

የኢትዮጵያ

ደረጃ

ኢ.ደ 6662:2021

የመጀመሪያ ስተት

xx-xx-2021

የዳቦ ኬክ ኩኪስና ደረቅ ጣፋጭ ብስኩቶች ማምረቻና መሸጫ ተቋማት
ንፅህና እና የአካባቢ ጤና አተባበቅ መስፈርት

ICS:xx.፪፪.

Published by Ethiopian Standards Agency

©ESA



መቅድም (foreword)

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

ይህ የኢትዮጵያ ደረጃ አደ 6662:2021፤ ይህ የኢትዮጵያ ደረጃ በሁሉም የዳቦ፣ ኬክ፣ ኩኪስና ደረቅ ጣፋጭ ብስኩቶች ማምረቻ እና መሸጫ ተቋማት ላይ የንፅህና እና አካባቢ 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 የዳቦ፣ ኬክ፣ ኩኪስና ደረቅ ጣፋጭ ብስኩቶች ማምረቻ እና መሸጫ ተቋማት ላይ የንፅህና እና አካባቢ ጤና አጠባበቅ መስፈርት ያካተተ መስፈርት ነው፡፡

2. ማጣቀሻ

3. ቃላትና ትርጉሚያ

3.1.

የዳቦ፣ ኬክ፣ ኩኪስና ደረቅ ጣፋጭ ብስኩቶች ማምረቻ እና መሸጫ

ዳቦ፣ ኬክና ደረቅ ጣፋጭ ብስኩቶችን ያቋቁማል፣ ከሰኳር፣ ከቅመማቅመም እና ከሌሎች ተጨማሪ ማጣፈጫ እና ማቅለሚያ ጋር በማዋሃድ፣ የቅርጽ እና ይዘት ለውጥ በማድረግ፣ አምርቶ የሚሸጥ ተቋም ማለት ነው፡፡

3.2.

መፀዳጃ ቤት፡

ሰዎች በቁም ወይም በመቀመጥ ከሰውነት የሚወጣ ቆሻሻ(አይነ ምድር እና ሽንት)

የሚያስወግዱበት መቀመጫ፣ በር፣ ወለል፣ ግድግዳ እና ጣሪያ/ኮርኒስ ያለው ክፍል ነው፡፡

3.3

የግልንፅህና

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

3.4

የማዘጋጃ/መጋገሪያ ክፍል፡

ዳቦና የመሳሰሉትን ምርቶች ለመስራት የሚያገለግሉትን ጥሬ ዕቃዎችን የማዋሃድ፣ የማብቀት፣ የመጋገር እና የማሸግ ሂደቶች የሚከናወንበት ዋናው ቦታ ማለት ነው፡፡

3.5

መጥፎሽታ

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

3.6

በቂ ብርሃን

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

3.7

ጊዜያዊ የቆሻሻ ማጠራቀሚያ

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

3.8

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፡፡

3.9

የተሟላ እጅ መታጠቢያ

መቅና ቀዝቃዛ የቧንቧ ውሃ፣ፍሳሽ መቀበያ ከሴራሚክ (በብሎኬት/ግንብ) የተሰራገንዳ፣ ፈሳሽላሙና ብሽታ አምጪ ተህዋሲያን ማጽጃና የዕጅ ማድረቂያ ሶፍትና የፍሳሽ መስመር የተዘረጋለት ማለት ነው፡፡

3.10

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 የድርጅቱ አካባቢያዊ ሁኔታ ከነብሳት መራብያ ከቆሻሻ መጣያ መጥፎ ሽታ ከኬሚካል ወይም መርዝ ከሚከማችበትና በአጠቃላይ ምግብን ሊበክሉ ከሚችሉና በሰው ጤናና ደህንነት ላይ አደጋ ሊሟያሰክቱሉ ነገሮች ተጋላጭ መሆን የለበትም፡፡
- 4.2 በድርጅቱ ውስጥ የሚገኙት ልዩልዩ የስራ ክፍሎች ወለል የተሰራበት ቁሳቁስ ሴራሚክስ/ታይልስ/ ሊፕ የሆነ ኮንክሪት ሆኖ አካላዊ ይዘቱም ያልተሰራበረ ያልተሰነጠቀና በቀላሉ ሊጸዳ የሚችል መሆን አለበት፡፡
- 4.3 ሰራተኞች በሥራ ላይ የሚጠቀሙበት ከስስ ነጭ ጨርቅ የተዘጋጁ ሱሪ ኮት/ገዋን የፀጉር መሸፈኛ ቆብ ልብሶችና የትኩስ ነገር ማውጫ ወፍራም ጓንት ከእሣት አደጋ መከላከል የሚችል የደህንነት ጫማ እንዲሁም የአፍና የአፍንጫ፣ መሸፈኛ ማስክ ተሟልቶ መቅረብ ይኖርበታል፡፡
- 4.4 ማንኛውም ሰራተኛ ወደ ስራ ከመግባቱ በፊት ገላውን መታጠብ አለበት፣ንፅህናው የተጠበቀ የስራ ልብስ በስራ ላይ ለብሶ መገኘት አለበት፡፡
- 4.5 ማንኛውም ደረቅ ቆሻሻ ከምንጩ (በስራ ዕንቅስቃሴ ከሚመነጭበት ቦታ)መሰብሰብ አለበት፡፡
- 4.6 እንደ ድርጅቱ ስፋትና በውስጡ እንደሚገኙት ሰራተኞች ብዛት አገልግሎት ሊሰጥ የሚችል የመጀመሪያ ደረጃ የህክምና መርጃ መስጫ ሳጥን ሊኖር ይገባል፡፡
- 4.7 በምግብ ማቀነባበሪያ ክፍል ውስጥ በአማካይ ቦታ ላይ የተቀመጠ/የተሰቀለ የእጅ ማጽጃ ሳኒታይዘር መዘጋጀት ወይም መኖር አለበት፡፡

5. ዝርዝርመስፈርቶች

5.1. የድርጅቱ አካባቢያዊ እና የህንፃ ዲዛይን ሁኔታ

ድርጅቱ የሚሰጠው አገልግሎትም ሆነ የሚያመርተው ምርት ጋር ሊጣጣም የማይችልና በአገልግሎቱ ወይም በምርቱ ላይ የመበከል አደጋ ሊያስከትል ከሚችል ማንኛውም አገልግሎት ሰጪ ወይም አምራች ድርጅት ቢያንስ 50 ሜትር ርቀት ላይ መሆን አለበት፡፡

