

የኢትዮጵያ

ደረጃ

ኢ.ደ 6664:2021

የመጀመሪያ ስተት

xx-xx-2021

የቁርስ ቤት የምግብ ደህንነት ፤ አገልግሎት መስጫ ተቋማት
ንፅህና እና የአካባቢ ጤና አጠባበቅ መስፈርት

ICS:xx.፪፪.

Published by Ethiopian Standards Agency

©ESA



መቅደም (foreword)

ይህ የኢትዮጵያ ደረጃ ንዕህና እና የጤና ነክ ተቋማት አገልግሎት ቴክኒክ ኮሚቴ (ቴኮ 205) ላይ መሰረት አድርጎ በኢትዮጵያ ደረጃዎች ኤጀንሲ አማካኝነት እንደ አዲስ የታተመ ነው።

ይህ የኢትዮጵያ ደረጃ ኢ.ደ. 6664:2021፤ የቁርስ ቤቶች የምግብ ደህንነት ፤ አገልግሎት መስጫ ተቋማት ንዕህና እና የአካባቢ ጤና አጠባበቅ መስፈርት ሲሆን በኢትዮጵያ ደረጃዎች ኤጀንሲ አማካኝነት እንደ አዲስ የታተመ ነው።

የደረጃ መነሻ ሰነዱን ያቀረበው የጤና ሚኒስቴር ነው። ኤጀንሲያችን ለሰነዱ አቅራቢ ምስጋናውን ያቀርባል።

1. ወሰን

ይህ የኢትዮጵያ ደረጃ በሁሉም ቁርስ ቤቶች የምግብ ደህንነት፣ አገልግሎት መስጫ ተቋማት የንፅህና እና አካባቢ ጤና አጠባበቅ ያካተተ መስፈርት ነው፡፡

2. ማጣቀሻ

የለም

3. ቃላትና ትርጉሚ

3.1

ቁርስ ቤት/ሻይ ቤት

አገልግሎታቸው ለቁርስ የሚሆኑ የሚበሉና የሚጠጡ ምግቦች ቀዝቃዛና ትኩስ መጠጦች በአጭር ጊዜ ውስጥ ተዘጋጅተው የሚሸጥቡት እና ምንም አይነት አልኮል የማይሸጥቡት ድርጅት ማለት ነው፡፡

3.2

የግልንፅህና

ሰው በራሱ ኃላፊነት ከበሽታ አምጪ ምቹ ሁኔታዎችን ለመከላከልና ጤናን ለመጠበቅ የራስንና የአልባሳትን ንፅህና መጠበቅ የሚያስችሉ ተግባራትን (ገላን መታጠብ፣ እጅን በሳሙና መታጠብ፣ አልባሳትን) በንፅህና መያዝና ማከናወን ነው፡፡

3.3

የፍሳሽ ቆሻሻ

ከድርጅቱ የተለያየ አገልግሎት መስጫ ቦታ የሚወጣ የፈሳሽነት ይዘት ያለው ቆሻሻ ማለት ነው፡፡

3.4

መፀዳጃ ቤት፡

ሰዎች በቁም ወይም በመቀመጥ ከሰውነት የሚወጣ ቆሻሻ(አይነ ምድር እና ሽንት) የሚያስወግዱበት መቀመጫ፣ በር፣ ወለል፣ ግድግዳ እና ጣሪያ/ኮርኒስ ያለው ክፍል ነው፡፡

3.5

የግልንፅህና

ሰው በራሱ ኃላፊነት በሽታ አምጪ ምቹ ሁኔታዎችን ለመከላከል እና ጤናን ለመጠበቅ የራስን እና የአልባሳት ንፅህና መጠበቅ የሚያስችሉ ተግባራትን (ገላን መታጠብ እጅን በሳሙና መታጠብ አልባሳትን በንፅህና መያዝ) ማከናወን ማለት ነው፡፡

3.6

መጥፎሽታ

በሰው ልጅ ማሽተቻ አካል(አፍንጫ) ተስማሚነት የሌለው እና መጥፎ ስሜትን የሚፈጥር ማለት ነው፡፡

3.7

በቂ ብርሃን

ማንኛውም ማየት የሚችል ተጠቃሚ የሚገለገልበትን ክፍል አራቱን ምጥጎች ያለምንም ችግር ማየት የሚችልበት አካባቢ ማለት ነው፡፡

3.8

ጊዜያዊ የቆሻሻ ማጠራቀሚያ

ክፍን ያለውና በእግር ሲረገጥ የሚከፈትና የሚዘጋ፣ በቦታው ከሚመነጨው የቆሻሻ መጠን ጋር ተመጣጣኝ የሆነ፣ ዝግትን መቋቋም ከሚችሉ ቁሳቁሶች የተሰራ፣ በቀላሉ ማንቀሳቀስ የሚቻል፣ ለማጽዳት ቅርፁ አመቺ የሆነ፣ ፍላሽ ማስገባትም ሆነ ማስወጣት የማይችል የቆሻሻ መሰብሰቢያ ያማለት ነው፡፡

3.9

የውሃ አቅርቦት

ከከተማው የውሃ መስመር ወይም አግባብ ባለው አካል ተመርምሮ ለሰው ልጅ ጥቅም እንዲውል የተረጋገጠ የጉድጓድ ወይም ከሌሎች የውሃ መገኛ ምንጮች የተገኘ ውሃ ማለት ነው፡፡

3.10

የተሟላ እጅ መታጠቢያ

ሙቅና ቀዝቃዛ የቧንቧ ውሃ፣ፍላሽ መቀበያ ከሴራሚክ (በብሎኬት/ግንብ) የተሰራገንዳ ፣ፈላሽሳሙና ፣በሽታ አምጪ ተህዋሲያን ማጽጃና የዕጅ ማድረቂያ ሶፍትና የፍላሽ መስመር የተዘረጋለት ማለት ነው፡፡

3.11

የስራ ደህንነትና ንፅህና መጠበቂያ ቁሶች

በስራ ቦታ ለሚከሰቱ ማንኛውም በንክኪ የጤና ችግር ሊያደርሱ ከሚችሉ ነገሮች ለመከላከል ሲባል የሚለበሱ/የሚደረጉ ቁሳቁሶች ናቸው፡፡

