅ የቆሻሻ ቅነሳ ማድረግ



በወር አንድ ጊዜ የእቃ ማጠቢያ ማሸንን የቆሻሻ ቅነሳ ማድረግ። የእቃ ማጠቢያ የቆሻሻ ቅነሳ ዑደት ከሌለው ይህ በእጅ ሊሠራ ይችላል። ስኬል/ቆሻሻ በውሃዎ ውስጥ በሚገኙ ማዕድናት በማከማቸት ምክንያት የሚከሰት የነጭ ነገር መገንባት ነው።

1. ውሃውን አፍስሱ።
2. ፓምፑን ከሳሙና (ዲተርጀንት) ያስወግዱ እና በቧንቧው ውስጥ ያለውን ሳሙና ለማውጣት የሚፈጀው ጊዜ ያህል ማሸኑን ያብሩት።
3. ትክክለኛውን የስኬል/ቆሻሻ ማጥፊያ የኬሚካላዊ መጠን ይጨምሩ።
4. ዑደቱን ለመጀመር በሩን ይዝጉ። ለ 30 ሰከንዶች ያብሩት እና ከዚያ በኋላ በሩን ይክፈቱ።
5. ለ15-20 ደቂቃዎች እዛው ይተዉት።
6. ዑደቱን ለመጨረስ በሩን ይዝጉት።
7. የሳሙና (ማዕጃ) ትቦውን እንደገና ያስገቡ።
8. ሳህኖቹን ለማጽዳት ወደ ማሸኑ ውስጥ መግባቱን ለማረጋገጥ ሳሙናውን (ማጠቢያውን) ቀድመው ፕራይም ያስድርጉት።
9. ማንኛውንም ሳህኖች ከማጠብዎ በፊት ሁለት ጊዜ ማፍሰስ እና እንደገና መመላት ይኖርበታል።

ራስ-ሰር የቆሻሻ መቀነሻ ዑደት



[የፎቶ ባለቤት: acsmt.com]

1. ውሃን ማፍሰስ።
2. የቆሻሻ መቀነሻ ዑደትን ይመረጡ።
3. ለመጀመር በሩን መዝጋት። በየመለያው መጠን በሚለው መሰረት የስኬል/ቆሻሻ ማስወገጃ ኬሚካሎችን ለመጨመር ሲጠየቁ በሩን ይክፈቱ።
4. ሳህኖችን ለማጽዳት ከመጠቀም በፊት ሁለት ጊዜ ያፈሰሱ እና እንደገና ይሙሉ።

የሳህን/እቃ ማጠቢያ



- ለማጠቢያ እና ለማለቅለቂያ የሚያስፈልጉትን የሙቀት መጠኖች በሚገልጽ የመረጃ ሰሌዳው ማሸኑ ላይ መሆን አለበት።
- የሙቀት መለኪያዎች እና የግፊት መለኪያዎች እየሰሩ መሆናቸውን ያረጋግጡ።
- እንደ አስፈላጊነቱ የማሸኑን ውስጠኛ ክፍል ያጽዱ።
- ሳህኖቹ አሁንም አስቀድመው መታጠብ አለባቸው።



ዝቅተኛ ሙቀት የኬሚካል እቃ ማጠቢያ

- በጣም የተለመደው የኬሚካል ሳኒታይዘር/ማጽጃ ክሎሪን ነው።
- ሳሙና (ማጠቢያ)፣ ለማለቅለቅ የሚያዘግዙ እና ሳኒታይዘር ወደ እቃ ማጠቢያው ውስጥ ማስገባት/ፓምፕ ማድረግ ያስፈልጋል።
- ከሳኒታይዘር ጋር እንዲጣጣሙ የሳኒታይዘር መፈተሻ ቁራጮችን በበታው ላይ ያስቀምጡ። ሳኒታይዘርን ለመፈተሽ አንዳንድ ሳህኖችን በማሸኑ ውስጥ ያስቀምጡ እና የእቃ ማጠቢያው ዑደቱን ካጠናቀቀ በኋላ በእርጥብ ሳህኖች ላይ የሙከራ ቁራጮችን ያድርጉ። ሳኒታይዘሩ በትክክለኛው ክልል ላይ ካልሆነ ባዶ መሆኑን ለማየት የሳኒታይዘር መያዣውን ያረጋግጡ። አሁንም ሳኒታይዘር በውስጡ ካለ፣ የኬሚካል ኩባንያውን ያነጋግሩ።



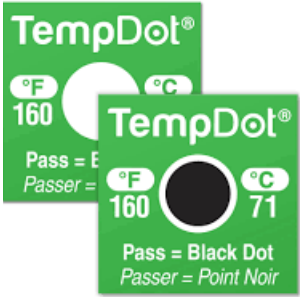
እንዴት ሳኒታይዘርን ወይም ሳሙና (ማጠቢያ) ፕራይም እናደርጋለን

- ባዶ ኬሚካላዊ መያዟን ከቀየሩ አዲሱን የሳኒታይዘር ወይም ሳሙና (ማጽጃ) መያዟ ፕራይም ማድረግ ያስፈልግዎታል።
- ቱቦው ባዶ ከሆነ ምንም ሳሙና ወደ እቃ ማጠቢያ ማሸን ውስጥ አይገባም።
 - የእቃ ማጠቢያ ማሸኑን ያብሩ ወይም ዋናውን የፕራይም ቁልፍ ይያዙ።
 - ሳሙናው/ማጠቢያው ከአየር አረፋ ጋር ወደ ቱቦው ሲወርድ ካዩ በኋላ ያቁሙ።

ከፍተኛ ሙቀት የእቃ ማጠቢያ

ከፍተኛ ሙቀት ያላቸው የእቃ ማጠቢያዎች ሙቅ ውሃን በኬሚካሎች ምትክ ለማጽዳት ይጠቀማሉ።

- በኬሚካሎች ምትክ ሙቅ ውሃን ለማጽዳት ይጠቀማል።
- የሙቀት መጠኑን በየቀኑ ለመፈተሽ የሙቀት ተለጣፊዎች ወይም ከፍተኛ የሙቀት መጠን መለኪያ ያስፈልግዎታል።
- ተለጣፊን በድስት ላይ ያድርጉ እና በእቃ ማጠቢያው ውስጥ ያብሩ።
- ትክክለኛው የሙቀት መጠን ከደረሰ ቀለሞችን ይለውጣል።



ከፍተኛ ሙቀት መለኪያ

- ሙቀት መለኪያውን በእቃ ማጠቢያ ውስጥ ያስቀምጡ እና የሙቀት መጠኑን ለመፈተሽ ዑደትን ያስጀምሩ።
- የእቃ ማጠቢያው 160 ዲግሪ ፋራናይት ወይም ከዚያ በላይ መድረስ አለበት።



መጥረጊያ ጨርቆች

- ጥቅም ላይ በማይውልበት ጊዜ ማጽጃ ጨርቆችን በሳኒታይዘር ባልዲ ውስጥ ያከማቹ።
- የሳኒታይዘርን ውህድ ልክ በመታጠቢያ ገንዳ ውስጥ የማብሰያ እቃዎችን ለማጠብ እንደሚያደርጉት ያድርጉ።
- ከወለሉ ላይ ባልዲዎቹን ያርቁ።

የበረዶ መንሸራተቻ እና የበረዶ ሰሪዎች

- የበረዶ ሰሪዎችን ደጋግመው ያፅዱ (በአምራቹ መመሪያ) በበረዶ ሰሪዎች መንሸራተቻ ውስጥ እና በበረዶ ሰሪዎች ውስጠኛ ክፍል ውስጥ ሻጋታ እንዳይፈጠር ለመከላከል ማለት ነው።



የስጋ መጋዝን ማጽዳት

የስጋውን መጋዝ ከመጠቀም በፊት እና በኋላ ያጽዱ።

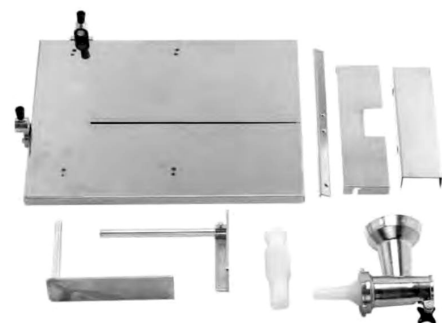


1. ማጽዳት ለመጀመር ማሸኑን ይንቀሉ።

2. የሚከተሉትን አስወግድ

- ሀ. የላይኛው ሽፋን
- ለ. የታችኛው ሽፋን
- ሐ. ቆሻሻ መጣያ
- መ. ጠረጴዛ ግራ/ቀኝ በኩል
- ሰ. የቆሻሻ ትሪ
- ረ. የአምድ ጠባቂ