5.2. የውሃአቅርቦት

ከማጠራቀሚያ ጋኖች ለአገልግሎት የሚውለው ውሃ ቢያንስ በአመት ሁለት ጊዜ ስልጣን በተሰጠው የመንግስት አካል ባለሙያ ናሙና ተወስዶ መመርመር አለበት፡፡ይህንንም የሚገልጽ መረጃ በድርጅቱ ለአንድ አመት ተደራጅቶ መቀመጥ አለበት፡፡

5.3. የጥሬ እና የተዘጋጁ ምርቶች ማከማቻ/መጋዘን

- 5.3.1. ማንኛውም የዳቦ መጋገሪያ ድርጅት ለሚሰጠው አገልግሎት ወይም ምርት የሚጠቀምባቸውን የጥሬ እቃዎች ለዚሁ ተብሎ ተለይቶ የተዘጋጀ፣ ኮርኒስ ያለው፣ ስፋቱ ቢያንስ 3ሜ በ3ሜትር፣ ቁመቱ ከ 2.5 ሜትር ያላነሰ የጥሬ እቃ ማስቀመጫ ክፍል ያለው መሆን አለበት፡፡
 - 5.3.2. የደረቅ እቃዎች ማከማቻ የቅዝቃዜ መጠኑ ከ10ዲግሪ ሴልሽየስ እስከ 21 ዲግሪ ሴልሽየስ የሆነ የቅዝቃዜ ክፍል፣ የቅዝቃዜ መጠኑ ከ2 እስከ 8 ዲግሪ ሴንቲግሬድ የሆነ የበረዶ ክፍል፣ የቅዝቃዜ መጠኑ ከ -18 ዲግሪ ሴልሽየስ እና ከዚያ በታች የሆነ መሆን አለበት፡፡
 - 5.3.3. መደርደሪያው ወይም ፓሌቱ ከወለል 40 ሴ.ሜ፣ ከግድግዳ 20ሴ.ሜ፣ ከጣሪያ 60ሴ.ሜ ርቀት ያላቸውና በመደርደሪያዎች መሃል ቢያንስ አንድ ሰው በበቂ ሁኔታ ማንቀሳቀስ የሚችል (1 ሜትር) መሆን አለበት፡፡
 - 5.3.4. ለዳቦ መጋገሪያ የሚያገለግሉ የተለያዩ ቅመማ ቅመሞችና የሚበላሹ ተጨማሪ ነገሮች አንድ ጊዜ ከተከፈቱ በኋላ ከ3 ቀን በላይ አገልግሎት ላይ መዋል የለባቸውም፡፡
 - 5.3.5. የቅዝቃዜ ክፍል፣ የቅዝቃዜ መጠኑ ከ2 እስከ 8 ዲግሪ ሴንቲግሬድ መሆን አለበት፡፡
 - 5.3.6. የበረዶ ክፍል፣ የቅዝቃዜ መጠኑ ከ -18 ዲግሪ እና ከዚያ በታች መሆን አለበት፡፡
- 5.4. የማዘጋጃ/መጋገሪያ ክፍል
- ስፋቱ ቢያንስ 30 ካሬ ሜትር ሆኖ የአንዱ ጎን መጠን ከ 3 ሜትር ያላነሰ መሆን አለበት፡፡
- 5.5. መዳመጫ፣ ቅርፅ ማውጫና መቁረጫ
- 5.5.1. ለማዳመጫነት የሚያገለግል ጠረጴዛ አንድ ወጥ ከሆነ ዕምነበረድ ወይም ለምግብ ዝግጅት ደረጃ በተዘጋጀ ስቴይንለስስቲል የተሠራ ሆኖ ቢያንስ ከ 2 ካሬ ሜትር በላይ ሆኖ የአንድ ጎን ርዝመት ቢያንስ 1ሜትር መሆን አለበት፡፡

5.5.2. የመዳመጫ ጠረጴዛ ከግርግዳ ያልተደገፈና 25 ሳ.ሜ የራቀ ሆኖ ከመሬት ቢያንስ 1.20 ሜትር ከፍ ያለ መሆን አለበት፡፡

5.6 የእንጨት ማገዶ/እሳት መጋገሪያ

5.6.1 የእሳት ማጥፊያው በተገቢው ጊዜ እየተመዘገበ የሚታደስ /የሚሞላ መሆን አለበት፡፡

5.6.2 ለማገዶነት ማቀጣጠያነት የሚያገለግሉ እንጨትና የመሳሰሉት ነገሮች ከመጋገሪያ ክፍል ውጪ ለዚህ ተብሎ በተዘጋጀ ቦታ/ክፍል አግባቡን በጠበቀ ሁኔታ መቀመጥ ይኖርበታል፡፡

5.7 የዳቦ ማብረጃ/ማቀዝቀዣ መደርደሪያና ማጓጓዣ

5.7.1 በማቀዝቀዣ ላይ ያለ ዳቦ ለቆሻሻ በራሪና ቆርጣሚ ነፍሳት እንዳይጋለጥ ንፅህናው በተጠበቀ ስስ ጨርቅ/ወረቀት መሸፈን ይኖርበታል፡፡

5.7.2 ዳቦን ከተመረተበት ቦታ ለማጓጓዝ የሚያገለግል ዕቃ ከግላሰብተክ የተሠራ ሳጥን ሆኖ ከዳን/መሸፈኛ ያለውና በቀላሉ ሊፀዳ የሚችል መሆን አለበት፡፡

5.8 የእንጨት መጋገሪያ

5.8.1 አሠራሩ እሣትን እንዲቋቋም ከሸክላ ጡብ ሆኖ የጭስ ማውጫው ከፍታ ከጣሪያው በላይ ቢያንስ 3 ሜትርና ከዚያ በላይ ሆኖ አጎራባችን የማይረብሽ የማይበክል ሆኖ መሠራት ይኖርበታል፡፡