4. አጠቃላይ መስፈርቶች

- 4.1. ቁርስ ቤት በሌላ የንግድ ዘርፍ አለማያዙ ወይም ሌላ ተደራቢ ንግድ አለማካሄዱና ስለተጠየቀው ንግድ የጤና ብቃቱን ያሟላ መሆኑ መረጋገጥ አለበት፡፡
- 4.2. የቁርስ ቤት/ሻይ ቤት ግንባታ የመመገቢያ ክፍል፣ የምግብ ማዘጋጃና ማደራጃ ክፍል፣ የእቃ ማጠቢያ፣ የጥሬ ዕቃ ማስቀመጫ መጋዝን፣ ልብስ መቀየሪያ ክፍል፣ እጅ መታጠቢያና ሳሙና፣ ገላ መታጠቢያ ለሰራዊቶች፣ መጻደጃ ቤት ለተጠቃሚው እና ለሠራተኛው መኖር አለበት፡፡
- 4.3. ድርጅቱ ከማዘጋጃ ቤት የቧንቧ ውሃ ወይም አግባብ ባለው አካል ተመርምሮ ለሰው ልጅ ጥቅም ላይ እንዲውል የተፈቀደ የጉድጓድ ወይም ከሌሎች ምንጭ የተገኘ ውሃ ሊኖረው ይገባል፡፡
- 4.4. ማንኛውም ሰራተኛ ወደ ስራ ከመግባቱ በፊት ገላውን መታጠብ አለበት፣ ንፅህናው የተጠበቀ የስራ ልብስ በስራ ላይ ለብሶ መገኘት አለበት፡፡
- 4.5. ማንኛውም ከምግብና መጠጥ ዝግጅት ጋር፣ ከምግብና መጠጥ እቃዎች ንክኪ ያላቸውና ምግብና መጠጥ የሚያጓጉዙ እና የሚያስተናግዱ ሰራተኞች በየ3 ወሩ የሚታደስ ከምግብ ወለድ በሽታዎች ነጻ መሆናቸውን የሚገልጽ የጤና ምርመራ የምስክር ወረቀት ሊኖራቸው ይገባል፡፡
- 4.6. መጻደጃ ቤት ውስጥ ክዳን ያለውና ዝግትን መቋቋም፣ በቀላሉ ማንቀሳቀስ የሚቻል፣ ለማጽዳት ቅርፃቸው አመቺ ከሆኑ፣ ፍሳሽ ማስገባትም ሆነ ማስወጣት ከማይችሉ ቁሶች የተሰራ እንዲሁም በእግር ሲረገጥ የሚከፈትና የሚዘጋ ጊዜያዊ የቆሻሻ ማጠራቀሚያ መኖር አለበት፡፡
- 4.7. ማንኛውም ደረቅ ቆሻሻ ከምንጩ መሰብሰብ አለበት፡፡
- 4.8. ድርጅቱ በጥላን የተዘረጋ፣ ከእይታ የተሸፈነ፣ ወደ ውጪ ፍሳሽ የሌለው የፍሳሽ ቆሻሻ አወጋገድ ስርዓት ሊኖረው ይገባል፡፡

- 4.9. ለሰራተኞች ራሱን የቻለና ለሴትና ወንድ የተለየ ልብስ መቀየሪያ ክፍል ለእያንዳንዱ ሰራተኛ ልብስ ማስቀመጫ ሳጥን ያለው መኖር አለበት፡፡
- 4.10. ድርጅቱ አገልግሎት በሚሰጥባቸው ጊዜያት በሙሉ መፀዳጃ ቤቱ ለተገልጋይ ክፍት መሆን አለበት፡፡
- 4.11. ድርጅቱ ከሚሰጣቸው አገልግሎቶች (ከዕቃ ማጠቢያና ከዕጅ መታጠቢያ ሲንክ፣ ከመታጠቢያ ክፍሎች፣ ከመጻዳጃ ቤት) የሚመነጭ ማንኛውም ፍሳሽ ቆሻሻ ለዚህ አገልግሎት ተብሎ በተሰራ የፍሳሽ ቆሻሻ ማጠራቀሚያ ጋን (ሴፕቲክ ታንክ፣ ሙሉ በሙሉ የተሸፈነ ወደ ውጭም ሆነ ወደ ውስጥ ፍሳሽ በማያሰርግ የግንባታ ቁሳቁስ የተሰራ) ወይም ከተፈቀደ የፍሳሽ ቆሻሻ ማስወገጃ መስመር ጋር መገናኘት አለበት፡፡

5. ዝርዝር መስፈርቶች

5.1. የድርጅቱ አቀማመጥ

- 5.1.1. ከቆሻሻ መጣያ አካባቢዎች 100 ሜትር የራቀ መሆን አለበት፡፡

5.2. የውሃ አቅርቦት

- 5.2.1. የመጠባበቂያ ውሃ ማጠራቀሚያ ጋን ውሃ በሚቋረጥበት ወቅት የመያዝ አቅሙ ቢያንስ ለሁለት ቀንና ከዛ በላይ ማገልገል የሚችል መሆን አለበት፡፡
- 5.2.2. የመጠባበቂያ ውሃ ማጠራቀሚያ ጋን በየሶስት ወር መጻዳት አለበት፡፡
- 5.2.3. የመጠባበቂያ ውሃ ማጠራቀሚያ ጋን የጽዳት ሂደት የሚገልጽ መረጃ ተዘጋጅቶ ቢያንስ ለሶስት ተከታታይ አመታት ተደራጅቶ መገኘት አለበት፡፡