- ሸ. ተጎታች መጥረጊያ እና ምላጭ መቧጠጫዎች
- ቀ. የታችኛው ምላጭ መመሪያ
- ፲. የመጋዝ ምላጭ
- ረ. የላይኛው መመሪያ እና ምላጭ መገጣጠሚያ
- በ. የላይኛው እና የታችኛው ጉታቾች



[የፎቶ ባለቤት፡ ጤናማ ዓለም]



3. የተወገዱት ክፍሎች በ 3 ክፍል ማጠቢያ ውስጥ መፀዳት አለባቸው።

4. የመሠረት ክፍሉን ማጠብ፣ ማለቅለቅ እና ሳኒታይዝ ማድረግ።

5. ቱቦ መጠቀም ይቻላል። በአየር ማድረቅ።

6. እንደገና መሰብሰብ/መገጣጠም።

የቧንቧ ስራ



- የምግብ ማዘጋጃ ገንዳው የአየር ክፍተት ሊኖረው ይገባል።

የኬሚካል ስፕሬይ/መርጫ ጠርሙሶች



- በሚረጨው ጠርሙስ ውጫዊ ክፍል ላይ የኬሚካሉን ስም ይፃፉ።
- የሚረጨው ጠርሙሶችን ከምግብ እና ከማብሰያ ዕቃዎች በታች ያከማቹ ኬሚካሎች በእነሱ ላይ እንዳይፈስሱ ማለት ነው።

የሙቅ ውሃ ማጠራቀሚያ አቅም

- የሙቅ ውሃ ማጠራቀሚያው በየቀኑ የማብሰያ እቃዎችን እና እጆችን ለመታጠብ በቂ ሙቅ ውሃ ማዘጋጀት አለበት።

የውሃ መቋረጥ መመሪያዎች

በድንገተኛ አደጋ ምክንያት የውሃ አገልግሎት ከተቋረጠ የሚከተሉትን ሁኔታዎች የሚያጠቃልለው (ነገር ግን በነዚህ ብቻ ያልተገደበ) ግምገማ ያስፈልጋል።

- ሀ. የምግብ አሰራር ውስብስብነት እና ስፋት
- ለ. የአደጋ ጊዜ ጅምር እና ቆይታ
- ሐ. በሌሎች ወሳኝ መሠረተ ልማቶች እና አገልግሎቶች ላይ ያለው ተጽእኖ
- መ. የምግብ ኮድ እና የምግብ ህግ መስፈርቶችን ለማሟላት የሚያገለግሉ አማራጭ ሂደቶች መገኘት

ተቋሙ የምግብ ደህንነት መስፈርቶችን ወጥነት ባለው መልኩ መከበራቸውን ለማረጋገጥ የመጀመሪያ እና ቀጣይ ግምገማዎችን የማካሄድ ሃላፊነት አለበት።

የውሃ አገልግሎት ረዘም ላለ ጊዜ ሲቋረጥ የተወሰኑ የተጎዱ ስራዎችን ለመፍታት የሚወስዱ ጊዜያዊ አማራጭ ሂደቶች የሚከተሉት ናቸው።

እጅን መታጠቢያ ውሃ የለም።

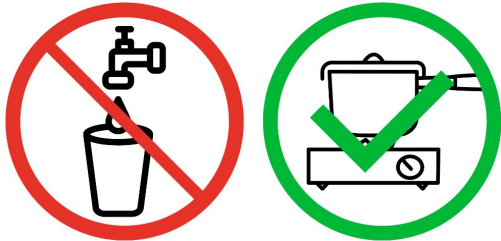
1. በኬሚካል የታከሙ ፎጣዎች የሚቀርቡት ምግቦች በቅድሚያ የታሸጉ ወይም በእጅ ከብክለት የተጠበቁ ከሆኑ እጅን ለማጽዳት ሊያገለግሉ ይችላሉ እና የእጅ መታጠቢያ ገንዳ በተለዋጭ የመጸዳጃ ክፍል ውስጥ የሚገኝ ከሆነ።

እና / ወይም

2. ከተፈቀደው የህዝብ ውሃ አቅርቦት ስርዓት የሚቀዳ የሚንቀሳቀስ ውሃ በማሞቅ ባለ 5-ጋሎን የተሸፈነ እቃ መያዣ ውስጥ ማስቀመጥ ይቻላል እና ንፁህና ሞቅ ያለ ውሃ በእጆቹ ላይ ወደ ማጠቢያ ማፍሰሻ እንዲገባ ማድረግ።



የውሃ አገልግሎት መቋረጥ/ የማፍላት ማስጠንቀቂያ



የሚከተሉት የውሃ አቅርቦት ባዮሎጂያዊ ብክለት ልዩ የተጎዱ የምግብ ስራዎችን ለመፍታት ሊወስዱ የሚችሉ ጊዜያዊ አማራጭ ሂደቶች ናቸው (የፈላ ውሃ ማሳሰቢያ)። “የፈላ” ውሃ በተጠቆመበት ቦታ ውሃው ቢያንስ ለ 5 ደቂቃዎች በሚንከባለል ፍላት ውስጥ መቆየት አለበት። ምንም እንኳን ኬሚካሎች (ለምሳሌ ብሊች) አንዳንድ ጊዜ አነስተኛ መጠን ያለው የቤት ውስጥ የመጠጥ ውሃን ከብክለት ለመከላከል የሚያገለግል ቢሆንም የኬሚካል ተረፈ ምርቶችን ለመፈተሽ በቦታው ላይ መሳሪያ ስለሌለ የኬሚካል ብክለት መከላከያ በአጠቃላይ ለምግብ አገልግሎት ስራዎች አማራጭ አይደለም።

ተስማሚ የእጅ ማጽጃ፣ የሚጣሉ ፎጣዎች እና የቆሻሻ ማጠራቀሚያ ያቅርቡ እና የእጅ ሳኒታይዘር/ማጽጃን ይከተሉ። በባዶ እጅ የንክኪ አማራጭ ሂደቶችን አስወግዱ። በባዶ እጅ ለመመገብ የተዘጋጀ ምግብዎችን አይንኩ።

አማራጭ መጻዳጃ ቤት ከሌለ የውሃ አገልግሎት እስኪመለስ ድረስ ተቋሙ ሥራ ማቆም አለበት።

የመጻዳጃ ቤት መገልገያዎች - መጻዳጃ ቤቶችን እና ሽንት ቤቶችን ለማጠብ ውሃ የለም

- የውሃ አገልግሎት ወደነበረበት እስኪመለስ ድረስ ሰራተኞች ምቹ ላይሆኑ የሚችሉትን ነገር ግን በሁሉም የስራ ሰአታት ውስጥ ለሰራተኞች ተደራሽ የሆኑ የመጻዳጃ ክፍሎች እንዲጠቀሙ ተፈቅዶላቸዋል።

የመጠጥ ውሃ

- በቂ አቅርቦት ካለ ለንግድ የታሸገ ውሃ እንደ መጠጥ ውሃ መጠቀም ይፈቀዳል። ለንግድ የታሸገ ውሃ ማግኘት ካልተቻለ ውሃ ከተፈቀደው የህዝብ ውሃ አቅርቦት በተሸፈነ ሳኒታይዝ በተደረገ ማሰሮ ውስጥ ተጎትቶ ሊመጣ ይችላል። ፈቃድ ያለው የውሃ ማጓጓዣ ከተፈቀደ ምንጭ ውሃ ለማቅረብ ሊያገለግል ይችላል።



ምግብ ማብሰል - የምግብ ዝግጅት

- ለንግድ የታሸገ ውሃ ወይም ከተፈቀደ አቅርቦት በንፅህና ማጠራቀሚያ ውስጥ የተከማቸ አቅርቦት ለምግብ ማብሰያ ዝግጅት እንደ ግብአት ሆኖ ሊያገለግል ይችላል።
- የምግብ ዝርዝርዎን ምንም ውሃ በሌለባቸው ብቻ መገደብ ሊኖርብዎ ይችላል።