5.8.2 የመጋገሪያ ማስገቢያው ከመሬት ቢያንስ 1 አንድ ሜትር ከፍ ብሎ ከግርግዳ ደግሞ ቢያንስ 30 ሳ.ሜ ራቅ ብሎ በሚጋግረው ሰው ላይ ጉዳት በማያደርስ/በማያስከትል መሠራት ይኖርበታል፡፡

5.8.3 የእሣት ማጥፊያ ለድርጅቱ በመደበኛነት የሚጠየቀው እንዳለ ሆኖ ከዳቦ መጋገሪያው ቢያንስ በ2ሜትር ርቀት የሚገኝና መጠኑም ቢያንስ 5 ኪ.ግ እና ከዚያ በላይና ዓይነቱም የካርቦንዳይኦክሳይድ እሣት ማጥፊያ መሆን አለበት፡፡

5.9 የኤሌክትሪክ መጋገሪያ

5.9.1 የመጋገሪያ ማሸነ አቀማመጥ ከግርግዳ 30 ሳ.ሜ ርቀት ጠብቆ፤አመቺ በሆነ ቦታ ላይ የተቀመጠ ሆኖ የኤሌክትሪክ መሠኪያዎችና መስመሮች አደጋ በማያስከትል ሁኔታ መዘጋጀት ይኖርባቸዋል፡፡

5.9.2 ዳቦ ከተጋገረ በኋላ ዳቦውን ለማቀዝቀዝ የሚያገለግል መደርደሪያ የሚሰራበት ቁሳቁስ ከወንፊት ሽቦ፤ ከንፅህ ጣውላ ስስ እንጨት የተዘጋጀ ሆኖ ቢያንስ ከመሬት 40 ሳ.ሜ ከፍታ ከግርግዳ 30 ሳ.ሜ እና ከኮርኒስ 40 ሳ.ሜ ዝቅ ብሎ መዘጋጀት ይኖርበታል፡፡

5.10 የማሸጊያ ቦታ

5.10.1 ለማሸጊያ ስራ የምንገለገልበት ጠረጴዛ አንድ ወጥ ከሆነ ዕምነብረድ ወይም ለምግብ ደረጃ ይዘት በተዘጋጀ ስቴይንለስስቲል የተሠራ ሆኖ ቢያንስ ከ 2 ካሬሜትር በላይ መሆን አለበት፡፡

5.11 መጻዳጃቤት

5.11.1 የክፍሉ ጣሪያ ከፍታ ቢያንስ 2.4 ሜትር (ሁለት ነጥብ አራት ሜትር) መሆን አለበት፡፡

5.11.2 የክፍሉ ስፋት ቢያንስ 1.2 ሜትር በ1.2 ሜትር (አንድ ነጥብ ሁለት ሜትር በአንድ ነጥብ ሁለት ሜትር) መሆን አለበት፡፡

5.11.3 ለ20 ሰራተኞች አንድ የመፀዳጃ መቀመጫ/ቀዳዳ ለወንድና ለሴት ለየብቻ የተለየ መኖር አለበት፡፡

5.12 የገላመታጠቢያ (ሻወር)

5.12.1 የክፍሉ ጣሪያ ከፍታ ቢያንስ 2.4 ሜትር (ሁለት ነጥብ አራት ሜትር) መሆን አለበት፡፡

5.12.2 የክፍሉ ስፋት ቢያንስ 1.5ሜትር በ1.5ሜትር (አንድ ነጥብ አምስት ሜትር በአንድ ነጥብ አምስት ሜትር) መሆን አለበት፡፡

5.12.3 የመታጠቢያ ክፍሉ ንጹህ አየር ማስገቢያ ከኮርኒስ 20ሳ.ሜ ዝቅ ብሎ በ45ዲግሪ ወደ ታች ተከፋች የሆነ መስኮት መኖር አለበት፡፡

5.12.4 ለ20 (ሃያ) ሰራተኛ/ተገልጋይ አንድ ሻወር ለወንድና ለሴት በሚል ንዕፅር የተለየ ሊኖር ይገባል፡፡

5.13 የሰራተኞች ጤና ምርመራ

5.13.1 ማንኛውም ከምግብ ጋር ንክኪ ያላው ሰራተኛ በየሶስት ወራት የሚደረግ የምግብ ወለድ ተላላፊ በሽታዎችን (በምግብ ሰራተኞች አማካኝነት ተላላፊ የሆኑ የምግብ ወለድ በሽታዎች) የጤና ምርመራ ማድረግ አለበት፡፡

5.14 የእሳት አደጋ መከላከያ

5.14.1 እንደ ድርጅቱ አገልግሎትና ስፋት ክብደታቸው ከ2ኪ.ግ. ያላነሰ በካርቦንዳይኦክሳይድ የተሞሉ የእሳት ማጥፊያ መሳሪያዎች መኖር አለበት፡፡

5.15 የሰራተኞች ልብስ መቀየሪያ፣ ማረፊያና መመገቢያ ክፍል

5.15.1 የማምረቻ ድርጅቱ ለሰራተኞቹ ያዘጋጀውን የስራ ልብስ መቀየሪያ ክፍል ለወንድና ለሴት የተለያዩ ክፍሎች ሆኖ ስፋቱ እንደሰራተኛው ብዛት የሚወሰን ሆኖ ቢያንስ ለአነስተኛ ድርጅቶች 2በ2 ሜትር የሆነ ክፍል መዘጋጀት አለበት፡፡ ለምሳሌ ከ6 ዌም 8 ሰራተኞች በላይ ያላቸው ከሆኑ በሰራተኞች ልብስ መቀየሪያ ክፍል ውስጥ የሚቆለፉ 40ሳ.ሜ በ40ሳ.ሜ ስፋት ያላቸው ኮመዲኖዎች/ኪሶች ያሉት ቁም ሳጥን/ማሰቀመጫ መዘጋጀት አለበት፡፡

5.15.2 የምግብ ማምረቻ ድርጅት ለሰራተኞቹ በምሽትና የአዳር የስራ ፈረቃዎች የሚተኙበት የማረፊያ ክፍል ለወንድና ለሴት የተለያዩ ክፍሎች ሆኖ ስፋቱ እንደሰራተኛው ብዛት የሚወሰን ሆኖ ቢያንስ 3ሜ በ3ሜ የሆነ ክፍል መዘጋጀት አለበት፡፡

