



ትውከት እና ተቅማጥን ለማጽዳት መደበኛ የአሰራር ሂደት (SOP)

ዓለማ፡- ከትውከት እና ተቅማጥ ከስተቶች በከፍተኛ ሁኔታ ተላላፊ የሆኑ በሽታ አምጪ ተህዋሲያንን ስርጭት ለመከላከል።

ወሰን፡- ይህ ፖሊሲ በምግብ ሥራ ቦታ የማስታወክ እና ተቅማጥ ከስተቶችን ለማጽዳት ኃላፊነት ያለባቸው ሰራተኞችን ይመለከታል።

መመሪያዎች፡- የማስታወክ እና የተቅማጥ ከስተቶችን የማጽዳት አሰራርን ማዘጋጀት እና ሰራተኞችን የተጻፈውን አሰራር እንዴት እንደሚከተሉ ስልጠና መስጠት። የሚከተሉትን መመሪያዎች ማካተት ከግምት ውስጥ ያስገቡ፡-

የፈሰሰውን ይገድቡ

- ☐ ከትውከቱ እና/ወይም ተቅማጡ በሁሉም አቅጣጫ ቢያንስ 25 ጫማ የሆነ ቦታ ያጽዱ
- ☐ ወደተበከለው አካባቢ መዳረሻን ያግዱ
- ☐ ፈሳሽን ለመያዝ የተነደፈ ቤኪንግ ሶዳ ወይም ሌላ የሚመጥ ቁሳቁስ ይጠቀሙ

ማጽዳት

- ☐ የማጽዳት ኃላፊነት ያለባቸው ሰራተኞች የሚጣሉ ጓንቶች፣ የፊት ጭንብል እና ሽርጥ ማድረግ አለባቸው
- ☐ ተበከለው ሊሆን የሚችሉ ሁሉንም ምግብ እና የአንድ ጊዜ አገልግሎት እቃዎችን ይጣሉ
- ☐ ከውጭ ጀምሮ እና ወደ መሃል ፈሳሹን ለማጽዳት የወረቀት ፎጣዎችን ይጠቀሙ። ፎጣዎቹን በፕላስቲክ ቆሻሻ መጣያ ወይም በባዮ ሃዘርድ ከረጢት አድርገው ያስወግዱ። ቫክዩም አያድርጉ። ቫክዩም ማድረግ ቅንጣቶችን ሊያሰራጩ ይችላሉ።
- ☐ ወደ ፈሰሰው የሚቀርቡ ቦታዎችን እና እንደ ቧንቧ እጆቻችን፣ የበር እጆቻችን፣ ቆጣሪዎች እና ስልኮች ያሉ ተደጋጋሚ ከፍተኛ ንክኪ ቦታዎችን ጨምሮ የፈሰሰበትን ቦታ ለማጽዳት የሳሙና ውሃ ይጠቀሙ
- ☐ ሁሉንም የታጠቡ ቦታዎች በደንብ ያለቅልቁ
- ☐ በሚጣሉ የወረቀት ፎጣዎች ያድርቁ
- ☐ ሁሉም እቃዎች ጥቅም ላይ ከዋሉ በኋላ መወገድ አለባቸው
- ☐ ካጸዱ በኋላ እጅን በሳሙና እና በውሃ በደንብ ይታጠቡ። የእጅ ማጽጃዎች ብቻ የበሽታ አምጪ ተህዋሲያንን ለመግደል ውጤታማ ላይሆኑ ይችላሉ።

የቦታ ማጽጃ አማራጮች

- ☐ በጠንካራ ዝግ ቦታዎች ላይ ኖርቫይረስን ለማንቃት በቂ የሆነ የክሎሪን ማጽጃ ወይም ሌላ በEPA የተመዘገበ ጀርም ማጽጃ ይጠቀሙ። የፀረ-ተህዋሲያን ጥንካሬ እና የንክኪ ጊዜ ለማወቅ በአምራቾች የተለጠፉትን መመሪያዎች ይከተሉ።
- ☐ ለሁሉም ሌሎች ቦታዎች ለምግብ አገልግሎት ተቋማት የተፈቀዱ ሌሎች በEPA የተመዘገቡ ጀርም ማጽጃ መድኃኒቶችን ይጠቀሙ ወይም በእንፋሎት ያጽዱ

የጽሁፍ አሰራር በምግብ ተቋሙ ውስጥ መጠበቅ እና በተጠየቀ ጊዜ ለጤና ባለስልጣን የሚገኝ መሆን አለበት።



ትውከት እና ተቅማጥን ለማጽዳት መደበኛ የአሰራር ሂደት (SOP)

ቦታዎችን ይለዩ እና የጽዳት መሣሪያን ያስባስቡ

ቦታዎች:- በምግብ ስራ ቦታው ውስጥ መጻዳት ያለባቸውን ሁሉንም ቦታዎች ይለዩ። የታቀደው ጀርም ማጽጃ በአካሄድ ቦታዎች ላይ ጥቅም ላይ እንዲውል ምልክት የተደረገበት መሆኑን ያረጋግጡ (በስራ ቦታው ውስጥ ያሉትን ሁሉንም ቦታዎች ይመልከቱ።)