በረዶ እንደ ምግብ ዕቃ/የምግብ ግንኙነት የሚያገለግል

- ከመቋረጡ በፊት የተሰራ በረዶ አሁንም ጥቅም ላይ ሊውል ይችላል። በተጨማሪም ለገበያ የሚመረተው በረዶ በተቋሙ ውስጥ ጥቅም ላይ እንዲውል ሊገዛ ይችላል።

የድህረ-ድብልቅ የፋውንቴን መጠጦች፣ ቡና፣ ካፕሺኖ እና ጭማቂ ማሸኖች

- የውሃ አገልግሎት እስካልተመለሰ ድረስ ሁሉም የፋውንቴን መጠጥ ማሸኖች ጥቅም ላይ መዋል የለባቸውም። ከውኃ አቅርቦት መስመር ጋር በቀጥታ የተያያዘ ማንኛውንም ማሸን አይጠቀሙ።



የጽዳት/ የሳኒታይዘር መሳሪያዎች, የማብሰያ እቃዎች, ማንኪያና ሹካ, አካላዊ መገልገያዎች

- ሊከሰቱ የሚችሉ የብክለት ጉዳዮችን ለመቀነስ ለአንድ ጊዜ ብቻ ለአገልግሎት የሚውሉ ዕቃዎች እና መያዣዎች በውሃ መቆራረጥ ጊዜ ጥቅም ላይ መዋል አለባቸው። የንፁህ የማብሰያ እቃዎች/መሳሪያዎች አቅርቦት ሲሟጠጥ ተቋሙ መስራት ማቆም አለበት።
- የማብሰያ እቃዎች/መሳሪያዎች መታጠብ፣መላቅለቅ እና ሳኒታይዝ መደረግ ካለባቸው ከተፈቀደው ምንጭ ውሃ ብቻ መጠቀም ይቻላል (በንግድ የታሸገ ውሃ/ውሃ ከተፈቀደለት የህዝብ ምንጭ ተጎትቶ በደህና ሁኔታ የተቀመጠ)።
- በማንኛውም ጊዜ የተቋሙ ንፅህና የምግብ ደህንነት ስጋቶችን የሚያስከትል ከሆነ ተቋሙ ስራ ማቆም አለበት።

ከውሃ መቋረጥ በኋላ እንደገና መከፈት

ፈቃድ ያለው ተቋም ሥራውን እንዲያቆም የታዘዘ ወይም የሚያስፈልገው ከሆነ ሥራ ከመጀመሩ በፊት መፈተሽ አለበት።

የውሃ አገልግሎት ወደነበረበት ተመልሷል ወይም “የመፍላት ማስጠንቀቂያ” ተነስቷል።

1. ቧንቧዎችን እና ትቦዎችን ለማጠብ በጋዜጣ፣ በራዲዮ፣ በቴሌቪዥን ወይም በማህበራዊ ሚዲያ ላይ የተዘረዘሩትን የውሃ አገልግሎት ድርጅቶችን መመሪያዎች ይከተሉ፤ ወይም እንደ አጠቃላይ መመሪያ ቀዝቃዛ ውሃ በቧንቧዎች ውስጥ ቢያንስ ለ 5 ደቂቃዎች ይልቀቁ።
2. የውሃ መስመር ግንኙነት ያላቸው እንደ ድህረ-ድብልቅ መጠጥ ማሸኖች፣ ስፕሬይ ሚስተር፣ ቡና ወይም የሻይ እቃዎች፣ የበረዶ ማሸኖች፣ የመስታወት ማጠቢያዎች፣ የእቃ ማጠቢያዎች እና ሌሎች የውሃ ግንኙነት ያላቸው መሳሪያዎች በአምራቹ መመሪያ መሰረት መታጠብ፣ ማጽዳት እና ሰኒታይዝ መደረግ አለባቸው።
3. የውሃ ማለስለሻዎችን በአድላት ዑደት ውስጥ ያስኬዱ።
4. ረዣዥም ሕንፃዎች ውስጥ የውኃ ማጠራቀሚያዎችን ያፍስሱ።
5. ለ3 ደቂቃዎች ያለማቋረጥ በማፍሰስ የመጠጥ ፋውንቴኖችን ይጠቡ።

የበረዶ ማሸን ንፅህና

ሀ. የውሃ መስመሩን ከማሸን(ዎች) ለመልቀቅ ከዚህ በታች ያለውን አሰራር ይከተሉ።

1. ከማሸኑ ጀርባ ባለው የውሃ መስመር ላይ ያለውን ቫልቭ ይዝጉ እና የውሃ መስመሩን ከማሸኑ መግቢያ ያላቅቁ።
2. ቫልቭውን ይክፈቱ እና 5 ጋሎን ውሃ በቫልቭ ውስጥ ይልቀቁ። ውሃውን ያስወግዱ።
3. ቫልቭውን ይዝጉ።
4. የውሃ መስመሩን ከማሸኑ ማስገቢያ ጋር እንደገና ያገናኙ።
5. ቫልቭውን ይክፈቱ።

ለ. በማሸኑ ውስጥ ያሉትን የውሃ መስመሮች ያፍሱ።

1. ማሸኑን ያብሩ።
2. ለ1 ሰዓት በረዶ ያዘጋጁ እና በረዶውን ያስወግዱ።

ሐ. የአምራቹን መመሪያ በመከተል ከውሃ እና ከበረዶ ጋር የሚገናኙትን ሁሉንም ክፍሎች እና ቦታዎች ያፅዱ እና ሳኒታይዝ ያድርጉ።

ለዚህ የአደጋ ጊዜ የድርጊት መርሃ ግብር (OEPA) ዓላማ፣ አንድ ማዘጋጃ ቤት “የመፍላት ማስጠንቀቂያ” ሲሰጥ ወይም በቦታው ላይ ያለው የውሃ አቅርቦት በአኢፒኤ መመሪያ መሠረት ለኮሊፎርም ባክቴሪያ ከፍተኛውን የብክለት ደረጃ ሲያልፍ በሕዝብ ጤና ላይ ፈጣን አደጋ አለ።

የአደጋ ጊዜ የድርጊት መርሃ ግብር

በውሃ የተሰሩ መጠጦች (ካርቦናዊ መጠጦች፣ ቡናዎች፣ ሙቅ ውሃ ማከፋፈያዎች፣ ጭማቂ ማሽኖች፣ የካፑቺኖዎች ማሽኖች፣ ወዘተ ያካትታል።)

- የድህረ-ድብልቅ ካርቦን ያለው መጠጥ ማሽን መጠቀምን ያቁሙ።

የበረዶ መሥራት

- ያለውን በረዶ አውጥተው በረዶ መስራት ያቁሙ።
- በተቋሙ ውስጥ ጥቅም ላይ የሚውል ለንግድ የተሰራ በረዶ ይግዙ። በረዶውን ከተበከለ በረዶ ጋር በተመሳሳይ ማጠራቀሚያ ውስጥ አታከማቹ።



ውሃ የሚያስፈልጋቸው የምግብ ምርቶች ማዘጋጀት

- ብክለቱ ከመታየቱ በፊት በውሃ የተዘጋጀ ማንኛውንም ዝግጁ ምግብ ያስወግዱ።
- በገበያ የታሸገ ወይም የተቀቀለ ውሃ በመጠቀም ለሙብላት የተዘጋጀ ምግብ ያዘጋጁ (ቢያንስ ለ 5 ደቂቃዎች አፍልተው)።

ምርቱን ማጠብ / መዘፍዘፍ

- አስቀድመው ታጥበው የታሸጉ ምርቶችን ይጠቀሙ።
- ከዚህ ቀደም የታጠበውን ማንኛውንም ምርት ያስወግዱ።
- የብክለት እድልን ለመቀነስ የቀዘቀዙ ወይም የታሸጉ ፍራፍሬዎችን ወይም አትክልቶችን ይጠቀሙ።
- ትኩስ ምርትና አትክልት ጥቅም ላይ የሚውል ከሆነ በተቀቀለ ውሃ፣ ለንግድ የታሸገ ውሃ ወይም ከሕዝብ የውኃ አቅርቦት ሥርዓት በተቀዳ ንጹህ የመጠጥ ውሃ መታጠብ አለባቸው።