5.15.3 በሰራተኞች ማረፊያ ክፍል ውስጥ 1 ካሬ ሜትር ስፋት እና 1.90 ሜትር ርዝመት ያላቸው አልጋዎች (ተደራራቢ ሊሆን ይችላል) ድርጅቱ በምሽትና የአዳር የስራ ፈረቃዎች በሚያሰራቸው የሰራተኞች ብዛት ልክ መዘጋጀት አለበት፡፡

6. የድርጅቱ አካባቢያዊ እና የህንፃ ዲዛይን ሁኔታ

- 6.1. የድርጅቱ ክፍል ስፋት እንደሚሰጠው አገልግሎት ወይም እንደሚያመርተው ምርት ሆኖ በአገልግሎቱም ላይ ሆነ በምርት ላይ የመበከል፣የመመረዝ እና የመደበላለቅ ሁኔታ የማያመጣ ሆኖ ስራውን በትክክል ሊያሰራ በሚያስችል መልኩ የተሰራ መሆን አለበት፡፡

7. የህንፃው ዲዛይን ሁኔታ

- 7.1. የድርጅቱ ህንፃውም ሆነ በውስጡ ያሉት ክፍሎች፣ መስኮችና በሮች የመሠረቱ አሠራር ውሃን፣ ተባይ፣ ነፍሳት እና ቆርጣሚ እንስሳትን የማያስጣ ሆኖ የድርጅቱ ህንፃ ያረፈበት ቦታ አፈር ዝናብም ሆነ ኃርፍ በቀላሉ የማያቁር መሆን አለበት፡፡
- 7.2. ለአካል ውስንነት ላለባቸው የጋሪ መንቀሳቀሻ ምቹ የሆነ መወጣጫ (ራምፕ) መኖር አለበት፡፡
- 7.3. ህንፃው የተገነባበት የግንባታ ግብአት ከድንጋይ ከብሎኬት ከሸክላ ወይም ከተመሳሳይ ግብአት የተገነባ ሆኖ በሴሚንቶ ሊሾ የተለሰነና ልሙጥ/ለስላሳ ሆኖ የእሳት አደጋን መቋቋም የሚችል መሆን አለበት፡፡
- 7.4. ግድግዳ በ ድርጅቱ ውስጥ የሚገኙት ልዩልዩ የስራ ክፍሎች ግርግዳ የተሰራበት ቁሳቁስ ሴራሚክስ/ታይልስ/ሊሾየሆነ/ የተለሰነ ብሎኬት /ድንጋይ/ ሸክላ ጡብ/ ሃይድሮፎም ሆኖ አካላዊ ይዘቱም ያልተሰረዘ፣ያልተሰነጠቀ ክፍተት የሌለውና ነጭ/ ወይም ፈካ ያለ ቀለም የተቀባና በቀላሉ ሊጸዳ የሚችል መሆን አለበት፡፡
- 7.5. ኮርኒስ በድርጅቱ ውስጥ የሚገኙት ልዩልዩ የስራ ክፍሎች ኮርኒስ ያለው የተሰራበት ቁሳቁስ ከፕላስቲክ /ሲንቴቲክ ቲምበር/ ከጣውላ እንጨት /ፋይዜት/ ቺፑድ/ የተመረቱ ተገጣጣሚ ቦርዶች ሆኖ አካላዊ ይዘቱም ክፍተት የሌለውና ነጭ /ወይም ፈካ ያለ ቀለም የተቀባና በቀላሉ ሊጸዳ የሚችል መሆን አለበት፡፡

8. የአየር ዝውውርና የብርሃን ሁኔታ

- 8.1. በድርጅቱ ክፍሎች በቂ የአየር ዝውውር መኖር አለበት፡፡
- 8.2. አገልግሎት ለመስጠት በቂ የሆነ ብርሃን መኖር አለበት፡፡
- 8.3. አማራጭ የሃይል ምንጭ (generator) ሊኖር ይገባል፡፡
- 8.4. በክፍሉ ውስጥ ሊኖር የሚገባ የብርሃን መጠን 200ላክስ /ለእስቶር 50ላክስ /እና ሌሎች አገልግሎት መስጫ ላይ 20 ላክስ መሆን አለበት፡፡

9. የውሃ አቅርቦት

- 9.1. በድርጅቱ የሚዘረጉ የውሃ ማከፋፈያ መስመሮች ሙሉ በሙሉ አላስፈላጊ ፍላጎት ወይም ስርገት የሌላቸው መሆን አለባቸው፡፡
- 9.2. 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፡፡
- 9.3. የመጠባበቂያ ውሃ ማጠራቀሚያ ጋን በየሶስት ወር መጸዳት እና በውሃ ማከሚያ ኬሚካሎች መታከም አለበት፡፡
- 9.4. የመጠባበቂያ ውሃ ማጠራቀሚያ ጋን የጽዳት ሂደት የሚገልጽ መረጃ ተዘጋጅቶ ቢያንስ ለአንድ አመት ተደራጅቶ መገኘት አለበት፡፡
- 9.5. ለምርመራ የሚወሰደው የውሃ ናሙና ከዚህ ቀጥሎ ከተዘረዘሩት የመጠቀሚያ ቦታዎች መሆን አለበት፡- ወደ ድርጅቱ ከሚገባ መስመር፣ ከማጠራቀሚያ ጋን፣ የዕቃ ማጠቢያ ቧንቧ፣ ከመታጠቢያ ቤት፣ ከዕጅ ማጠቢያ፣ ከመኝታ ክፍሎች፣ ከምግብ ማብሰያ ክፍሎች፡፡