- ☐ ጠንካራ፣ ዝግ (ሰድር፣ ቪኒል፣ ድፍን ኮንክሪት፣ አይዝጌ ብረት)፡- የጀርም ማጽጃ መለያው ላይ 'ዝግ' አቅጣጫዎችን ይከተሉ።
- ☐ ባለ ቀዳዳ (ያልታሸገ ኮንክሪት፣ እንጨት)፡- በመለያው ላይ 'ባለ ቀዳዳ' የጀርም ማጽጃ አቅጣጫዎችን ይከተሉ።
- ☐ ምንጣፍ እና የእቃ አልባሳት፡- ከጀርም ማጽጃ መጠቀም ካልቻሉ አካባቢን ይዝጉ እና በእንፋሎት ያፅዱ።
- ☐ ላይን እና አልባሳት፡- በክሎሪን ማጽጃ በማሸን ይጠቡ፣ ከተቻለ፣ በሙቀት ያድርቁ።
- ☐ ሳር እና የውጪ ኮንክሪት፡- መዳረሻን ያግዱ፣ በፈሰሰው ቦታ ላይ የሚመጡ ቁሳቁሶች ይጠቀሙ፣ ወደ ከረጢት ይሰብስቡ እና ቦታውን በውሃ ያጽዱ።

ማጽጃ መሣሪያ፡- በምግብ ስራ ቦታ ውስጥ ለማጽዳት የሚገኙትን እቃዎች ይለዩ (የሚመለከተውን ሁሉ ምልክት ያድርጉ)

- | | | | |
|---|---|---|---|
| ☐ የሚጣሉ የፊት ጭንብሎች | ☐ የሚመጡ ቁሳቁሶች (ቤኪንግ ሶዳ፣ የድመት ቆሻሻ ማስወገጃ) | ☐ የሚጣል መወልወያ (ቫክዩም ያልሆነ) | ☐ መነጽሮች |
| ☐ የሚጣሉ ጓንቶች | ☐ የሚጣሉ ኩባያዎች ወይም የወረቀት ሳህኖች | ☐ መወልወያ መጭመቂያ/ሙቅ ውሃ | ☐ የሚጣሉ ሶፍቶች/ልብሶች |
| ☐ የሚጣሉ ሽርጦች | ☐ የቆሻሻ ከረጢቶች | ☐ ማስጠንቀቂያ ፕላስቲኮች ወይም ምልክቶች | ☐ ሳሙና |

ጀርም ማጽጃ፡- ጀርም ማጽጃውን እንዴት መስራት እና መጠቀም እንደሚቻል ዝርዝር (በልጣፉ ላይ ያለውን የማደባለቂያ መመሪያዎች ይከተሉ)

በEPA የተመዘገበ የጀርም ማጽጃ ስም፡- ☐ ማንጫ ወይም ☐ ሌላ
 የጀርም ማጽጃ መጠን፡- _____ የውሃ መጠን፡- _____ የንክኪ ጊዜ፡- _____
 መመሪያዎች፡- _____

የመሣሪያው መገኛ፡- _____ በድጋሚ ጥቅም ላይ መዋል የሚችሉ መሣሪያዎች የሚታጠቡበት የእቃ ገንዳ መገኛ፡- _____
 ማስታወሻ፡- ትውከት እና ተቅማጥን ለማጽዳት ጥቅም ላይ የሚውሉ መሣሪያዎች የሚቻል ከሆነ በኩሽና ውስጥ መከማቸት ወይም መጻዳት የለባቸውም።

የሰራተኛ ስልጠና

ሰራተኛዎች በቅድሚያ በትክክል መሰልጠን አለባቸው። የሚመለከተውን ሁሉ ይምረጡ።

- | | | | |
|--------------------------|--|------------------------------------|---|
| ☐ | ሰራተኞች የሚሰለጥኑት እንዴት ነው?
☐ እቅዱን ማንበብ እና መፈረም | ☐ የመሣሪያ ማሳያ | ☐ ሌላ፡- _____ |
| ☐ | ሰራተኞች የሚሰለጥኑት በምን ያህል ጊዜ ነው?
☐ እንዴት | ☐ በየኑብ ዓመት | ☐ በዓመት ☐ ሌላ፡- _____ |

ተጨማሪ ልዩ የተቋም መረጃ

የእቅድ ጥገና

- | | |
|--------------------------|--|
| ☐ | በምግብ ስራ ቦታ የጽዳት እቅዱ የሚቀመጠው የት ነው? |
| ☐ | እቅዱ የሚገመገመው እና የሚዘመነው በምን ያህል ጊዜ ነው? ☐ በዓመት ☐ ሌላ፡- _____ |

ጉዳዩ የሚመለከተው ኃላፊ (PIC) እና የሰራተኛ ፊርማ

ጉዳዩ የሚመለከተው ኃላፊ ፊርማ	የታተመ ስም	ቀን
የሰራተኛ ፊርማ	የታተመ ስም	ቀን