

የምግብ አገልግሎት
የዕለት ተዕለት የማረጋገጫ ዝርዝር
 (Amharic Daily Food Service Checklist 2022)



ሀ. እጅ መታጠብ እና የግል ንጽህና		ውስጥ	ውጭ	N/O	N/A	የማስተካከያ እርምጃዎች
1	የእጅ መታጠቢያዎች በቀለሉ ይገኛሉ እንዲሁም ሳሙና፣ ፎጣዎች እና ሙቅ እና ቀዝቃዛ ውሃ አላቸው።					
2	ሰራተኞች እጃቸውን በተደጋጋሚ ይታጠባሉ እንዲሁም ተገቢውን እጅ የመታጠብ ሂደት ይከተላሉ (20 ሰከንዶች)። ጓንቶችን ከማድረግም በፊት እጅዎን ይታጠቡ።					
3	ሰራተኞች ለመብላት ዝግጁ እና ለማቅረብ ዝግጁ ከሆነ ምግብ ጋር የባዶ እጅ ንኪኪ ሊኖራቸው አይገባም።					
4	የምግብ ዝግጅት አከባቢ መብላት፣ መጠጣት ወይም ትምባሆ መጠቀም አይቻልም።					
5	የግል እቃዎች ከምግብ ማስቀመጫ እና ዝግጅት አከባቢዎች ርቀው መቀመጥ።					
ለ. ከብክለት መጠበቅ		ውስጥ	ውጭ	N/O	N/A	የማስተካከያ እርምጃዎች
6	ጥሬ ምግብ ከበሰለ ምግብ በታች እና ርቆ መቀመጥ።					
7	ሁሉም ምግብ ከመሬት ቢያንስ 6 ኢንች ከፍ ብሎ መቀመጥ።					
8	የምግብ ንጥሎች በትክክለኛው የመደርደሪያ ቅደም ተከተል መቀመጥ።					
9	ሁሉም የምግብ ንጥሎች ተሸፍነው ወይም ተጠቅልለው መቀመጥ።					
10	ከምግብ ጋር የሚነካኩ ነገሮች የተዘጉ እቃዎች ማጽጃ መሰሪያን ጨምሮ መጸዳት።					
11	መወልወደ ጨርቆችን በተገቢው መጠቀም እና በማጽጃ ውህድ ውስጥ ማስቀመጥ።					
12	ተሻጋሪ ብክለትን ለመከላከል የዝግጅት ጠረጴዛዎችን እና የቡሬ መስመሮችን ይቆጣጠሩ					
13	ሆን ተብሎ ከሚደረግ ብክለትን እና ንኪኪን ለመከላከል ቢሬዎችን እና ለራስ የሚወሰድ ምግብን ይቆጣጠሩ።					
ሐ. ጊዜ እና ሙቀት		ውስጥ	ውጭ	N/A	N/O	የማስተካከያ እርምጃዎች
14	በተጠየቀው የውስጥ ሙቀት የበሰለ ምግብ ።					
15	ዳግም ማሞቅ - ምግብ ለ15 ሰከንዶች ወደ 165° F ዳግም ማሞቅ።					
16	ምግቦችን ቶሎ ማቀዝቀዝ - 135° ወደ 70° በሁለት ሰዐታት እና 70° ወደ 41° በአራት ሰዐታት ወይም ከመደበኛ ሙቀት ወደ 41° በአራት ሰዐታት።					
17	ማቀዝቀዥ መዝገብ መጠቀም።					
18	ትኩስ ማቆያ - በ 135° F ወይም ከዚያ በላይ የሚቀመጥ ምግብ።					
19	ቀዝቃዛ ማቆያ - በ 41° F ወይም ከዚያ በታች የሚቀመጥ ምግብ።					
20	ምግብ በተዘጋጀበት ቀን በተገቢው መላያ ማድረግ።					
21	ከሰባት ቀን በላይ የሆነውን ምግብ ያስወግዱ።					