የቀዘቀዙ ምግቦችን ማቅለጥ

- በማቀዝቀዣው ውስጥ ብቻ ያቅልጡ ወይም እንደ የማብሰያው ሂደት አካል። የቀዘቀዙ የቲሲኤስ ምግብን በቀዝቃዛ ውሃ ውስጥ አይቅልጡ።

ምግብ ማብሰል

- ለንግድ የታሸገ ውሃ ወይም ከተፈቀደው የህዝብ የውሃ አቅርቦት በተሸፈነ እና በተፀዳ መያዣ ውስጥ የተቀዳ ውሃ ይጠቀሙ።
- ፈቃድ ያለው የመጠጥ ውሃ ማጓጓዣ መኪና ለመጠቀም ያዘጋጁ።

እጅ መታጠብ

- የቧንቧ ውሃ በመጠቀም ከታጠቡ በኋላ የእጅ ሳኒታይዘር/ማፅጃ ይጠቀሙ።
- በባዶ እጅ የንክኪ አማራጭ ሂደቶችን አስወግዱ።
- በባዶ እጅ ለመመገብ የተዘጋጀ ምግብዎችን እንዲነኩ አይፍቀዱ።

የማብሰያ እቃዎችን እና የጠረጴዛ ዕቃዎችን ማጽዳት እና ሳኒታይዝ ማድረግ

- ነጠላ-አገልግሎት የማብሰያ ዕቃዎችን እና ማነኪያ እና ሹካ ይጠቀሙ።

ምርትን፣ የባህር ምግቦችን፣ የስጋ ሳጥኖችን፣ ወዘተ ለመርጨት የሚያገለግሉ የሚስቲንግ መርጫ ክፍሎች ናቸው።

- የሚስተሮችን/መርጫዎችን መጠቀም ያቁሙ።

በተቋሙ ውስጥ የቤት እንስሳት



የአገልግሎት እንስሳ ካልሆነ በቀር ሕያው እንስሳት በተቋሙ ውስጥ አይፈቀዱም። አንድ ደንበኛ እንስሳ ወደ ተቋሙ ካመጣ፣ ሁለት ጥያቄዎችን ብቻ መጠየቅ ይችላሉ፡-

1. እንስሳው የአገልግሎት እንስሳ ነው?
2. እንስሳው ምን ዓይነት ሥራ ወይም ተግባር ለመስራት ነው የሰለጠነው?

የአገልግሎት እንስሳው የአገልግሎት እንስሳ መሆናቸውን የሚያሳይ መታወቂያ መልበስ አያስፈልጋቸውም። ስለ አንድ ሰው አካል ጉዳተኝነት ለመጠየቅ አልተፈቀደልዎትም።

የእሳት ቃጠሎ እና የምግብ ደህንነት በምግብ አገልግሎት ስራ ውስጥ

ዝግጁ ይሁኑ

- በእሳት ጊዜ ምን ማድረግ እንዳለብዎ እቅድ ያውጡ።
- የእሳት ደህንነት እቅድዎ እርዳታ ለሚሰጡ ድርጅቶች ወይም ሰዎች አድራሻ መረጃን ማካተት አለበት ወይም ከእሳት አደጋ በኋላ ማሳወቅ ያለበትን ሰው ማካተት አለበት። ይህ ዝርዝር በመደበኛነት መስተካከል አለበት እና የሚከተሉትን ማካተት አለበት፡-
 - የእርስዎ ፋሲሊቲ ከስራ በኋላ የመገናኛ ቦታ
 - የአካባቢ ጤና ክፍል
 - የፖሊስ ክፍል
 - የኢንፎርሬሽን/ዋስትና ኩባንያ
 - የውሃ እና የእሳት አደጋ የመልሶ ማቋቋም ኩባንያ
 - የፍጆታ ኩባንያዎች (ኤሌክትሪክ፣ ጋዝ፣ ወዘተ.)
 - ጠበቃ

የተጎዱ ተግባራት

- የደንበኛ እና የሰራተኛ ደህንነት ቅድሚያ ሊሰጠው ይገባል። ማንኛውም መጠን ያለው እሳት ለጊዜው ደህንነቱ ያልተጠበቀ የምግብ አገልግሎት ሁኔታዎችን ሊያስከትል ይችላል።
- በምግብ አገልግሎት ውስጥ ሪፖርት የማይነገር እሳት ማለት በእርጥብ ፎጣ ወይም በድስት ክዳን ተጠቅሞ የጠፋ ማንኛውም ትንሽ የታጠረ እሳት ነው። ሁሉም ሌሎች የእሳት ቃጠሎዎች ለእሳት አደጋ ክፍል እና ለጤና ክፍል ማሳወቅ ይኖርብናል።
- የታጠረ እሳት በትንሽ ቦታ ወይም በአንድ ዕቃ ውስጥ የተያዘ እሳት ነው። እሳቱ የሚጠፋው በእጅ የሚይዘውን እሳት ማጥፊያ በመጠቀም ነው እና ሰፊ ጽዳት አያስፈልገውም። ያልተጎዱ የተቋሙ ቦታዎች ጽዳት እና ጥቃቅን ጥገና በሚደረግበት ጊዜ ክፍት ሆነው ሊቆዩ ይችላሉ።
- የእሳቱ መጠን ምንም ይሁን ምን እሳቱን የማጥፋት ሂደቱ ምግብን፣ ቁሳቁሶችን፣ የማብሰያ እቃዎችን፣ ናይነልዎች፣ ነጠላ አገልግሎቶች እቃዎች፣ ወዘተ የሚበክል ከሆነ ተቋሙ ሥራ ማቆም አለበት። በተለምዶ እነዚህ እሳቶች ከፍተኛ-ግፊት እሳትን የሚከላከሉ/የሚያፍኑ መሳሪያዎችን (ለምሳሌ የአየር ማናፈሻ ኮፍያ የእሳት ማጥፊያ ስርዓት ወይም የባለሙያ የእሳት አደጋ መከላከያ መሳሪያዎችን) ከመጠቀም ጋር የተቆራኙ ናቸው።
- እሳት በመሳሪያዎች እና/ወይም በተቋሙ መዋቅር ላይ ከፍተኛ ጉዳት ካደረሰ ወዲያውኑ ይዝጉ። የማገገም እርምጃዎች ከተጠናቀቁ በኋላ ብቻ ይከፈቱ።
- እንዲዘጋ የታዘዘ ተቋም የጤና መምሪያው እንደገና መከፈት ምንም ችግር የለውም እስካላለ ድረስ እንደገና ሊከፈት አይችልም።

ማገገም

ማገገም እንደገና ለመክፈት እና ወደ መደበኛ እና ወደ ደህንነቱ የተጠበቀ ተግባራት ለመመለስ የሚከተሉትን አስፈላጊ እርምጃዎች ያካትታል።

- የሕንፃው መዋቅር ደህንነቱ የተጠበቀ እና ለመኖሪያ የተፈቀደ መሆኑን ለመወሰን የእሳት አደጋ መከላከያ ክፍልን እና የጤና ክፍልን ያነጋግሩ።
- ተቋሙ በእሳት ጉዳት ምክንያት ማሻሻያ ወይም ጥገና የሚያስፈልገው ከሆነ እና በጤና ዲፓርትመንት የድጋሚ የመክፈቻ ምርመራ የሚካሄድ ከሆነ የዕቅድ ግምገማ ሊያስፈልግ ይችላል።
- ሊድኑ የማይችሉትን ምግቦች እና የማይችሉትን በተቻለ ፍጥነት ይለዩ።
- ተቋሙን፣ መሳሪያውን እና የማብሰያ እቃዎችን ያፅዱ እና ሳኒታይዝ ያድርጉ።
- እንደገና መኖር/መያዝ የሚፈቀደው የእሳት አደጋ መከላከያ ክፍል አወቃቀሩ ደህንነቱ የተጠበቀ መሆኑን ካረጋገጠ በኋላ ብቻ ነው።