5.3. መፀዳጃቤት

- 5.3.1. የክፍሉ ጣሪያ ክፍታ ቢያንስ 2.4 ሜትር (ሁለት ነጥብ አራት ሜትር) ሊሆን ይገባል፡፡
- 5.3.2. የክፍሉ ስፋት ቢያንስ 1.2 ሜትር በ 1.2 ሜትር (አንድ ነጥብ ሁለት ሜትር በአንድ ነጥብ ሁለት ሜትር የተሰራ መሆን አለበት፡፡
- 5.3.3. ለ20 (ሃያ) ወንበር ወይም ተገልጋይ አንድ የመፀዳጃ መቀመጫ ለወንድና ለሴት መኖር አለበት ፡፡

5.3.4. ከመፀዳጃ ቤቱ ቢበዛ በሶስት ሜትር ርቀት/በ15 ሰከንድ/ ሊደረስበት የሚቻል በግድገዳ ላይ የተገጠመ ሲንክ/ገንዳ ከወራጅ ውሃ ጋር የተያያዘ ሆኖ አገልግሎት የሚሰጥ የእጅ መታጠቢያ መኖር አለበት፡፡

5.4. የምግቦችና የመጠጦች ማስቀመጫ ክፍል(መጋዘን)

5.4.1. ክፍሉ ቢያንስ 2 ሜትር በ2ሜትር መሆን አለበት፡፡

5.4.2. ክፍሉ በቀላሉ ሊጸዳ የሚችል መደርደሪያ ያለውና ከማይዝግ ብረትና ከጣውላ የተሰራ መደርደሪያ ከመሬት 40 ሳ.ሜ ከፍ ያለ ከጣሪያው 60 ሳ.ሜ ዝቅ ያለ ከግድግዳው 20 ሳ.ሜ. የራቀ እና በመደርደሪያዎች መካከል 1/አንድ/ ሜ. ርቀት ያለው መሆን አለበት፡፡

5.4.3. መደበኛው ሙቀት መጠን (ሩም ቴምፕሬቸር) 15°C - 25°C (ለጥሬ ምግቦች ፡ ለፓስታ ፣ መካሮኒ ፣ ለዱቄትና ለስኳር ማስቀመጫነት መሆን አለበት፡፡

5.4.4. ቀዝቃዛ ሙቀት መጠን 2°C -8°C በስለው ለሚቆዩ ምግቦች ፣ለአትክልቶች ፣ ለእንቁላል ፣ ለወተትና ወተት ተዋዕያ መሆን አለበት፡፡

5.4.5. በረዶ የሙቀት መጠን -18°C እስከ -22°C ለዓሣ ፣ ለዶሮ ስጋ እና ለእንስሳት ስጋ ማስቀመጫ መሆን አለበት፡፡

5.4.6. የሙቀት መመዝገቢያ ሰንጠረዥ ተዘጋጅቶ በየቀኑ ጠዋትና ማታ የሚመዘገብ እና ቢያንስ ለተከታታይ 3 ወራት በመረጃነት ተመዝግቦ መቀመጥ ይኖርበታል፡፡

5.5. የማብሰያና መመገቢያ ዕቃዎች ማጠቢያ

5.5.1. ባለ ሶስት ጉድጓድ ሲንክ ከዕቃዎቹ ስፋት ጋር ተመጣጣኝ ሆኖ መዘጋጀት አለበት፡፡

5.6. የምግብ ማብሰያ/ማዘጋጃ/ ማደራጃ ክፍል

5.6.1. የማዘጋጃ ክፍሉ ቢያንስ 2 ሜትር በ3 ሜትር ስፋት ኖሮት ሁለት ሰራተኞች ጎን ለጎን በአንድ ጊዜ ማስተላለፍ የሚያስችል መሆን አለበት፡፡

5.6.2. የጢስ ማውጫ ቱቦ/chimney/ ጢሱ የአካባቢውን ነዋሪ እንዳያወክ የነፋስ አቅጣጫን በመከተል በአካባቢው ካሉ ት/ቤቶች ጣሪያ በላይ ቢያንስ የ2 ሜትር ከፍታ አንዲኖረው ያስፈልጋል፡፡

5.7. የምግብ አዘገጃጀትና አያያዝ

5.7.1. በቀላሉ የሚበላሹ ምግቦችን ከበረዶ ለማስለቀቅ መደበኛ ሙቀት ላይ ተቀምጠው መተው የለባቸውም፡፡

5.7.2. ምግቦች ከ2 ሰዓት በላይ ከማስቀመጫቸው ወጥተው በመደበኛ የሙቀት መጠን መቀመጥ የለባቸውም፡፡

6. የድርጅቱ ቦታ አቀማመጥ ይዘት

6.1.1. አካባቢው ረግረግማነት የሌለው ናዳ የማያሰጋው እና የዝናብም ሆነ ጎርፍ ውሃን በቀላሉ ሊያቁት የማይችል መሆን አለበት፡፡

6.1.2. ንጹህ ውሃ እና መብራት መኖር አለበት፡፡

6.1.3. የፀሐይ ብርሃንና ንፁህ አየር ንማግኘት የሚችልበት መሆን አለበት፡፡

6.1.4. በአካባቢውና በቅጥር ግቢ ውስጥ ለቆርጣሚ እንስሳና ለነፍሳት መራቢያነት አመቺ ያልሆነ መሆን አለበት፡፡

7. የቁርስቤት/ሻይቤት/የግንባታሁኔታ

7.1.1. ህንጻው የተገነባበት ግብአት የእሳት አደጋን መቋቋም የሚችል መሆን አለበት፡፡

7.1.2. የድርጅቱ ህንፃ ሆነ በውስጡ ያሉት ክፍሎች የመሠረቱ አሠራር ውሃን፣ ተባይ፣ ነፍሳት እና ቆርጣሚ እንስሳትን የማያስገባና ለመራቢያነት አመቺ ያልሆነ መሆን አለበት፡፡

7.1.3. መስኮትና በሮች ተባይ፣ ነፍሳት እና ቆርጣሚ እንስሳት የማያስገቡ እና በቀላሉ መከፈትና መዘጋት የሚችሉ መሆን አለባቸው፡፡