የምግብ አገልግሎት
የዕለት ተዕለት የማረጋገጫ ዝርዝር
 (Amharic Daily Food Service Checklist 2022)



ሐ. ጊዜ እና ሙቀት		ውስጥ	ውጭ	N/A	N/O	የማስተካከያ እርምጃዎች
22	ቴርሞሜትሮችን መጠቀም።					
23	በተገቢው ሙቀት የተረከበ ምግብ።					
24	ጥቅም ላይ የዋሉ የተፈቀዱ የማቅለጫ መንገዶች።					
መ. የተረጋገጠ ምንጭ		ውስጥ	ውጭ	N/O	N/A	የማስተካከያ እርምጃዎች
25	በምግብ አከባቢዎች ከገጽዎች ጋር አብረው ይሁኑ።					
26	ምርቶች ለንክኪ ምልክቶች፣ የተሰበሩ ማሽጊያዎች እና ለዳቄት ወይም ፈሳሽ ቅሪት ይፈተሻሉ።					
ሠ. ኬሚካሎች		ውስጥ	ውጭ	N/O	N/A	የማስተካከያ እርምጃዎች
27	በአግባቡ ጥቅም ላይ የዋሉ፣ መለያ የተደረገባቸው እና ከምግብ፣ መሳሪያ፣ እቃዎች፣ በፍታዎች፣ ነጠላ አገልግሎት እና ነጠላ ጥቅም ነገሮች ርቀው የተቀመጡ መርዛማ ኬሚካሎች።					
ረ. የዕቃዎች እና ቁሳቁሶች አግባባዊ አጠቃቀም		ውስጥ	ውጭ	N/O	N/A	የማስተካከያ እርምጃዎች
28	በአግባቡ የተቀመጡ እጅታዎች ወደ ተጠቃሚው የሆኑ እቃዎች እና መሳሪያዎች።					
29	ሁሉም መሳሪያ እና ነጠላ አገልግሎት ነገሮች ከመሬት ቢያንስ ስድስት ኢንች (6") ከፍ ብሎ መቀመጥ።					
30	3-ክፍል እቃ ማጠቢያ እና ሳህን ማጠቢያ ማሽን በአግባቡ መስራት እና ማጽዳት።					
31	ትክክለኛ ማጽጃ መፈተሻ መሳሪያዎች በበታው እና ጥቅም ላይ መዋል።					
ሰ. አካላዊ ተቋም		ውስጥ	ውጭ	N/O	N/A	የማስተካከያ እርምጃዎች
32	በአግባቡ የተጻፉ የተጠበቀ እና መተላለፊያዎች ከመሰናክል የጠራ አካላዊ ተቋም					
33	ወደመጨረሻ ስፍራ የሚሄዱ በሮች በጥቅም ላይ ሳይኖሩ ሲቀሩ የተቆለፉ።					
ሸ. ፍሪጅ እና ማቀዝቀዣዎች		ውስጥ	ውጭ	N/O	N/A	የማስተካከያ እርምጃዎች
34	አንድ ቴርሞሜትር በእያንዳንዱ ፍሪጅ እና ማቀዝቀዣ ውስጥ አለ።					
35	ፍሪጆች 41° F ወይም ከዚያ በታች ናቸው።					
36	በፍሪጆች እና በማቀዝቀዣዎች ውስጥ ያለው ሙቀት በቁጥጥር ስር ነው። የዕለት ተዕለት የሙቀት መጠንን ለመመዝገብ አንድ መዝገብን መጠቀም ይምከሩ።					

የ U፣ ለ፣ ሐ፣ መ፣ ወ፣ ረ እና ሰ ክፍሎች አካላት ከየለቀ ልምድ ማዕከላት እና ከሚነሳታ ዩኒቨርሲቲ ኤክስቴንሽን ቢሮ ከሆነው ከየምግብ ጥበቃ የራስ አዲት የምስል ማመሪያ እና ፖስተር ስብስብ ጋር እንዲዛመዱ በቀለም ኮድ ተደርገዋል። www.NACCHO.org/Publications