10. የጥሬ እና የተዘጋጁ ምርቶች ማከማቻ/መጋዘን

- 10.1. ድርጅቱ ለሚሰጠው አገልግሎት ጊዜያዊ ማከማቻ የሚሆን አግባብነት ያለው ክፍል እንዳስፈላጊነቱ ሊኖረው ይገባል (ወለል፣ግድግዳ፣ ኮርኒስ ያለው፣ ስፋቱ ቢያንስ 6 ካሬ ሜትር (2ሜX3ሜ ካሬ) የሆነ፣ የክፍሉ ኮርኒስ ከፍታ ከወለሉ ቢያንስ ከ2.4 ሜትር እና ከዚያ በላይ የሆነ)
- 10.2. በውስጡ ከማይዝጉ እና በቀላሉ ሊፀዱ ከሚችሉ ቁሳቁሶች የተሰራ መደርደሪያ መኖር አለበት፤ አቀማመጡም ከወለል 40 ሴ.ሜ.፣ ከግድግዳ፣ 20 ሴ.ሜ.፣ ከጣሪያ 60 ሴ.ሜ እና በመደርደሪያዎች መካከል አንድ ሜትር ባለው ርቀት መሆን አለበት
- 10.3. የእቃ ማከማቻ ክፍል እንደ የሚቀመጥበት ጥሬ እቃ ወይም የተዘጋጁ ምርቶች አይነት የሙቀት መጠኑ የተለያየ መሆን አለበት፡፡
- 10.4. በክፍሉ ውስጥ የሚቀመጡ ማንኛውም ጥሬ እቃም ሆነ ምርት እንደ አገባባቸው ጥቅም ላይ መዋል አለባቸው (ቀድሞ የገባ ቀድሞ መውጣት አለበት)፡፡
- 10.5. የተበላሸ ወይም የመጠቀሚያ ጊዜያቸው ያለፈባቸው ጥሬ ዕቃዎችና እና ምርቶች እስኪወገዱ ድረስ በአግባቡ ተቆጥረው እና ከሌሎች ጥሬ ዕቃዎችና ምርቶች ተለይተው እና ተመዝግበው መቀመጥ አለባቸው፡፡
- 10.6. ማንኛውም የዳቦ መጋገሪያ ድርጅት ከሌላ ድርጅት /መኖሪያ ቤት በአንድ ላይ ያልሆነና የራሱ የሆነ ህንጻ/ ቅጥር ግቢ ያለው ሆኖ በውስጡ ከዳቦ ማምረት ጋር ግንኙነት የሌላቸው ሌሎች ስራዎች የማይከናወኑበትና አካባቢው ከማንኛውም ዓይነት አካለዊ፣ ኬሚካላዊ እና ስነ-ህይወታዊ ብክለትና ቆሻሻዎች የጸዳ መሆን አለበት፡፡

- 10.7. ማንኛውም ድርጅት የጥሬ ዕቃ ማስቀመጫ ክፍል ውስጥ ጥሬ እቃዎች ለማስቀመጥ የሚጠቀሙባቸው እቃ መደርደሪያ ወይም ፓሌት መኖር አለበት፡፡
- 10.8. ለምግብ ማዘጋጃ የሚውሉ እና የንፅህና፣ ዕዳትና ሌሎች ዕቃዎች ተለይተው መቀመጥ አለባቸው፡፡
- 10.9. ለዳቦና የመሳሰሉትን ለማዘጋጀት የሚውሉ የተለያዩ ዓይነት ጥሬ ዕቃዎች የገቡበት ቀን፣ ከየት እንደ መጡና የመገልገያ ማብቂያ ካላቸው ይኸው ለዚህ ተብሎ በተዘጋጀ መዝገብና መከታተያ ካርድ መመዝገብና መያዝ ይኖርበታል፡፡
- 10.10 የማቡኪያ ማሽን ለምግብ ዝግጅት ደረጃ በተዘጋጀ ስቴይንለስስቲል የተሠራ መሆን አለበት፡፡
- 10.11 ማቡኪያ ማሽን የሚወጣው ድምፅ /ንዝረት በህንፃውና በዙሪያው ባሉ አጎራባቾች ላይ የድምፅ ብክለት የማያስከትል መሆን አለበት፡፡
- 10.12 በክፍሉ ውስጥ ቅዝቃዜ ለሚፈልጉ የኬክ እና የዳቦ ምርቶች ማስቀመጫ ማቀዝቀዣ ሊኖር ይገባል፡፡
- 10.13 ቅዝቃዜ ለሚፈልጉ የኬክ እና የዳቦ ምርቶች የተዘጋጁ ፍሪጆች በሙሉ የቅዝቃዜ መጠናቸውን የሚገልጽ ዲጅታል የሆነ የውጭ እና የውስጥ የቅዝቃዜ መለኪያ መሳሪያ (thermometer) ሊኖራቸው ይገባል፡፡

11. መዳመጫ፣ቅርፅ ማውጫና መቁረጫ

- 11.1 የተዳመጠን ሊጥን ለመቁረጥ፣ለመመዘንና ቅርፅ ለማውጣት የምንጠቀምባቸው መሣሪያዎች ለምግብ ዝግጅት ደረጃ ከተዘጋጀ የስቴይንለስስቲል ቁሳቁስ የተሠራ መሆን አለበት፡፡

12. ማኮፈሻ

- 12.1 ሊጥን ለማኮፈስ የሚያገለግል ክፍል /ቦታ/ ማሽን ከማይዝግና ከማይቦሩቦር ስቴይንለስስቲል የተዘጋጀ መሆን አለበት፡፡
- 12.2 የማኮፈሻ ክፍል ወይም ቦታ የተለያዩ ነፍሳቶችና ቆሻሻን በማያስገባ መልኩ የተዘጋጀ ሆኖ በትክክል የሚገጥሙ በሮች ሊኖረው ይገባል፡፡
- 12.3 ዳቦን ለማኮፈስ ወይም ለመጋገር የሚያገለግሉ ባትራዎች /ትሪዎች ለምግብ ደረጃ /ይዘት በተዘጋጀ ስቴይንለስስቲል የተሠሩና ንፅህናቸው የተጠበቀ መሆን አለባቸው፡፡

13. የማሽኒያ ቦታ

- 13.1 የማሽኒያ ዕቃዎች ምግቡን ሙሉ በሙሉ የሚሸፍን፣ክፍተት በሌለውና ለምግብ ማሽኒያነት ደረጃ ባላቸው ማሽኒያዎች /ኘላስቲክ/ ወረቀት/ አልሙኒየም ፎይል መሆን ይኖርበታል፡፡ የእቃዎቹ ጥራት የኢትዮጵያ ደረጃን መስፈርት ማሟላት አለባቸው፡፡
- 13.2 በየምግብ ማሽኒያው ዕቃዎች ላይ የተመረተበት ቀን፣ የመጠቀሚያ /ማለቂያ ጊዜ፣የተሰሩበት ጥሬ ዕቃ ይዘትና መጠን፣ የምግብ ይዘት፣ፍቃድ ከተሠጣቸው ላቦራቶሪዎች በመረጃ በመጠቀስ/በማቅረብ ከተመረተበት ቦታ ሙሉ አድራሻ ጋር የተሟሉ መረጃዎች በማሽኒያው ላይ መኖር አለበት፡፡