ማዳን፡ አጠቃላይ እሳቤዎች

የተወሰኑ የምግብ እቃዎችን ለመቆጣጠር ወይም ለማዳን የሚከተሉትን መመሪያዎች ይጠቀሙ፡-

- የታሸጉ መጠጦች፡ በጠርሙሶች ውስጥ ያሉ ለስላሳ መጠጦች በፕላስቲክ ውጫዊ መጠቅለያ ካልተጠበቁ ወይም የታሸጉ ክዳን ባለው ጠርሙሶች ውስጥ ካልሆኑ መጣል አለባቸው።
- የጣሳ መጠጦች፡ የጣሳ መጠጦች የውጭውን ገጽ በማጽዳት እና ጣሳዎቹ ትንሽ ሙቀት እና/ወይም የውሃ ጉዳት ካጋጠማቸው ወደ ደህና ቦታ በመውሰድ ሊድኑ ይችላሉ።
- የእንስሳት ተዋጽኦ፡ ሁሉንም የወተት ተዋጽኦዎች ይጣሉ።
- ስኳር፣ ከረሜላ፣ ዱቄት፣ የእህል ውጤቶች፣ የዳቦ መጋገሪያ ምርቶች፣ የደረቀ ባቄላ፣ ሩዝ እና ሌሎች እህሎች፡- መጣል አለባቸው።
- በመስታወት ውስጥ ያሉ ምርቶች ከብረት ብሎን-አይነት ወይም ከብረት መንሸራተት ሽፋን ጋር፡- ይህ ፒክልስን፣ የወይራ ፍሬን፣ ካታትአፕን፣ የስቴክ መረቅን፣ የሰላጣ ልብስን፣ ሽሮፕን፣ ወዘተ... የሚያካትት ሲሆን ክፍት በሆነው የላይኛው ክፍል መጋለጥ ምክንያት ለማጽዳት የማይቻል እና መጣል ያለባቸው ናቸው።
- የቀዘቀዘ እና በረዶ የሆነ ምግብ ምግቦቹ ሙሉ በሙሉ በተዘጋ ቤት የሚያክል ማቀዝቀዣ፣ ፍሪጅ ወይም ማቀዝቀዣው ውስጥ ካልተቀመጡ እና ለረጅም ጊዜ ሃይል ካላጣ በስተቀር እነዚህን እቃዎች ማዳን አይቻልም። ምግብ ወደማይበከልበት ክፍል መወሰድ አለበት።
- ምርት፡ ሁሉም ምርቶች መጣል አለባቸው።
- የጣሳ ምርቶች፡ የጣሳ ምግቦች ትንሽ ሙቀት እና/ወይም ውሃ ጉዳት ባለበት አካባቢ ከተቀመጡ ሊድኑ ይችላሉ። ውጫዊ ገጽታዎችን ያፅዱ እና ወደ ደህና ቦታ ያንቀሳቅሷቸው።
- የነጠላ አገልግሎት ዕቃዎች፡- ማንኛውም የእሳት ወይም የጭስ ጉዳት ካጋጠማቸው እቃዎችን ይጣሉ።

የምግብ አወጋገድ

- ከአከፋፋዮች ብድር ለመቀበል ሊድኑ የሚችሉ ምግቦች መቀመጥ ያለባቸው ከሌሎች ምግቦች በተለየ ቦታ መሆን አለበት። እነዚህ የተበላሹ እቃዎች በግልጽ “ለሽያጭ አይሆንም” የሚል ምልክት ሊደረግባቸው ይገባል።

ምግብን ለመጣል መመሪያዎች

- የምግቡን አይነት እና መጠን፣ ወጪውን እና ለኢንፎርሬሽን/ዋስትና ዓላማ የሚጥሉበትን ምክንያት ይመዝግቡ።
- የተበላሹ ምግቦችን ከምግብ ዝግጅት እና ከመሳሪያ ማከማቻ ርቆ ወደ ተለየ የምግብ ማከማቻ ቦታ ይውሱ። እነዚህ ነገሮች በሕዝብ ወይም በተቋሙ እና በሌሎች ምግቦች ላይ ድንገተኛ ብክለትን ለመከላከል በተጠበቁ እና በተሸፈነ ቆሻሻ ማጠራቀሚያ ውስጥ መቀመጥ አለባቸው።
- የሚጣሉትን ምግቦች በሙሉ ላይ ብሊች/ማፅጃ ያፍስሱ።

ተሻጋሪ ብክለትን ማስወገድ

ይለያዩ እንጂ የተደራረቡ ምግቦችን በትክክለኛው ቅደም ተከተል አትበክሉ

ምግቦችን በጥንቃቄ ያስቀምጡ

በፍጥነት ማቀዝቀዝ

ምግብ በክፍል መቀት ውስጥ እንዲቀመጥ በጭራሽ አይፍቀዱ

ሽፋን እና የቀን ምልክት - ከ 7 ቀናት በኋላ ይጣሉት

በብዙ ዲግሪ ፋራናይት ወይም ከዚያ በታች ይያዙ

በተደጋጋሚ ይቆጣጠሩ

መበከልን ለመከላከል ይቆልሉት

ምግብን ከወለሉ በላይ 6 ኢንች ላይ ያከማቹ

ደረጃ 1 (ከላይ) ለመብላት ዝግጁ የሆኑ፣ ቀድሞ የተዘጋጁ ምግቦች



ደረጃ 2 - እንቁላል፣ ዓሳ፣ ያልበሰለ ሥጋ



ደረጃ 3 - የተፈጨ ስጋዎች



ደረጃ 4 (ከታች) - የዶሮ እርባታ ምርት



የሙቀት መለኪያዎች ብዙ ጊዜ ማስተካከል

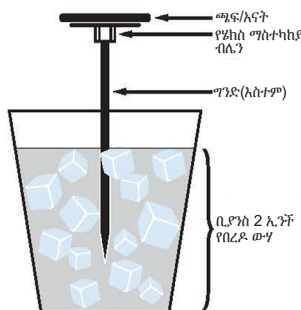
የሙቀት መጠኖች ትክክለኛ መሆናቸውን ያረጋግጡ

የሙቀት መለኪያውን ግንድ የመስታወቱን ወይም የድስቱን ታች ወይም ጎኖቹን እንዲነካ **አያድርጉ**

የሙቀት መለኪያው ግንድ ወይም መፈተሻ በውሃ ውስጥ መሆን **አለበት።**

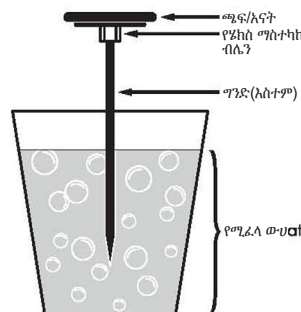
ንባቡን ለማስተካከል በዲጂታል የሙቀት መለኪያው ላይ **ዳግም አስጀምር** የሚለውን ይጫኑ (ካለ)

የበረዶ ውሃ ዘዴ ► 32 ዲግሪ ፋራናይት



- ትልቅ ንጹህ ብርጭቆ በተቀጠቀጠ በረዶ ይሙሉ
- ብርጭቆ እስኪሞላ ድረስ የቧንቧ ውሃ ይጨምሩ
- ድብልቁን በደንብ ይቀላቅሉ
- የሙቀት መለኪያውን ወይም የመመርመሪያ ግንድ በበረዶ ውሃ ውስጥ ዳሳሹ ሙሉ በሙሉ በሚሰምጥበት መልኩ ያስቀምጡ።
- 30 ሰከንድ ይጠብቁ
- የሚስተካከለውን ብሎን በመፍቻ ወይም በፒንሳ በጥንቃቄ ይያዙ እና የሙቀት መለኪያውን ጭንቅላት 32 ዲግሪ ፋራናይት እስኪያነብ ድረስ ያሸከርክሩት።
- 30 ሰከንድ ይጠብቁ እና የሙቀት መጠኑን እንደገና ይፈትሹ

ሙቅ ውሃ ዘዴ ► 212 ዲግሪ ፋራናይት



- ንፁህ የቧንቧ ውሃን በጥልቅ ድስት ውስጥ ያፍሉ
- የሙቀት መለኪያውን ወይም የመመርመሪያ ግንድ በሚፈላ ውሃ ውስጥ ዳሳሹ ሙሉ በሙሉ በሚሰምጥበት መልኩ ያስቀምጡ።
- 30 ሰከንድ ይጠብቁ
- የሚስተካከለውን ብሎን በመፍቻ ወይም በፒንሳ በአስተማማኝ ሁኔታ ይያዙ እና የሙቀት መለኪያውን ጭንቅላት 212 ዲግሪ ፋራናይት (100 ዲግሪ ሴልሲየስ) እስኪያነብ ድረስ ወይም ተገቢውን የመፍላት ሙቀት እስኪያሳይ ያሸከርክሩት።
- 30 ሰከንድ ይጠብቁ እና የሙቀት መጠኑን እንደገና ይፈትሹ