7.1.4. ለአካል ጉዳተኞች የጋሪ መንቀሳቀሻ ምቹ የሆነ መወጣጫ (ራምፕ) መኖር አለበት፡፡

8. የድርጅቱ የተለያዩ ክፍሎች ወለል፣ ግድግዳ እና ኮርኒስ ሁኔታ

- 8.1.1. ወለሉና ግድግዳው ለማፅዳት የሚያመች ያልተሰነጣጠቀና ሙቀትን መቋቋም ከሚችል የግንባታ ቁሳቁሶች የተሰራ፣ (ሲሚንቶ፣ ኮንክሪት፣ ሴራሚክ ወይም ከሌላ ተመሳሳይ የግንባታ ቁሳቁሶች) በቀላሉ ሊታጠብ የሚችልና የውሃ ፍሳሽ ወደ አንድ አቅጣጫ በተዳፋት ሊፈስ በሚችል መልኩ የተሰራ መሆን አለበት፡፡
- 8.1.2. ኮርኒሱ ለማፅዳት የሚያመች፣ ፈካ ያለ/ነጭ ቀለም የተቀባ ያልተከፈተ/ያልተቀደደ፣ ሙቀትን መቋቋም ከሚችል ደረጃውን ከጠበቀ የግንባታ ቁሳቁሶች የተሰራ መሆን አለበት፡፡

9. የአየር ዝውውርና የብርሃን ሁኔታ

- 9.1. በድርጅቱ ክፍሎች በቂ የአየር ዝውውር መኖር አለበት፡፡
- 9.2. አገልግሎት ለመስጠት በቂ የሆነ ብርሃን መኖር አለበት፡፡
- 9.3. አማራጭ የሃይል ምንጭ (generator) ሊኖር ይገባል፡፡

10. የውሃአቅርቦት

- 10.1. በድርጅቱ የሚዘረጉ የውሃ ማከፋፈያ መስመሮች ሙሉ በሙሉ አላስፈላጊ ፍሳሽ ወይም ስርገት የሌላቸው መሆን አለባቸው፡፡
- 10.2. የመጠባበቂያ ውሃ ማጠራቀሚያ ጋን ከፕላስቲክ ወይም ከፋይበርግላስ(fiber glass) የተመረተ ሆኖ ውሃ በሚቋረጥበት ወቅት የመያዝ አቅሙ ቢያንስ ለሁለት ቀናትና ከዛ በላይ ማገልገል የሚችል መሆን አለበት፡፡
- 10.3. የመጠባበቂያ ውሃ ማጠራቀሚያ ጋን በየሶስት ወር መጸዳት እና በውሃ ማከሚያ ኬሚካሎች መታከም አለበት፡፡
- 10.4. የመጠባበቂያ ውሃ ማጠራቀሚያ ጋን የጽዳት ሂደት የሚገልጽ መረጃ ተዘጋጅቶ ቢያንስ ለአንድ አመት ተደራጅቶ መገኘት አለበት፡፡

- 10.5. ለምርመራ የሚወሰደው የውሃ ናሙና ከዚህ ቀጥሎ ከተዘረዘሩት የመጠቀሚያ ቦታዎች መሆን አለበት፡- ወደ ድርጅቱ ከሚገባ መስመር፣ ከማጠራቀሚያ ጋን፣ የዕቃ ማጠቢያ ደንቧ፣ ከመታጠቢያ ቤት፣ ከዕጅ ማጠቢያ፣ ከመኝታ ክፍሎች፣ ከምግብ ማብሰያ ክፍሎች፡፡

11. የመፀዳጃቤት

- 11.1. የክፍሉ ወለል እና ግድግዳ መታጠብ፣ መፅዳት የሚችል፣ በውሃ የማይበረበር እና ልስላሴ ካለው የግንባታ ቁሳቁስ መሰራት አለበት፡፡
- 11.2. መፀዳጃ ቤቱ በድርጅቱ ቅጥር ግቢ ውስጥ ቢያንስ በ10 ሜትር ርቀት የተሰራ መሆን አለበት፡፡
- 11.3. ክፍሉ ንፅህናው የተጠበቀ መሆን አለበት፡፡
- 11.4. ፈሳሽና ደረቅ ቆሻሻ በመጸዳጃ ክፍል ውስጥ፡ - ወለል፣ ግርግዳና መቀመጫም ሆነ በዙሪያው የማይገኝ መሆን አለበት፡፡
- 11.5. ከመጥፎ ሽታ ነፃ መሆን አለበት፡፡
- 11.6. የክፍሉ በር በቀላሉ ከውስጥ በኩል መከፈትና መዘጋት የሚችል መሆን አለበት፡፡
- 11.7. በመጸዳጃ ቤቱ ውስጥ በውሃ ግፊት የሚሰራ ፍሳሽ እና ጽዳጅ ማስረጊያ መኖር አለበት፡፡
- 11.8. ክፍሉ በቂ የሆነ ብርሃን ማግኘት አለበት፡፡
- 11.9. መጸዳጃ ቤት ውስጥ ክዳን ያለውና በእግር ሲረገጥ የሚከፈትና የሚዘጋ (ዝገትን መቋቋም ከሚችሉ ቁሶች የተሰራ፣ በቀላሉ ማንቀሳቀስ የሚቻል፣ ለማጽዳት ቅርፃቸው አመቺ የሆኑ፣ ፍሳሽ ማስገባትም ሆነ ማስወጣት የማይችሉ) ጊዜያዊ የቆሻሻ ማጠራቀሚያ መኖር አለበት፡፡
- 11.10. ከመፀዳጃ ቤቱ ቢበዛ በሶስት ሜትር ርቀት አገልግሎት የሚሰጥ አግባብነት ያለው በግድገዳ ላይ የተገጠመ ሲንክ/ገንዳ ከወራጅ ውሃ ጋር ያለው የእጅ መታጠቢያ ሊኖረው ይገባል፡፡
- 11.11. ለእጅ መታጠቢያ የሚሆን ደረቅ ወይም ፈሳሽ ሳሙና መኖር አለበት፡፡

- 11.12. ድርጅቱ አገልግሎት በሚሰጥባቸው ጊዜያት በሙሉ መፀዳጃ ቤቱ ለተገልጋይ ክፍት መሆን አለበት፡፡
- 11.13. የፍሳሽ መስመሩ ከመጸዳጃ ቤቱ ከወጣ በኋላ የመፈተሻ ባለ ክዳን ቀዳዳ (man-hole) መኖር አለበት፡፡