- 13.3. በአንድ ተመሳሳይ የምርት ጊዜ የተመረቱ ምርቶችን ለመለየት በሚያስችል ተከታታይ የምርት መለያ ቁጥሮችን /ኮዶችን በቀላሉ በማይለቅ ህትመት/ቀለም ተጽፎ (ዕለትና መለያ ኮድ /የባች ቁጥር/ ሎት ቁጥር በማሸጊያው ላይ መኖር አለበት፡፡

14. ማንጓዣ/ትራንስፖርት

- 14.1. ምርቱን የሚጓዝው በመኪና ከሆነ በህዝብ ትራንስፖርት ማንጓዝ የማይቻል ሲሆን ከፀሃይ አቧራና ሌሎች ባዕድ ነገሮች በማያገኙት መልኩ ለዚህ ተብሎ በተዘጋጀ ተሽከርካሪ መጓጓዣ ይኖርበታል፡፡
- 14.2. ምርቶች ተጓዥው የሚደርሱበት ማከፋፈያ /መሸጫ አገልግሎት መስጫ ወይም ግለሰብ ከምርቱ መላያ ኮድና የተረከበበት ቀን ጋር ለዚህ ተብሎ በተዘጋጀ ቅጽ ላይ መረጃው ተመዝግቦ መያዝ አለበት፡፡
- 14.3. ለዚህ አገልግሎት ተብሎ የተዘጋጀ ማንጓዣ ሊኖር ይገባል፡፡
- 14.4. ለማንጓዝ የሚያገለግል ማንጓዣ ንፁህ፣ ደረቅና ምግብን ሊበክሉ ከሚችሉ ከፀሐይ፣ከአቧራና ከማናቸውም እርጥበት ወይም ሌሎች ነገሮች የሚከላከል መሆን አለበት፡፡
- 14.5. ከዳቦና ኬክ ምርቶች ጋር የሚቃረን ባህሪ ያለው ወይም ሊበክል የሚችል ማንኛውም ዓይነት እቃ በተጫነበት ወይም በተቀመጠበት የመጓጓዣ እቃ ምግብን መጫን ወይም ማንጓዝ የተከለከለ ነው፡፡
- 14.6. ቅዝቃዜ ለሚያስፈልጋቸው የኬክና የዳቦ ምርቶች የቅዝቃዜ ሰንሰለታቸውን መጠበቅ የሚያስችል ማቀዝቀዣ የተገጠመለት ማንጓዣ መኖር አለበት፡፡
- 14.7. የኬክና ዳቦ ምርቶች ጋር ንክኪ ያላቸው ማንኛውም የመያዣ እቃዎች በምግቡ ላይ ምንም ዓይነት ለውጥ ሊያስከትል ወይም ሊበክል ከማይችል ቁሳቁስ የተሰሩ፣ ለአያያዝ አመቺ የሆኑ እና ንጽህናቸው የተጠበቀ መሆን አለባቸው፡፡

15. ከምግብ ጋር ንክኪ ያላቸው ነገሮች የማፅጃ ኬሚካሎች

- 15.1. በምግብ ማቀነባበሪያ ክፍል ውስጥ የሚጠቀሙባቸውን ከምግብ ጋር ንክኪ ያላቸው መሳሪያዎች፣ ቁሳቁሶች፣ማሽኖችና የመሳሰሉትን ከቆሻሻ ሙሉ በሙሉ ለማጽዳት የሚያስችል ደረጃውን የጠበቀ የምግብ ቁሳቁሶች ማጠቢያ ዲተርጀንት መኖር አለበት፡፡
- 15.2. በምግብ ማቀነባበሪያ ክፍል ውስጥ የሚጠቀሙባቸውን ከምግብ ጋር ንክኪ ያላቸው መሳሪያዎች፣ቁሳቁሶች፣ማሽኖችና የመሳሰሉትን ከበሽታ አምጪ ተህዋስያን ነጻ ለማድረግ የሚያስችል ጸረ-ተህዋስያን ማጽጃ (ዲስኢንፌክታንት) መኖር አለበት፡፡
- 15.3. የዳቦ መጋገሪያ ባትራዎችና ሌሎች የምግብ ዝግጅት ቁሳቁሶችን ለማለስለስ የሚጠቀሙበት ዘይት ንጹህ የምግብ ዘይት መሆን አለበት፡፡

16. መጻዳጃ ቤት

- 16.1. የክፍሉ ወለል እና ግድግዳ መታጠብ፣ መፅዳት የሚችል፣ በውሃ የማይበረቦር እና ልሰላሴ ካለው የግንባታ ቁሳቁስ መሰራት አለበት፡፡
- 16.2. መፅዳጃ ቤቱ በድርጅቱ ቅጥር ግቢ ውስጥ ቢያንስ በ10 ሜትር ርቀት የተሰራ መሆን አለበት፡፡
- 16.3. ክፍሉ ንፅህናው የተጠበቀ መሆን አለበት፡፡
- 16.4. ፈሳሽና ደረቅ ቆሻሻ በመጻዳጃ ክፍል ውስጥ፡ - ወለል፣ ግርግዳና መቀመጫም ሆነ በዙሪያው የማይገኝ መሆን አለበት፡፡
- 16.5. ከመጥፎ ሽታ ነፃ መሆን አለበት፡፡
- 16.6. የክፍሉ በር በቀላሉ ከውስጥ በኩል መከፈትና መዘጋት የሚችል መሆን አለበት፡፡
- 16.7. በመጻዳጃ ቤቱ ውስጥ በውሃ ግፊት የሚሰራ ፍሳሽ እና ጽዳጅ ማስረጊያ መኖር አለበት፡፡
- 16.8. ክፍሉ በቂ የሆነ ብርሃን ማግኘት አለበት፡፡
- 16.9. መጻዳጃ ቤት ውስጥ ክፍን 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፡፡
- 16.10. ከመፅዳጃ ቤቱ ቢበዛ በሶስት ሜትር ርቀት አገልግሎት የሚሰጥ አግባብነት ያለው በግድገዳ ላይ የተገጠመ ሲንክ/ገንዳ ከወራጅ ውሃ ጋር ያለው የእጅ መታጠቢያ ሊኖረው ይገባል፡፡
- 16.11. ለእጅ መታጠቢያ የሚሆን ደረቅ ወይም ፈሳሽ ሳሙና መኖር አለበት፡፡
- 16.12. ድርጅቱ አገልግሎት በሚሰጥባቸው ጊዜያት በሙሉ መፅዳጃ ቤቱ ለተገልጋይ ክፍት መሆን አለበት፡፡
- 16.13. የፍሳሽ መስመሩ ከመጻዳጃ ቤቱ ከወጣ በኋላ የመፈተሻ ባለ ክፍን ቀዳዳ (man-hole) መኖር አለበት፡፡