የማብሰያ ሙቀቶች

በተሳሳተ የሙቀት መጠን ምግብን ማብሰል የምግብ ወለድ በሽታን ሊያስከትል ይችላል

**ሁሉንም
ምግቦች
እንደገና ያሞቁ**

በ 2 ሰዓታት
ውስጥ እስከ 165
ዲግሪ ፋራናይት

ሙቀትን ለመፈተሽ የብረት
ግንድ የሙቀት መለኪያ
ይጠቀሙ



ቢያንስ ደህንነቱ የተጠበቀ
የውስጥ ማብሰያ የሙቀት መጠኖች

የዶሮ እርባታ ምርቶች 165
ዲግሪ ፋራናይት



የተፈጨ የበሬ ሥጋ እና የአሳማ
ሥጋ 155 ዲግሪ ፋራናይት



እንቁላል፣ አሳ፣ ሼልፊሽ፣
ያለበሰለ ስጋ 145 ዲግሪ
ፋራናይት



የበሰለ ምግብ በ 135 ዲግሪ
ፋራናይት ሙቀት ውስጥ
መቀመጥ አለበት።



በትክክለኛው መንገድ ምግቦች ያቀዝቅዙ

ጀርሞች በምግብዎ ውስጥ እንዳያድጉ ይጠብቁ እና ትክክለኛ የማቀዝቀዣ ዘዴዎችን ይጠቀሙ

ሁሉንም ትኩስ ምግቦች ያቀዝቅዙ

ከ 135 ዲግሪ ፋራናይት ወደ 70 ዲግሪ ፋራናይት በ 2 ሰዓት ወይም ከዚያ ባነሰ ጊዜ ውስጥ

— እና —

ከ 70 ዲግሪ ፋራናይት ወደ 41 ዲግሪ ፋራናይት በሌላ 4 ሰዓት ወይም ከዚያ ባነሰ ጊዜ ውስጥ

ብላስት ፌለር



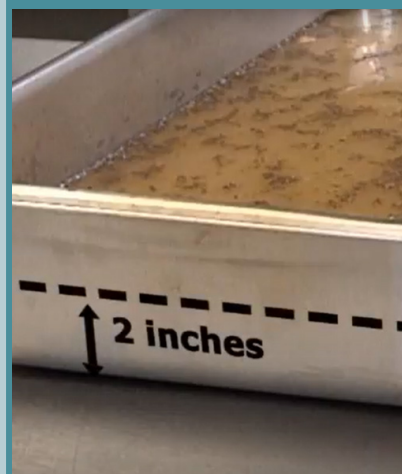
የበረዶ መታጠቢያ



የበረዶ ዋንድ



ጠባብ መጠበሻ



ባዶ እጅ ጭራሽ አያስፈልግም

በባዶ እጅ ለመመገብ ዝግጁ የሆኑ ምግቦችን አይንኩ።

እጆች
ጀርቆችን
ያስራጫሉ

ሁልጊዜ ይጠቀሙ፡

ጓጓዦችን

ማንጠልጠያዎችን

የዴሊ ሶፍቶችን

ሌሎች የማብሰያ
እቃዎችን

ጓጓዦችን



የዴሊ ሶፍቶችን



ማንጠልጠያዎች / የማብሰያ ዕቃዎች



የማጠቃለያ ዕቃዎችን ለማጠብብ ባለ 3-ክፍል ማጠቢያውን መጠቀም

ማጠብ፣ ማለቅለቅ፣ ሳኒታይዝ ማድረግ

ጀርሞችን ለመግደል
በትክክለኛው
የሳኒታይዝር
ሳኒታይዝ ያድርጉ!

50 ፒፒኤም
ክሎሪን

ለ 10 ሰከንድ

200-400 ፒፒኤም
ኩዓተርነር
አሞኒየም

ለ 30 ሰከንድ

25 ፒፒኤም
አዮዲን

ለ 30 ሰከንድ



ማጠብ ► ማጽጃ + 100 ዲግሪ ፋራናይት ውሃ

ማለቅለቅ ► ንጹህ ሙቅ ውሃ

ሳኒታይዝ ማድረግ/ማንፃፅ ► 100 ዲግሪ ፋራናይት ውሃ + ሳኒታይዝር

የሳኒታይዝርን ትኩረት ለመፈተሽ የሙከራ ቁራጮችን ይጠቀሙ።



እጆቸን መታጠብ

የበሽታውን ስርጭት ለማስቆም በጣም ጥሩው መንገድ ነው።

እጆቻችንን ይታጠቡ

ለ 20
ሰከንድ
በሞቀ የሳሙና
ውሃ

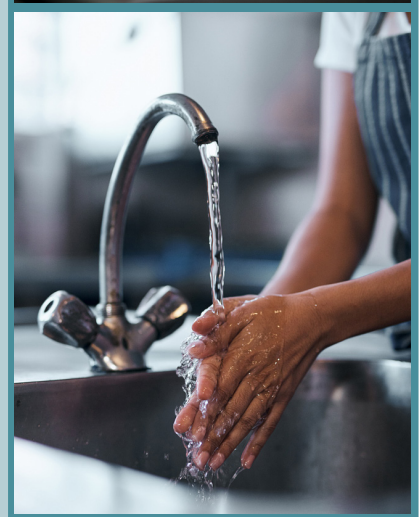
መልካም ልደትን ሁለት
ጊዜ ከመዝፈን ጋር
ተመሳሳይ ነው።

ቀድሞ

ፈረቃዎ ከመጀመሩ
ምግብ አያያዝ
ንጹህ ጓንቶችን ማድረግ

በኋላ

ሽንት ቤትን መጠቀም
ጥሬ ምግብ አያያዝ
እረፍት መውሰድ ወይም
ማጨስ
ማሳል፣ ማስነጠስ፣
መብላት፣ መጠጣት
ቆሻሻውን ማጽዳት ወይም
አውጥቶ መጣል
አፈርን እና ብክለትን
በተደጋጋሚ ማስወገድ



የምግብ ሰራተኛ ወይም ግዚያዊ ሰራተኛ ሪፖርት የማድረግ ስምምነት

ለፒኦይሲ/ሀላፊው ሪፖርት ለማድረግ ተስማምቻለሁ፡-

ከሚከተሉት ምልክቶች ውስጥ ማንኛቸውም በሰራ ላይ እያሉም ሆነ ከሰራ ውጭ፣ ምልክቶቹ መጀመሪያ የጀመሩበትን ቀን ጨምሮ፡

1. ተቅማጥ
2. ማስመለስ
3. ጃውደስ/ቢጫ መሆን (የአይን ወይም የቆዳ ቢጫ መሆን)
4. የጉሮሮ መቁሰል ከትኩሳት ጋር
5. እንደ እባጭ ወይም ከፍት የተበከለ ቁስል በእጆች፣ በእጅ አንጓዎች፣ በክንድ ወይም በሌሎች የሰውነት ክፍሎች ላይ (ቁስሉ በሚጣሉ ጓንቶች ወይም በደረቅ በተጣበቀ ፋሻ/ማሰሪያ ካልተጠበቀ በስተቀር)።

አንድ የጤና እንክብካቤ አቅራቢ ከዚህ በታች ከተዘረዘሩት በሽታዎች ውስጥ አንዳቸውንም ከመረመረኝ፣ የምግብ ሰራተኛው ከእነዚህ በሽታዎች ወይም ሁኔታዎች በአንዱ መታመሙ ሲታወቅ ፒኦይሲ/ሀላፊው ለፍራንክሊን ካውንቲ የህዝብ ጤና ማሳወቅ አለበት።