12. ሰራተኞችን በተመለከተ

- 12.1 ሰራተኞቹ የምግብ ደህንነትና የአካባቢ ጤና አጠባበቅ ንፅህና ላይ ቢያንስ በአመት አንድ ጊዜ ስልጠና የወሰዱ መሆን አለባቸው፡፡
- 12.2 ሰራተኞች ነጭ (ፈካ ያለ) ቀለም ያለው የሰራ ልብስና ቆብ ያላቸው እና የግል ንጽህናቸው የተጠበቀ (ጥፍራቸው ያጠረፈ፣ የጥፍር ቀለም ያልተቀበሉ፣ ጸጉራቸው የተሸፈነ፣ የተለያዩ ጌጣጌጥ በጣታቸው ላይ ያላደረጉ በእጃቸው ላይ ምንም አይነት ቁስል የሌለባቸው) መሆን አለባቸው፡፡
- 12.3 ድርጅቱ እንደያዘው የሰራተኛ ብዛት ለሴትና ወንድ ሰራተኞች የተለየ የልብስ መቀየሪያ ከነልብስ ማስቀመጫ ሊኖር ይገባል፡፡

13. የምግቦችና የመጠጦች ማስቀመጫ ክፍል(መጋዘን)

- 13.1 የመጋዘኑ ወለል፣ ግድግዳውና በአንቀፅ 8 የተገለጸውን መስፈርት ማሟላት አለበት፡፡
- 13.2 የመጋዘኑ አሰራር ሙቀትን መቋቋም ከሚችሉ ግብዓቶች የተሰራና ለቆርጣሚ እንስሳት እና ለተለያዩ ነፍሳት ያልተጋለጠ መሆን አለበት፡፡
- 13.3 ከደረቅና ከፍሳሽ ቆሻሻ የፀዳ መሆን አለበት፡፡
- 13.4 የተፈጥሮና ሰው ሰራሽ የአየር ዝውውርና የብርሃን መጠን ያለው መሆን አለበት፡፡
- 13.5 ክፍሉ እርጥበት የሌለው መሆን አለበት፡፡
- 13.6 ክፍሉ የምግቦችና የመጠጦች ዝርዝር እና የገቡበት ቀን ተመዝግቦ መያዝና፣ ዝርዝራቸው መለጠፍና መጀመሪያ የገባው መጀመሪያ መውጣት አለበት፡፡
- 13.7 ከፕላስቲክ ወይም ከብረት የተሠራ፣ በእግር ተረግጦ የሚከፈትና የሚዘጋ ክዳን ያለው በቀላሉ መጽዳት የሚችል የደረቅ ቆሻሻ ማጠራቀሚያ መኖር አለበት፡፡

13.8 የምግብና መጠጥ እንደ ባህሪያቸው እና አይነታቸው በተለያየ የሙቀት መጠን ውስጥ መቀመጥ አለባቸው፡፡

14. የማብሰያና መመገቢያ ዕቃዎች ማጠቢያ

14.1 ቦታው እጥበቱን ለሚያከናውነው ሰራተኛ እንቅስቃሴ ምቹ መሆን አለበት፡፡

14.2 የማጠቢያ ውሃ ከቧንቧ መስመር የሚመጣ መዘጋጀት አለበት፡፡

14.3 ለእጥበት የሚያገለግሉ ሳሙናዎችና ኬሚካሎች በበቂ መጠን መሟላት አለበት፡፡

14.4 የታጠቡ ዕቃዎች እንዲደርቁ ማንጠፍጠፊያ ከፕላስቲክ ከማይበሰብስና ዝግትን መቋቋም ከሚችል ጥሬ እቃ የተሰራ ራክ መኖር አለበት፡፡

15. የመጠጫ ዕቃዎች ማጠቢያ ሲንክ

15.1 ከሌሎች የመመገቢያና ማብሰያ ዕቃዎች የተለየ ለብቻው ባለሁለት ጉድጓድ ሲንክ መዘጋጀት አለበት፡፡

15.2 የማጠቢያ ውሃ ከቧንቧ መስመር የሚመጣ መዘጋጀት አለበት፡፡

15.3 ለእጥበት የሚያገለግሉ ሳሙናዎችና ኬሚካሎች በማንኛውም ጊዜ እና በእስፈላጊ መጠን መሟላት አለባቸው፡፡

15.4 የታጠቡ ዕቃዎች እንዲደርቁ ማንጠፍጠፊያ ከፕላስቲክ (የማይበሰብስና ዝግትን መቋቋም የሚችል) ቁሳቁስ የተሰራ ራክ መዘጋጀት አለበት፡፡

16. የምግብ ማብሰያ/ማዘጋጃ/ ማደራጃ ክፍል

16.1. የምግብ ማብሰያው ወለል፣ ግድግዳውና ኮርኒሱ በአንቀፅ 8 የተገለጸውን መስፈርት ማሟላት አለበት፡፡

16.2. ከማብሰያው የሚወጣውን እንፋሎትና ሙቀት ማስወገጃ ዘዴ (ሳከር) ያለው፣ እንዲሁም በእንጨት ማገዶ የሚሠራ ከሆነ ሙቀትን መቋቋም ከሚችል ቁሳቁስ የተሰራ የቁም ምድጃና የጢስ ማውጫ ቱቦ መኖር አለበት፡፡