17. የገላመታጠቢያ (ሻወር)

- 17.1. የክፍሉ ወለል ወለል እና ግድግዳ መታጠብ፣ መፅዳት የሚችል፣ በውሃ የማይበረቦር እና ልሰላሴ ካለው የግንባታ ቁሳቁስ መሰራት አለበት፡፡
- 17.2. የክፍሉ ወለል በጽዳትና በአገልግሎት ወቅት ምንም አይነት ፍሳሾችን አቁሮ መያዝ የለበትም፡፡

- 17.3. ሻወር ቤቱ ከመፀዳጃ ክፍል የተለየ እና ለዚህ አገልግሎት ተብሎ የተዘጋጀ መሆን አለበት
- 17.4. የክፍሉ በር በቀላሉ ከውስጥ በኩል መከፈትና መዘጋት የሚችል መሆን አለበት፡፡
- 17.5. ለመታጠቢያ ቦታ አደጋን የሚከላከል ከፕላስቲክ የተሰራ መረጋገጫ መዘጋጀት አለበት፡፡
- 17.6. ሻወር ለወንድና ለሴት በሚል ንፅፅር የተለየ ሊኖር ይገባል፡፡
- 17.7. በቂ የሆነ የአየር ዝውውር ሊኖረው ይገባል፡፡
- 17.8. የፍሳሽ መስመሩ ከተፈቀደለት የፍሳሽ ማስወገጃ መስመር ጋር ወይም ከፍሳሽ ቆሻሻ ማጠራቀሚያ ጋር ጋር የተገናኘ መሆን አለበት፡፡(ሴፕቲክ ታንክ ለዚህ አገልግሎት ተብሎ የተሰራ፣ ሙሉ በሙሉ የተሸፈነ/ድፍን የሆነና ወደ ውጭም ሆነ ወደ ውስጥ ፍሳሽ በማያሰርግ የግንባታ ቁሳቁስ የተሰራ መሆን አለበት)፡፡

18. የሰራተኞች የግል ንፅህና አጠባበቅ

- 18.1 እጅንቀጥሎ ከቀረቡት ተግዳራትና ሁኔታዎች በየጊዜው በአጭሩ መቆረጥ 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 ተሰማሩ ሰራተኞች፣ ተንጠልጣይ የጆሮ ጌጥ፣ የእጅ ቀለበት፣ ሰአት እና የእጅ አንገር በስራ ቦታ መደረግ የለበትም፤
 - ፀጉር ሙሉ በሙሉ ሊሸፍኑ በሚችሉ የስራ ኮፍያዎች መሸፈን አለበት፡፡
- 18.2 ማንኛውም ሰራተኛ ወደ ስራ ከመግባቱ በፊት የእጅ ጥፍርን በየጊዜው በአጭሩ መቆረጥ አለበት፡፡
- 18.3 ማንኛውም ሰራተኛ ወደ ስራ ከመግባቱ በፊት ተንጠልጣይ የጆሮ ጌጥ፣ የእጅ ቀለበት፣ ሰአት እና የእጅ አንገር ጌጣጌጦች ከረባት፣ የተንዘላዘሉ የአንገት ጌጦች በስራ ላይ ማድረግ የለበትም፡፡
- 18.4 ማንኛውም ሰራተኛ በስራ ወቅት ፀጉሩን ሙሉ በሙሉ ሊሸፍኑ በሚችሉ የስራ ኮፍያዎች መሸፈን አለበት፡፡

19 የደረቅ ቆሻሻ አያያዝ፣ አሰባሰብና አወጋገድ

- 19.1 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)
- 19.2 የቆሻሻ ማጠራቀሚያዎች የሚቀመጡበት ቦታ አካባቢ ጎጽህናው የተጠበቀ ከተባይ፣ ከነፍሳት እና ከቆርጣሚ እንስሳት ነፃ መሆን አለበት፡፡
- 19.3 በተቋሙ የተለያዩ ቦታዎች የቆሻሻ ማጠራቀሚያዎች/መሰብሰቢያዎች መቀመጥ አለባቸው፡፡
- 19.4 ድርጅቱ የደረቅ ቆሻሻን በአይነት እና በባህሪያቸው (የሚሰብሰቡ እና የማይሰብሰቡ) በመለየት መሰብሰብና ማስወገድ አለበት፡፡
- 19.5 ድርጅቱ የመጨረሻ/አጠቃላይ የደረቅ ቆሻሻ መሰብሰቢያ ቦታ ላይ ከድርጅቱ ለሚመነጨው የደረቅ ቆሻሻ ተመጣጣኝ የሆነ ክፍን ያለውና በእግር ሲረገጥ የሚከፈትና የሚዘጋ የቆሻሻ ማጠራቀሚያ መኖር አለበት (ዝግትን መቋቋም ከሚችሉ ቁሶች የተሰራ፣ በቀላሉ ማንቀሳቀስ የሚቻል፣ ለማጽዳት ቅርፁ አመቺ የሆኑ፣ ፍሳሽ ማስገባትም ሆነ ማስወጣት የማይችል እና እንደ ቆሻሻው አይነት የተለየ)፡፡
- 19.6 መጨረሻ የተሰበሰበው ቆሻሻ በተገቢው መንገድ መወገድ አለበት፡፡