ሀ) ከሚከተሉት በሽታዎች ውስጥ ማንኛቸውም፡

- | | |
|------------------------------------|----------------|
| 1. ካምፖሎባክተር | 7. ሄፓታይተስ ኤ |
| 2. ክሪፕቶፖሪዲየም | 8. ኖሮቫይረስ |
| 3. ሳይክሎፖራ | 9. ሳልሞኔላ ኤስፒሪ. |
| 4. ኢንታሞቢ ሂስቲካ | 10. ሳልሞኔላ ታይፊ |
| 5. ሺጋ ቶክሶክ ፐሮዲውሲንግ ኢፔሪፔክ ኮሊ (STEC) | 11. ሽገላ |
| 6. ጃርዲያ | 12. ቪብሮ ክሌራ |
| | 13. ያርሲኒያ |

ለ) በሳልሞኔላ ታይፊ (የአንቲባዮቲክ ሕክምና ሳይወስድ) ባለፉት ሶስት ወራት ውስጥ በጤና እንክብካቤ አቅራቢ የታከመ በሽታ።

ሐ) 1. ለተረጋገጠ ወረርሽኝ በሽታ እንደተጋለጥሁ የጠራጠርኩ ከሆነ ወይም ከተጋለጥኩ፤

2. የተረጋገጠ የበሽታ ወረርሽኝ ባለበት ሁኔታ ውስጥ ባለ ሁኔታ ተገኝ ወይም ስራ፤

3. ከታመመ ሰው ጋር በአንድ ቤት ውስጥ ይኑሩ ወይም

4. ከሚከተሉት ውስጥ የትኛውም የተረጋገጠ ወረርሽኝ በተከሰተበት ሁኔታ ውስጥ ከሚገኝ ወይም ከሚሠራ ሰው ጋር በአንድ ቤት ውስጥ ይኑሩ።

1. ኖሮቫይረስ ለመጨረሻ ጊዜ ከተጋለጡ በኋላ ባሉት አርባ ስምንት ሰዓታት ውስጥ።

2. ሺጋ ቶክሶክ ፐሮዲውሲንግ ኢፔሪፔክ ኮሊ (STEC) በመጨረሻው ጊዜ ከተጋለጡ ባለፉት አስር ቀናት ውስጥ።

3. ሽገላ ኤስፒሪ. የመጨረሻው ከተጋለጡበት ባለፉት አራት ቀናት ውስጥ።

4. ሳልሞኔላ ታይፊ በመጨረሻው ከተጋለጡበት ባለፉት አስራ አራት ቀናት ውስጥ።

5. ሄፓታይተስ ኤ ለመጨረሻ ጊዜ ከተጋለጡ በኋላ ባሉት ሃምሳ ቀናት ውስጥ።

ፒኦዲሲ/ሀላፊው ሁኔታዊ ሠራተኛ መሆኑን ማረጋገጥ አለበት፡-

1. ምልክቱ ከታየ ወይም ከዚህ ቀደም ከተዘረዘሩት በሽታዎች ውስጥ ማንኛቸውም እንዳለበት ከታወቀ ማግለጻቸው* ወይም እገዳዎች** እስኪወገዱ ድረስ የምግብ ተቀጣሪ ከመሆን የተከለከለ ነው።
2. ከፍተኛ ተጋላጭነት ያለው ሁኔታን ወይም በቀደመው አንቀፅ ውስጥ የተዘረዘሩትን ማንኛውንም በሽታዎች ሪፖርት ካደረጉ ማግለጻቸው ወይም ገደቦች እስኪወገዱ ድረስ በከፍተኛ ተጋላጭነት ላለው ህዝብ በሚያገለግል ሁኔታ የምግብ ሰራተኛ ከመሆን የተከለከለ ነው።
 - ፒኦዲሲ/ሀላፊው ቀደም ሲል የተዘረዘሩትን ማንኛውንም ምልክቶች የሚያሳይ የምግብ ሰራተኛ ተግባራትን ይገድባል።
 - ፒኦዲሲ/ሀላፊው ቀደም ሲል ከተዘረዘሩት አስራ ሦስቱ በሽታዎች ውስጥ አንዳቸውም እንዳሉ ከታወቀ የምግብ ሰራተኛውን ተግባር ይገድባል ወይም ከተግባሩ ያስወጣል።
 - የምግብ ሰራተኛው በጤና እንክብካቤ አቅራቢ ከተለቀቀ ወይም በፍራንክሊን ካውንቲ የህዝብ ጤና ከተፈቀደ ፒኦዲሲ/ሀላፊው በህመም ምርመራ ምክንያት ማግለልን ወይም እገዳን ሊያስወግድ ይችላል። ቀደም ሲል በተዘረዘሩት ምልክቶች ምክንያት ከሆነ፣ ምልክቶቹ ካቋረጡ እና ምልክቶቹ ከዚህ ቀደም ከተዘረዘሩት አስራ ሶስት ህመሞች ውስጥ ካልነበሩ ፒኦዲሲ/ሀላፊው እገዳን ሊያስወግድ ይችላል።

* ማግለል ማለት ሰራተኛው ወደ ስራ እንዳይመለስ ወይም ወደ ስራ እንደ ተቀጣሪ እንዳይገባ መከላከል ነው።

** መገደብ ማለት ሰራተኛው በንፁህ እቃዎች፣ ማብሰያ እቃዎች፣ ናይላኖች ወይም ነጠላ-አገልግሎት ያላቸው ዕቃዎች እንዳይሰራ መከልከል ማለት ነው።

በአሃዮ ዩኒፎርም የምግብ ደህንነት ህግ ስር ያለኝን ሀላፊነቶች አንበቤ (ወይም ተገልጾኝ) እና መስፈርቶችን ተረድቻለሁ። የዚህ ስምምነት ውሎችን አለማክበር በአሰሪዬ ወይም በፍራንክሊን ካውንቲ የህዝብ ጤና ስራ ላይ ተጽዕኖ ሊያሳድር ወይም በእኔ ላይ ህጋዊ እርምጃ ሊወስድ እንደሚችል ተረድቻለሁ።

ግዛዊ የሰራተኛ ስም (ህትመት)

ግዛዊ ሰራተኛ ፊርማ

ቀን

የምግብ ሰራተኛ ስም (ህትመት)

የፈቃድ ባለቤት ፊርማ ወይም ፎቶ ፊርማ ወይም ፒኦዲሲ/ሀላፊ

ቀን

ለበለጠ መረጃ፣ እባክዎን www.myfcph.orgን ይጎብኙ ወይም የምግብ ደህንነት ፕሮግራምን በ (614) 525-3160 ይደውሉ።

ጊዜ እንደ የህዝብ ጤና ቁጥጥር ፖሊሲ



280 ኢስት ብሮድ አስትሪት
ኮሎምቢያ, አሃዮ 43215-4562
614.525.3160 | myfcph.org

የአጥፊነት ስም _____

ቀን _____

_____ የተወሰኑ የሚበላሹ ምግቦችን (ለደህንነት ሲባል የሚቆጣጠረው ጊዜ/ሙቀት) በ41 ዲግሪ ፋራናይት እና 135 ዲግሪ ፋራናይት መካከል ባለው የሙቀት መጠን ለአመጋገብ ምክንያቶች የማሳየት ወይም የማከማቸት ፖሊሲ አለው። ከማቀዝቀዣ ውጭ የታዩ ወይም የተከማቹ ምግቦች ወይም ከዝቅተኛው የሙቀት መጠን በታች ያሉ ምግቦች የሚከተሉትን ያካትታሉ፡

- በ 41 ዲግሪ ፋራናይት እና 135 ዲግሪ ፋራናይት (የሙቀት አደጋ ዞን) መካከል የሚታዩ ወይም የሚከማቹ ምግቦችም ይዘርዝሩ። ይህ መመሪያ በቅድሚያ በተዘረዘሩት ልዩ ምግቦች ላይ ብቻ ነው የሚሰራው።

የሙቀት ቁጥጥር የሌለበት ጊዜ ቀደም ሲል የተዘረዘሩትን የምግብ እቃዎች ለማሳየት ወይም ለማከማቸት ሊያገለግል ይችላል ነገርግን እነዚህ ምግቦች በ41 ዲግሪ ፋራናይት እና 135 ዲግሪ ፋራናይት መካከል ባለው የሙቀት መጠን ከ4 ሰአት በላይ አይቆዩም። ያለ ሙቀት መቆጣጠሪያ ጊዜ እንደ የህዝብ ጤና ቁጥጥር እስከ ቢባዛ ለአራት ሰአታት ጥቅም ላይ ሲውል የሚከተሉት ሂደቶች የአሃዮ ምግብ ኮድ ህግ 3717-1-03.4 (1)ን ለማክበር ይተገበራሉ።