- 16.3. ከመኪና ማቆሚያ፣ ከደረቅ ቆሻሻ ማጠራቀሚያ ገንዳ፣ ከፍሳሽ ቆሻሻ ማጠራቀሚያ ገንዳ ከዋናው መንገድ፣ ከኬሚካልና ለጽዳት ከሚያገለግሉ ኬሚካሎች መጋዘን የራቀና ሙሉ በሙሉ በግድግዳ የተለየ መሆን አለበት፡፡
- 16.4. በቂ የተፈጥሮና ሰው ሰራሽ የአየር ዝውውርና የብርሃን መጠን ሊኖረው ይገባል፡፡
- 16.5. አግባብ ያለው የእጅ መታጠቢያ በቅርብ ርቀት ሊኖረው ይገባል፡፡
- 16.6. ከፕላስቲክ ወይም ከብረት የተሠራ፣ በእግር ተረግጦ የሚከፈትና የሚዘጋ ክዳን ያለው በቀላሉ መጽዳት የሚችል የደረቅ ቆሻሻ ማጠራቀሚያ መኖር አለበት፡፡
- 16.7. በቂ የሆነ፣ የውስጥና የውጪ የሙቀት መለኪያ ቴርሞ ሜትር ያለው፣ የሙቀት መመዝገቢያ ያለውና ቢያንስ በቀን ሁለት ጊዜ የሙቀቱ መጠን የሚመዘገብ ማቀዝቀዣ መኖር አለበት፡፡
- 16.8. ለጥሬና ለበሰሉ ምግቦች ማስቀመጫ መዝጊያ/በር ያለው፣ ሊጸዳ ከሚችል ቁሳቁስ የተሰራ መደርደርያ/ሼልፍ መኖር አለበት፡፡
- 16.9. የእሳት አደጋ መከላከያ መሳሪያ የሚሰራ፣ የተሟላና በቅርብ የታደሰ የካርቦንዳይኦክሳድ የእሳት መከላከያ መኖር አለበት፡፡
- 16.10. የዝንብና የትንኝ መያዣ/fly trapper/ መኖር አለበት፡፡
- 16.11. የተሟላ የመጀመሪያ ህክምና እርዳታ መስጫ ሳጥን መኖር አለበት፡፡
- 16.12. የምግብ ማብሰያ እቃዎች ያልተሰነጣጠቁ፣ ያልተሰባበሩ፣ ያልተሸራረፉ፣ ያላረጁ፣ ከማይዘግ ቁሳቁስ የተሰሩ መሆን አለባቸው፡፡

17. የምግብ አዘገጃጀትና አያያዝ

- 17.1. ጥሬ ምግቦች ከበሰሉና ለመበላት ዝግጁ ከሆኑ ምግቦች ተለይተው ራሱን በቻለ ቦታ መቀመጥ አለባቸው፡፡
- 17.2. በቁርስ ቤቱ የተዘጋጁ ምግቦችና እና በፋብሪካ ተመርተው የታሸጉ ምርቶች ሲከፈቱ /እንደተቀቀሉና በምግብ ማቆያ ኬሚካል የተዘጋጁ ስጋዎች/ ከመቀመጣቸው በፊት በተዘጋጁበት ቀን ገላጭ ፅሁፍ ሊዘጋጅላቸው ይገባል፤ በተገቢው የቅዝቃዜ መጠን መቀመጥና በ2 ቀናት ውስጥ ጥቅም ላይ የማይውሉ ከሆነ መወገድ አለባቸው፡፡
- 17.3. መክተፊያ፣ ቢላዋና የእቃ ማፅጃ ልብስ በቀለም የተለዩ መሆን አለባቸው፡፡

- 17.4. ባለስድስት ቀለም መለያ ለተለያዩ መከተፊያዎችና ቢላዎች መኖር አለበት፡፡
ቀይ- ለጥሬ ስጋ፣ ቢጫ- ለበሰለ ስጋ፣ ሰማያዊ- ለአሳ፣ አረንጓዴ- ለአትክልትና
ፍራፍሬ፣ ነጭ-ለወተትና ወተት ውጤቶች መሆን አለበት፡፡
- 17.5. በእያንዳንዱ ተግባር መካከል ሰራተኞች እጃቸውን በአግባቡ መታጠብ አለባቸው፡፡
/ለምሳሌ ጥሬ ምግብ በመጀመሪያ ይዘው ቀጥለው በስለው ለምግብነት የተዘጋጁ
ምግቦችን ሲይዙ/
- 17.6. ምግቦች እንደ አይነታቸው በተለየ ማብሰያ ቦታ መሰራት አለባቸው፡፡
- 17.7. ሁሉም የማብሰያ ክፍል ሰራተኞች ነጭ የስራ ልብስ ከነጭ ቆብና አደጋን መከላከል
የሚችል ሽፍን ጫማ ሊኖራቸው ይገባል፡፡
- 17.8. ሁሉም የማብሰያ ክፍል ሠራተኞች የግል ንፅህናቸውን በሚገባ መጠበቅ
ይኖርባቸዋል፡፡ /ለምሳሌ የልብሳቸው ንፅህና፣ እጃቸውን በአግባቡና በተገቢው ጊዜ
መታጠብ፣ ጥፍራቸውን ማሳጠርና ንጽህናውን መጠበቅ፣ ከጥፍር ቀለም የፀዳና
ጌጣጌጦችን መጠቀም የለባቸውም/፡፡
- 17.9. ማንኛውም ከምግብ ጋር ቀጥተኛ ሆነ ተዘዋዋሪ ንክኪ ያለው ሰራተኛ በስራ ጊዜ
በማንኛውም ተላላፊ በሽታዎች ታሞ እንደ ተቅማጥ፣ ትኩሳት፣ ትውከት፣ ቁስልና
የመሳሰሉት ምልክቶች ካለበት ህክምናውን እስኪ ጨርስ ድረስ ስራ ላይ መገኘት
የለበትም፡፡

18. የመመገቢያ ክፍል

- 18.1. የክፍሉ ወለል፣ ግድግዳና ኮርኒስ በአንቀፅ 8 የተገለጸውን መስፈርት ማሟላት
አለበት፡፡
- 18.2. የክፍሉ ስፋት ቢያንስ 3ሜትር በ 4ሜትር መሆን አለበት፡፡ ለ12-16 ተስተናጋጅ
የሚችል ሆኖ ተስተናጋጅ ሲጨምር በዚሁ ስሌት ስፋቱም መጨመር አለበት፡፡
- 18.3. የመመገቢያ ክፍሉ የተሟላ ያልተሰበረ እና ንጹህ የሆነ ጠረጴዛና ወንበር መኖር
አለበት፡፡
- 18.4. የቁርስ ቤቱ መዝጊያዎቹና መስኮቶቹ በቀላሉ የሚከፈቱ ሆነው በቂ የአየርና ብርሃን
እንዲኖር የመስኮቱ ስፋት የወለሉን ስፋት ቢያንስ 10% መሆን አለበት፡፡