20 የፍሳሽ ቆሻሻ አያያዝና አወጋገድ

- 20.1 ድርጅቱ በአግባቡ የተሰራ በፕላን የተዘረጋ ፣ ከእይታ የተሸፈነ፣ ወደ ውጪ ፍሳሽ የሌለው የፍሳሽ ቆሻሻ አወጋገድ ስርዓት ሊኖረው ይገባል፡፡
- 20.2 ድርጅቱ ከሚሰጣቸው አገልግሎቶች (ከዕቃ ማጠቢያና ከዕጅ መታጠቢያ ሲንክ፣ ከመታጠቢያ ክፍሎች፣ ከመጸዳጃ 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፡፡

- 20.3 ድርጅቱ የፍላጎት ቆሻሻን ለመሰብሰብ የሚጠቀመው የፍላጎት ቆሻሻ ማጠራቀሚያ ጋን (ሴፕቲክ ታንክ) ከሆነ ሊሞላ 50 ሳንቲ ሜትር ሲቀረው መመጠጥ አለበት፡፡
- 20.4 ማንኛውም የፍላጎት ቆሻሻ ወደ ዝናብ ውሃ ማስወገጃ መስመር ወይም ወደ አካባቢ መለቀቅ የለበትም፡፡
- 20.5 የፍላጎት ቆሻሻ አወጋገድን በተመለከተ የሚመለከተው አካል ከተፈቀደ የፍላጎት መስመር ጋር የተያያዘበት የተጠራቀመ ፍላጎት የተመጠጠበት ሲጠይቅ መረጃ ማቅረብ አለበት፡፡

21 የስራ ደህንነትና ንፅህና መጠበቂያ ቁሳቁሶች

- 21.1 ነጭ ሙሉ የስራ ልብስ (ሁለት ቅያሬ)፣ የፀጉር መሸፈኛ፣ የአፍና አፍንጫ መሸፈኛ ማስክ (እንደ ስራው ሁኔታ)፣ የደህንነት መጠበቂያ ጫማ፣ የእጅ ጓንት (ልዩ ልዩና ቅያሬ)፣ፕላስቲክ ሽርጥ መኖር አለበት፡፡

22 የሰራተኞች ጤና ምርመራ

- 22.1 ሰራተኛው ከድርጅቱ ስራ ሲለቅ /ሲያቋርጥ የጤና ምርመራ ካርዱን ይዞ መሄድ አለበት፡፡

23 የእሳትአደጋ መከላከያ

- 23.1 የእሳት ማጥፊያ መሳሪያ አስፈላጊ በሆኑ ቦታዎች ግልጽ በሆነ እና ለአጠቃቀም አመቺ በሆነ አኳኋን መቀመጥ አለበት፡፡
- 23.2 የእሳት አደጋ መከላከያው ጊዜውን ጠብቆ መታደስ አለበት፡፡
- 23.3 በድርጅቱ የሚሰሩ ሰራተኞች ስለእሳት አደጋ መከላከያ መሳሪያ አጠቃቀም ስልጠና ሊወሰዱ ይገባል፡፡

24 የመጀመሪያ ደረጃ የህክምና መርጃ መስጫ ሳጥን

- 24.1 የመጀመሪያ ደረጃ የህክምና መርጃ መስጫ ሳጥን ግልጽ በሆነ እና ለአጠቃቀም አመቺ በሆነ አኳኋን መቀመጥ አለበት፡፡
- 24.2 የተሟላ የመጀመሪያ ደረጃ የህክምና መስጫ የሚከተሉትን ቁሳቁሶች መያዝ አለበት፡፡ (ጥጥ፣ አልኮል፣ ጎውዝ፣ ሳቭሎን፣ ጂሺ፣ መቀስ፣ ግላቭ/ጓንት፣ የቁስልፕላስቲር፣ ባንዴጅ፣ ቅባት/ፀረ-ተህዋስያን)
- 24.3 በመጀመሪያ ዕርዳታ መስጫ ሳጥን ውስጥ የሚገኙ ቁሳቁሶች የአገልግሎት ዘመናቸው ያለፈ መሆን የለበትም፡፡

25 የተባይ፣ የነፍሳት እና ቆርጣሚ እንስሳት መከለከልና መቆጣጠር

- 25.1 በድርጅቱ ውስጥ ምንም ዓይነት ተባይ፣ነፍሳት እና ቆርጣሚ እንስሳት መኖር ወይም ስለመኖራቸው የሚያሳዩ ምልክቶች መኖር የለበትም፡፡
- 25.2 ድርጅቱ ተባይ ነፍሳት እና ቆርጣሚ እንስሳት አንዳይኖሩ እንዲሁም ሲገኙ የሚቆጣጠርበትን መንገድ ማመቻቸት አለበት፡፡

25.3 ድርጅቱ ቢያንስ በአመት ሁለት ጊዜ የተባይነፍሳት እና የቆርጣሚ እንስሳት የመቆጣጠርና መከላከል ስራ በባለሙያ ታግዞ ማሰራትና ስለማሰራቱም አስፈላጊውን ማስረጃ ማቅረብ አለበት፡፡

26 የሰራተኞች ልብስ መቀየሪያ፣ ማረፊያና መመገቢያ ክፍል

26.1 የምግብ ማምረቻ ድርጅት ለሰራተኞቹ ያዘጋጀውን የስራ ልብስ ማጠቢያ በግርግዳ ላይ ከተገጠመና ደንቧ ካለው ገንዳና የልብስ ማጠቢያ ሳሙና ጋር ማዘጋጀት አለበት፡፡

28. ሲጋራን በተመለከተ

28.1 ድርጅቱ ሲጋራ ማጨስ የሚከለክልበትን አዋጅ መተግበር አለበት፡፡

29. የድምጽ ብክለትን በተመለከተ

29.1. ከድርጅቱ ማሽነሪዎች በስራ ሰዓት የሚወጣው የድምጽ መጠን ከ90 ዴሲብል በታችና በሌሊት ደግሞ ከ40 ዴሲብል ያልበለጠ መሆን አለበት፡፡

29.2. ማምረቻ ማሽነሪዎች ድምጹን ውጠው ማስቀረት በሚችሉ ቁሳቁሶች ሊከለሉ ይገባል፡፡

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 ganizations, 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 f rom 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