

# Adeegga Cuntada ee Maalinlaha Ah

Taariikh \_\_\_\_\_ Waqti \_\_\_\_\_

Magac \_\_\_\_\_

## Shaxda Hubinta (Somali Food Service checklist)

N/O = Ma khuseyso; N/A = Ma khuseyso						
Gacmo dhaqidda iyo nadaafadda jirka		Soo gelitaanka	Ka bixidda	N/O	N/A	Talaabo sixitaan ah
1	Shaqaalaha matagaya ama shuban ku dhacay waa in laga fogeeyaa goobta shaqada Isticmaal diiwaanka shaqaalaha xanuunsan					
2	Meesha gacmaha lagu dhaqdo waa furan tahay saabuun, shukumaan, qashinka looga saaro cidiyaha, biyo kulul iyo qabow labadaba wey leedahay.					
3	Shaqaaluhu si joogta ah ayey gacmahooda u dhaqaan wayna raacaan habka saxa ah ee gacmaha loo dhaqo (20 ilbiriqsi). Dhaq gacmaha ka hor inta aadan xiran gacmo gashiga					
4	Shaqaaluhu waa in aanay gacmahooda oo qaawan ku taaban cuntada diyaarka ah in la cuno ama dadka la siiyo.					
5	Cunto iyo cabitaan laguma cuni karo sigaarna laguma cabi karo goobaha cuntada lagu diyaariyo.					
6	Alaabada shaqsiga ah waa in laga fogeeyaa goobta cuntada lagu keydiyo ama diyaariyo.					
Ka ilaalinta wasaqoowga		Soo gelitaanka	Ka bixidda	N/O	N/A	Talaabo sixitaan ah
7	Cuntada aan karsaneyn laguma keydin karo waana in laga fogeeyaa cuntada la kariyey					
8	Dhamaan keydka cuntada waa in lagu keydiyaa meel dhulka ka sareeysa (6) inji.					
9	Cuntada waa in si nidaamsan loo raseeyaa.					
10	Cuntada keydka ku jirta in la daboolaa ama wax lagu duubaa.					
11	Meesha cuntada la saaro waa in la nadiifiyaa oo laga dilaa dul ku noolaha oo ay ka mid tahay in qalab lagu nadiifiyo.					
12	Maryaha wax lagu nadiifiyo waa in si wanaagsan loo keydiyaa lagana dilaa bakteeriyada.					
13	Cuntada dadku gurtaan ama dadku la baxaan waa in laga ilaaliyaa in uu sumoow ama wasaqoow ku dhaco.					
C. Waqtiga iyo Cadaadiska Jawiga		Soo gelitaanka	Ka bixidda	Ma khus	N/O	6
14	Cuntada waa in lagu kariyaa heerkulka loo baahan yahay.					
15	Dib u kulueynta - cuntada dib loo kululeeyo 165° F ilaa 15 ilbiriqsi.					
16	Cuntada qaboow - 135° ilaa 70° laba saacadood gudahood ama 70° ilaa 41° afar saacadood gudahood AMA heerkulka qolka ilaa 41° afar saacadood gudahood.					
17	Diiwaanka cuntada qaboow .					
18	Kuleyl ku heynta - cuntada lagu keydiyo 135° F ama ka sareeya.					
19	Qabow ku heynta - cuntada lagu keydiyo 41° F ama ka hooseeya.					
20	Cuntada oo si sax loogu qoray taariikhda la diyaariyey					

# Adeegga Cuntada ee Maalinlaha Ah

Taariikh \_\_\_\_\_ Waqti \_\_\_\_\_

Magac \_\_\_\_\_

## Shaxda Hubinta (Somali Food Service checklist)

21	Daadi cuntada taariikhdeedu dhaaftay wax ka badan todoba cisho.					
22	Isticmaal heerkulbeeg.					
23	Cuntada lagu keenay heerkulka saxa ah					
24	La Socoshada waqtiga ee Caafimaadka Dadweynaha: nidaamka iyo diiwaanka goobta oo la raacay.					
25	Hababka Qaboojinta Barafka ee La Isticmaalay.					
<b>D. Cidda La Ogolaaday</b>		<b>Soo gelitaanka</b>	<b>Ka bixidda</b>	<b>N/O</b>	<b>Ma khus</b>	<b>Talaabo sixitaan ah</b>
26	Cunto laga iibsaday goobo la ogol yahay.					
27	Shirkadaha cuntada					
28	Cuntada waa la hubiyey in aan la furin, dilaacsaneyn, oo aanay budo ama dareere ku daadan.					
<b>E. Waxyaabaha Kiimikada ah</b>		<b>Soo gelitaanka</b>	<b>Ka bixidda</b>	<b>N/O</b>	<b>Ma khus</b>	<b>Talaabo sixitaan ah</b>
29	Si sax ayaa loo isticmaalay kiimikada lagu sumoobo, loo calaamadeeyey lagana fogeeyey cuntada, qalabka, maacuunka, dharka, adeegga mar kaliya ah iyo waxyaabaha halka mar la isticmaalo.					
<b>Si sax ah u isticmaalka qalabka iyo maacuunta</b>		<b>Soo gelitaanka</b>	<b>Ka bixidda</b>	<b>N/O</b>	<b>Ma khus</b>	<b>Talaabo sixitaan ah</b>
30	Dad gaar ah oo kaliya ayaa loo ogol yahay in ay diyaariyaan cuntada.					
31	Maacuunka wax lagu cuno iyo qalabkaba si fiican ayaa loo xafiday.					
32	Qalabka iyo waxyaabaha mar kaliya la isticmaalo waa in lagu keydiyo meel dhulka ka kacsan (6) inji.					
33	meel weelka lagu dhaqo oo sadex god ka kooban iyo makiinadda weelka lagu dhaqo oo si haboon loo nadiifiyey.					
34	Qalabka lagu hubiyo nadiifinta alaabta oo taal goobta lana isticmaalo.					
<b>G. Dhismaha</b>		<b>Soo gelitaanka</b>	<b>Ka bixidda</b>	<b>N/O</b>	<b>Ma khus</b>	<b>Talaabo sixitaan ah</b>
35	Dhismaha si haboon ayaa loo nadiifiyey, dayactiray lagana ilaaliyey waxyaabaha dabka hakin kara.					
36	Albaabka alaabta laga dajiyo waa la xiraa marka aan la isticmaaleyn.					
<b>H. Qaboojiyaha iyo Baraf Sameeyaha</b>		<b>Soo gelitaanka</b>	<b>Ka bixidda</b>	<b>N/O</b>	<b>Ma khus</b>	<b>Talaabo sixitaan ah</b>
37	Heerkulbeege waa inuu ku rakiban yahay Qaboojiye iyo Baraf sameeye kasta.					
38	Qaboojiyayaasha waa inuu ahaadaa <b>41° F</b> ama ka hoos.					
39	Waa in lala socdaa heerka qabowga ee qaboojiyaasha iyo baraf sameeyayaasha. Waxaa la idinkula talinayaa in aad isticmaashaan diiwaan maalin walba lagu qoro heerka qabowga.					

Qeybo ka mid ah A, B, C, D, E, F iyo G waa kuwo midab loo yeelay si ay ula socdaa *Jaantuska Ilaalinta Cuntada iyo Isi Sixtaanka Qof Ahaaneed & Tilmaan Bixiyaha* ee xarunta Advanced Practice Centers iyo Xafiiska Jaamacadda Minnesota.  
[www.NACCHO.org/Publications](http://www.NACCHO.org/Publications)