18.5. የመመገቢያ ክፍሉ መስፈርቱን የጠበቀ እጅ መታጠቢያ መኖር አለበት፡፡

18.6. በክፍሉ አካባቢ በእግር ተረግጦ የሚከፈትና በራሱ ጊዜ የሚዘጋ የደረቅ ቆሻሻ ማጠራቀሚያ መኖር አለበት፡፡

19. የግልንፅህና

19.1 እጅን ቀጥሎ ከቀረቡት ተግባራትና ሁኔታዎች በኋላ በየጊዜው በሰውና መታጠብ ያስፈልጋል፤

- ከመጸዳጃ ቤት መልስ፤
- በስራ መሃል ዕረፍት ከተሰወሰደ በኋላ፤
- ማንኛውንም የሰውነትን አካል በስራ መሃል ከተነካ በኋላ፤
- ከምግብ በፊትና በኋላ፤
- ቆሻሻ ወይም ማንኛውም የማጽጃ ቁስና ኬሚካሎች ከተነካ በኋላ፤
- ማንኛውንም የጽዳት ስራ ከማከናወን በኋላ፤
- ጓንት ከመጠቀም በፊትና በኋላ፤
- የእጅ ጥፍርን በየጊዜው በአጭሩ መቆረጥ ያስፈልጋል፤
- የምግብ ዝግጅት ላይ የተሰማሩ ሰራተኞች፣ ተንጠልጣይ የጆሮ ጌጥ፣ የእጅ ቀለበት፣ ሰኦት እና የእጅ አንባር በስራ ቦታ መደረግ የለበትም፤
- ፀጉር ሙሉ በሙሉ ሊሸፍኑ በሚችሉ የስራ ኮፍዎች መሸፈን አለበት፡፡

20. የደረቅ ቆሻሻ አሰባሰብ፣ አያያዝና አወጋገድ

20.1. ደረቅ ቆሻሻን ከምንጩ የመሰብሰቢያ ክፍን ያለውና በእግር ተረግጦ የሚከፈትና የሚዘጋ ጊዜያዊ እና በቦታው ከሚመነጨው የቆሻሻ መጠን ጋር ተመጣጣኝ የሆነ ማጠራቀሚያ/ማቆያ መኖር አለበት (ዝግትን መቋቋም ከሚችሉ ቁሶች የተሰራ፣ በቀላሉ ማንቀሳቀስ የሚቻል፣ ለማጽዳት ቅርፃቸው አመቺ የሆኑ፣ ፍሳሽ ማስገባትም ሆነ ማስወጣት የማይችሉ)

20.2. የቆሻሻ ማጠራቀሚያዎች የሚቀመጡበት ቦታ አካባቢ ንጽህናው የተጠበቀ ከተባይ፣ ከነፍሳት እና ከቆርጣሚ እንስሳት ነፃ መሆን አለበት፡፡

- 20.3. በተቋሙ የተለያዩ ቦታዎች የቆሻሻ ማጠራቀሚያዎች/መሰብሰቢያዎች መቀመጥ አለባቸው፡፡
- 20.4. ድርጅቱ የደረቅ ቆሻሻን በአይነት እና በባህሪያቸው (የሚበሰብሱ እና የማይበሰብሱ) በመለየት መሰብሰብና ማስወገድ አለበት፡፡
- 20.5. ድርጅቱ የመጨረሻ/አጠቃላይ የደረቅ ቆሻሻ መሰብሰቢያ ቦታ ላይ ከድርጅቱ ለሚመነጨው የደረቅ ቆሻሻ ተመጣጣኝ የሆነ ክዳን ያለውና በእግር ሲረገጥ የሚከፈትና የሚዘጋ የቆሻሻ ማጠራቀሚያ መኖር አለበት (ዝገታን መቋቋም ከሚችሉ ቁሶች የተሰራ ፤ በቀላሉ ማንቀሳቀስ የሚቻል፤ ለማጽዳት ቅርፁ አመቺ የሆኑ፤ ፍላጎት ማስገባትም ሆነ ማስወጣት የማይችል እና እንደ ቆሻሻው አይነት የተለየ)፡፡
- 20.6. መጨረሻ የተሰበሰበው ቆሻሻ በተገቢው መንገድ መወገድ አለበት፡፡

21. የፍላጎት ቆሻሻ አያያዝና አወጋገድ

- 21.1. ድርጅቱ በአግባቡ የተሰራ በጥላን የተዘረጋ ፤ ከእይታ የተሸፈነ፤ ወደ ውጪ ፍላጎት የሌለው የፍላጎት ቆሻሻ አወጋገድ ስርዓት ሊኖረው ይገባል፡፡
- 21.2. ድርጅቱ ከሚሰጣቸው አገልግሎቶች (ከዕቃ ማጠቢያና ከዕጅ መታጠቢያ ሲንክ፤ ከመታጠቢያ ክፍሎች፤ ከመጻፃጃ ቤት የሚመነጭ ማንኛውም ፍላጎት ቆሻሻ ለዚህ አገልግሎት ተብሎ በተሰራ የፍላጎት ቆሻሻ ማጠራቀሚያ ጋን (ሴፕቲክ ታንክ፤ ሙሉ በሙሉ የተሸፈነ ወደ ውጭም ሆነ ወደ ውስጥ ፍላጎት በማያስርግ የግንባታ ቁሳቁስ የተሰራ) ወይም ከተፈቀደ የፍላጎት ቆሻሻ ማስወገጃ መስመር ጋር መገናኘት አለበት፡፡
- 21.3. ድርጅቱ የፍላጎት ቆሻሻን ለመሰብሰብ የሚጠቀመው የፍላጎት ቆሻሻ ማጠራቀሚያ ጋን (ሴፕቲክ ታንክ) ከሆነ ሊሞላ 50 ሳንቲ ሜትር ሲቀረው መመጠጥ አለበት፡፡
- 21.4. ማንኛውም የፍላጎት ቆሻሻ ወደ ዝናብ ውሃ ማስወገጃ መስመር ወይም ወደ አካባቢ መለቀቅ የለበትም፡፡