- ምግቡ ከማቀዝቀዣ ሲወገድ የመጀመሪያ ሙቀት 41 ዲግሪ ፋራናይት ወይም ከዚያ ያነሰ ወይም ከሙቀት ሲወገድ 135 ዲግሪ ፋራናይት ወይም ከዚያ በላይ ሊኖረው ይገባል።
- ምግቡ ከቀዝቃዛ / ሙቅ የሙቀት መቆጣጠሪያ የተወሰደበት ቀን እና ሰዓት እና የሚጣልበት ጊዜ (ከሙቀት ከተወገደበት ጊዜ ጀምሮ ለአራት ሰዓታት) ምልክት ይደረግበታል።
- ምግቡ ከተወገደበት ጊዜ ጀምሮ በአራት ሰአታት ውስጥ በበሰለ እና በመቅረብ በማንኛውም የሙቀት መጠን መቅረብ አለበት ወይም መጣል አለበት።
ሙቀት ቁጥጥር
- ማንኛውም ምልክት በሌለበት እቃ መያዣ ውስጥ ወይም ከአራት ሰአት ገደብ በላይ ምልክት የተደረገበት ምግብ የሚጣል ይሆናል።

የምግብ ወለድ በሽታዎችን ለመከላከል አስፈላጊ የሆኑትን ደህንነቱ የተጠበቀ የምግብ አያያዝ ልምዶችን መረዳታቸውን ለማረጋገጥ እነዚህ ሂደቶች ምግብን ከሚቆጣጠሩት ሁሉም ሰራተኞች ጋር ውይይት ይደረጋል።

ከ 41 ዲግሪ ፋራናይት በላይ በሆነ የሙቀት መጠን ወይም ከ 135 ዲግሪ ፋራናይት በታች ለሆኑ ከአራት ሰአታት በላይ የታዩ ወይም የተከማቹ ምግቦችን እንዳይሸጡ ወይም እንዳይጠቀሙ እነዚህ ሂደቶች በጥብቅ ይከተላሉ።

እነዚህ ሂደቶች በቅድሚያ ተለይተው ከማቀዝቀዣ ውጭ ወይም ከዝቅተኛ የሙቀት መጠን በታች ለሆኑ ምግቦች ብቻ ተፈጻሚ ይሆናሉ።

እኛ በ_____ ያለን ትክክለኛ የሙቀት መቆጣጠሪያ የምግብ ወለድ በሽታን ለመከላከል የሚጫወተውን ጠቃሚ ሚና ተረድተናል እና የምንሸጣቸውን ምግቦች ደህንነት ለማረጋገጥ እነዚህን ሂደቶች በጥንቃቄ እንከታተላለን። ይህ ፖሊሲ ልዩ አያያዝ የሚጠይቁ ምግቦችን ለመምረጥ ብቻ የሚተገበር ሲሆን ለምናዘጋጀው እና የምንሸጣቸው ምግቦች ሁሉ መደበኛ አሰራር አይደለም።



የፍራንክሊን ካውንቲ የህዝብ ጤና
280 ኢስት ብሮድ እስትሪት
ኮሎምቢያ, ኦሃዮ 43215-4562
(614) 525-3160
www.myfcph.org

የማብሰያ መዝገብ
የምግብ ደህንነት መረሀ ግብር

አነስተኛ የማብሰያ የሙቀት መጠኖች፡-

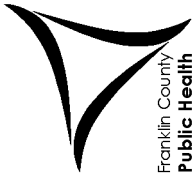
145 ዲግሪ ፋራይድ፣ እንቁላል፣ ዓሳ፣ ሼልፊሽ፣ የጥጃ ሥጋ እና ያልበሰለ ሥጋ (የአሳማ ሥጋ ጥብስ፣ የበሬ ሥጋ ጥብስ)

155 ዲግሪ ፋራናይት፡ ጥሬ የተፈጨ የአሳማ ሥጋ፣ የበሬ ሥጋ እና ሌሎች የተፈጨ ሥጋዎች

165 ዲግሪ ፋራናይት፡ ጥሬ የዶሮ እርባታ ምርት፣ የታሸጉ ስጋዎችና ሌሎች የዶሮ ምርቶች

****ሁሉም ትኩስ የሚይዝ የቲሲኤስ ምግብ እቃዎች ከ135 ዲግሪ ፋራናይት** በላይ መቀመጥ አለባቸው።**

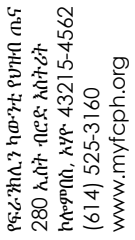
[illegible]



የፋራንክሊን ካውንቲ የህዝብ ጤና
280 ኢስት ብሮድ ኦስትሪት
ኮሎምቢያ, ኦሃዮ 43215-4562
(614) 525-3160
www.mycph.org

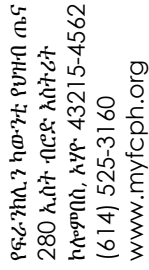
የምግብ ደህንነት ማረጋገጫ
ዝርዝር
የምግብ ደህንነት መረሀ ማብር

የአስተዳደር እና የሰራተኞች ጤና	አዎ	አይደለም	የማስተካከያ እርምጃ ያስፈልጋል
የሰራተኛ ህመም መመሪያ እና ፖሊሲ በሰራ ላይ ነው?			
ሁሉም የእጅ ማጠቢያዎች ሳሙና፣ የወረቀት ፎጣዎች እና የእጅ መታጠቢያ ምልክት አላቸው?			
ሰራተኞቻቸው በሚፈለጉበት ጊዜ እጃቸውን በትክክል ይታጠባሉ?			
ጓጉቶች አሉ እና በትክክል ጥቅም ላይ ይውላሉ?			
የግል ዕቃዎች ከምግብ ዝግጅት በታዎች ርቀው ይከማቻሉ?			
ሰራተኞች ተገቢውን ደረጃ 1 የምግብ ደህንነት ስልጠና ወስደዋል?			
የምግብ ደህንነት እና ጥበቃ	አዎ	አይደለም	የማስተካከያ እርምጃ ያስፈልጋል
ቀዝቃዛ ምግቦች ከ 41 ዲግሪ ፋራናይት በታች ናቸው?			
ትኩስ ምግቦች ከ 135 ዲግሪ ፋራናይት በላይ ናቸው?			
የምግብ እቃዎች በትክክል ቀዝቀዝ እና በክትትል መዝገብ ውስጥ ገብተዋል?			
ትኩስ ምግቦች ከመቆረቡ በፊት በያንክ 165 ዲግሪ ፋራናይት ለ15 ሰከንድ ይሞቃሉ?			
የግንድ መሰለ መቀት መለኪያ አለ?			
መቀት መለኪያዎች በመደበኛነት የተስተካከሉ ናቸው? (የበረዶ ውሃ/የፈላ ውሃ)			
ምግቦች በትክክል ቀን ምልክት ተደርጎባቸዋል?			
ምግቦች ከተፈቀደው ምንጭ እየተገኙ ነው?			
ማስታወሻዎች:			



ሁሉም ጋሪ ህ-ህ/ቅ-መ

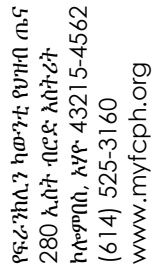
[illegible]



У-ЛН-ад НФНФд

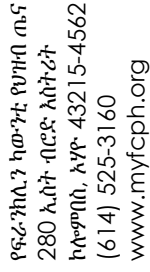
ኢሳባቸው።

[illegible]



ሁሉንም ፊት ለፊት ሁሉም

[illegible]



ከፍተኛ መቅት ባለው የኢቃ ማጠቢያ ውስጥ ያለው የመጨረሻው የማለቅለቂያ የመቅት መጠን ቢያንስ 180 ዲግሪ ፋራናይት መሆን አለበት።

ተቀባይነት ያላቸው ማጠቢያዎች/ይዘቶች፡- ከሎሪን 50 ፒፒኤም፣ ኳተርነሪ አምፓም (ኳት) 200 ፒፒኤም

Rev 10/13

Franklin County
Public Health



280 ኢስት ብሮድ እስትሪት
ኮሎምቢያ, ኦሃዮ 43215-4562
614.525.3160 | myfcph.org