21.5. የፍላጎት ቆሻሻ አወጋገድን በተመለከተ የሚመለከተው አካል ከተፈቀደ የፍላጎት መስመር ጋር የተያያዘበት የተጠራቀመ ፍላጎት የተመጠጠበት ሲጠይቅ መረጃ ማቅረብ አለበት፡፡

22. የሰራተኞች ማረፊያ/ልብስ መቀየሪያ ክፍል

22.1. ወለል፣ ግድግዳውና ኮርኒሴ በአንቀፅ 8 የተገለጸውን መስፈርት ማሟላት አለበት፡፡

22.2. ያልተሰነጣጠቀ፣ ከቆሻሻ የፀዳ፣ ከቧንቧና ፍላጎት መስመሮች እንጥብጣቢና ፍላጎት የሌለው፣ ሊፀዳና ሊታጠብ በሚችል ሁኔታ ፈካ ያለ ቀለም የተቀባና በጥሩ ሁኔታ የሚገኝ መሆን አለበት፡፡

22.3. ከማንኛውም ዓይነት ደረቅና ፍላጎት ቆሻሻ፣ ቆርጣሚ እንሰሳትና ሌሎች ነፍሳት የፀዳ መሆን አለበት፡፡

22.4. በቂ የተፈጥሮና ሰው ሰራሽ ብርሃን እና የአየር ገዛውውር ያለው መሆን አለበት፡፡

22.5. ከፕላስቲክ ወይም ከብረት የተሠራ፣ በእግር ተረግጦ የሚከፈትና የሚዘጋ ክዳን ያለው በቀላሉ መጽዳት የሚችል የደረቅ ቆሻሻ ማጠራቀሚያ መኖር አለበት፡፡

23. የሰራ ደህንነትና ንፅህና መጠበቂያ/የግል መከላከያ ቁሳቁሶች

23.1. ነጭ ሙሉ የሰራ ልብስ (ሁለት ቅያሬ)፣ የፀጉር መሸፈኛ፣ የአፍና አፍንጫ መሸፈኛ ማስክ (እንደ ስራው ሁኔታ)፣ የደህንነት መጠበቂያ ጫማ፣ የእጅ ንጉት (ልዩ ልዩና ቅያሬ)፣ፕላስቲክ ሽርጥ መኖር አለበት፡፡

24 ሲጋራ/የማሳጨሻደንብ

24.1 ድርጅቱ ሲጋራ ማጨሻ የሚከለክልበትን አዋጅ መተግበር አለበት፡፡

እዝል ሀ

የዕቃ አስተጣጠብ ቅድም ተከተል

ቅድመ ዕጥበት፡- የተራረፉ ምግቦችን ማራገፍ

ዕጥበት፡-በሞቀ ውሃ ሳሙናዎችን እና ኬሚካሎችን በመጠቀም ቅባት እና ቆሻሻን ማጠብ፤
አስፈላጊ ከሆነ በማጠቢያ ኬሚካሎች ከ2-3 ደቂቃ መዘፍዘፍ

ማለቅለቅ፡- የቀሩቆሻሻዎችንናአረፋዎችንበወራጅውሃማለቅለቅ

ማጽዳት፡- በሽታ አምጪ ተህዋሲያንን በሚገድል ኬሚካል ማጽዳት

የመጨረሻ ማለቅለቅ፡- በወራጅ ውሃ በሽታ አምጪ ተህዋሲያንን ገዳይ ኬሚካሉን ማጽዳት

ማድረቅ፡- በአየር እንዲደርቅ በማንጠፍጠፊያ /ራክ/ ላይ ወይም በማድረቂያ ማሸን
በማድረግ ማድረቅ ::



Organization and Objectives

The Ethiopian Standards Agency (ESA) is the national standards body of Ethiopia established in 2010 based on regulation No. 193/2010. ESA is established due to the restructuring of Quality and Standards Authority of Ethiopia (QSAE) which was established in 1998.

ESA's objectives are:-

- ❖ Develop Ethiopian standards and establish a system that enable to check whether goods and services are in compliance with the required standards,
- ❖ Facilitate the country's technology transfer through the use of standards,
- ❖ Develop national standards for local products and services so as to make them competitive in the international market.

Ethiopian Standards

The Ethiopian Standards are developed by national technical committees which are composed of different stakeholders consisting of educational Institutions, research institutes, government or organizations, certification, inspection, and testing organizations, regulatory bodies, consumer association etc. The requirements and/or recommendations contained in Ethiopian Standards are consensus based that reflects the interest of the TC representatives and also of comments received from the public and other sources. Ethiopian Standards are approved by the National Standardization Council and are kept under continuous review after publication and updated regularly to take account of latest scientific and technological changes. Orders for all Ethiopian Standards, International Standard and ASTM standards, including electronic versions, should be addressed to the Documentation and Publication Team at the Head office and Branch (Liaisons) offices. A catalogue of Ethiopian Standards is also available freely and can be accessed in from our website.

ESA has the copyright of all its publications. No part of these publications may be reproduced in any form without the prior permission in writing of ESA.

International Involvement

ESA, representing Ethiopia, is a member of the International Organization for Standardization (ISO), and Codex Alimentarius Commission (CODEX). It also maintains close working relations with the International Electro-technical Commission (IEC) and American Society for Testing and Materials (ASTM). It is a founding member of the African Regional Organization for standardization (ARSO).

More Information?

Contact us at the following address.

The Head Office of ESA is at Addis Ababa.

☎ 011- 646 06 85, 011- 646 05 65

☎ 011-646 08 80

✉ 2310 Addis Ababa, Ethiopia

E-mail: info@ethiostandards.org,

Website: www.ethiostandards.org



Standard Mark