

የኢትዮጵያ
ደረጃ

ኢ.ደ 6660:2021

የመጀመሪያ ዕቅድ

xx-xx-2021

የአትክልትና ፍራፍሬ ጭማቂ ቤቶች የምግብና መጠጥ ደህንነት፣ አገልግሎት
መስጫ ተቋማት ንፅህና እና የአካባቢ ጤና አጠባበቅ መስፈርት

ICS:xx . . .

Published by Ethiopian Standards Agency

©ESA

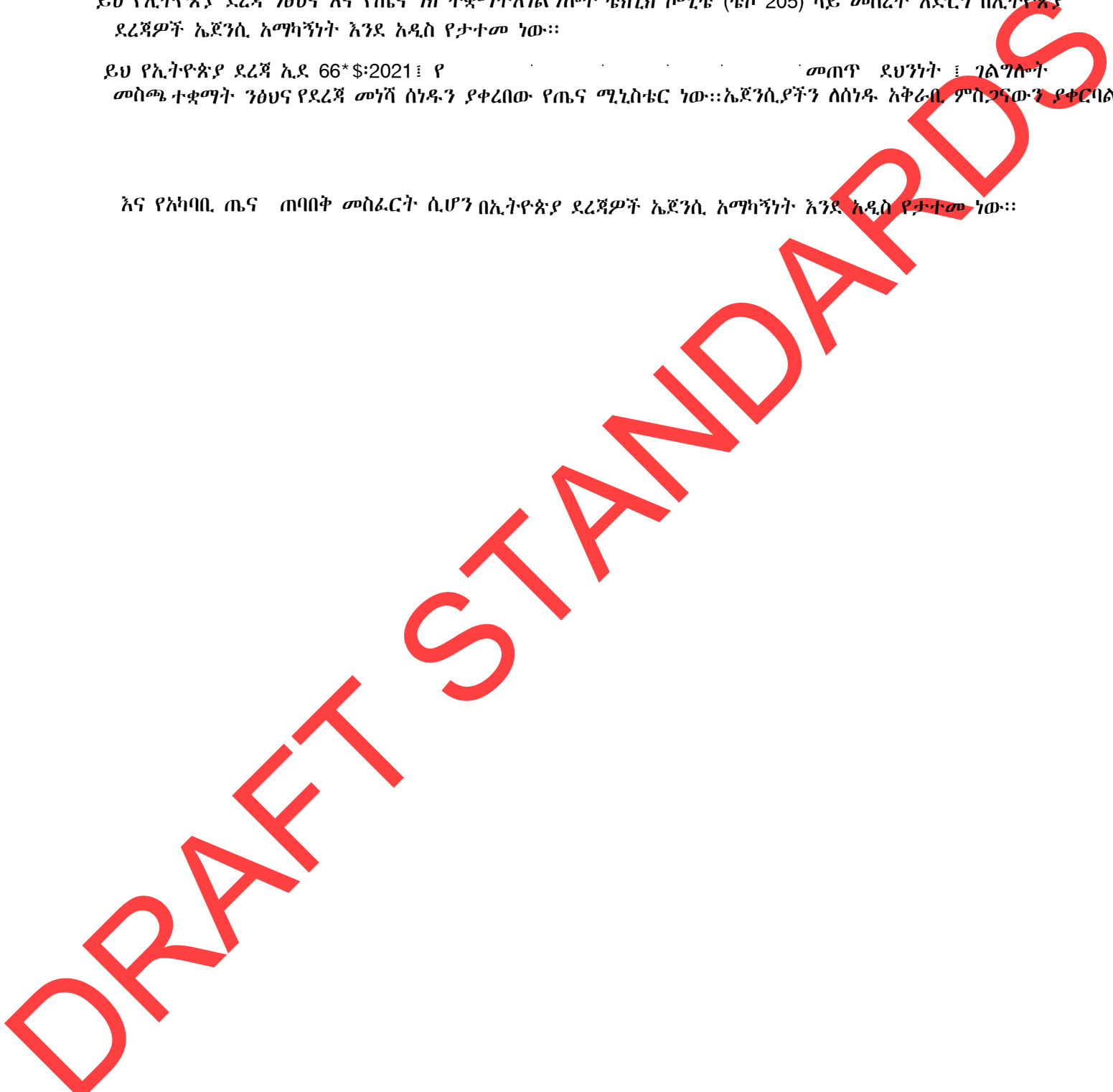


መቅደም (foreword)

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 6660:2021፤ የ መጠጥ ደህንነት ፤ ገልግሎት መስጫ ተቋማት ንዕህና የደረጃ መነሻ ሰነድን ያቀረበው የጤና ሚኒስቴር ነው። ኤጀንሲያችን ለሰነዱ አቅራቢ ምስጋናውን ያቀርባል።

እና የአካባቢ ጤና ጠባቢዎች መስፈርት ሲሆን በኢትዮጵያ ደረጃዎች ኤጀንሲ አማካኝነት እንደ አዲስ የታተመ ነው።



1. ወሰን

ይህ የኢትዮጵያ ደረጃ በሁሉም የአትክልትና ፍራፍሬ ጭማቂ ቤቶች የምግብ ደህንነት፣ አገልግሎት መስጫ ንፅህና እና የአካባቢ ጤና አጠባበቅ ያካተተ መስፈርት ነው።

2. ማጣቀሻ

3. ቃላትና ትርጉሜ

3.1.

የአትክልትና ፍራፍሬ ጭማቂ ቤት

የተለያዩ ፍራፍሬዎችና አትክልቶች በፈሳሽ መልክ ተጨምቀው እና ያልተበላሸ አትክልትን በማዘጋጀት ለተጠቃሚ የሚቀርብበት አገልግሎት አይነት ነው።

3.2.

የተለሰነና ልሙጥ ወለል ወይም ግድግዳ

ያላተጫጫረ፣ ቀዳዳ የሌለው ወጥ የሆነ ለማዕዳት አመቺ ገፅታ ያለው ወለል ወይም ግድግዳ ነው።

3.3.

በቂ የአየር ዝውውር

በ.ያንስ የአንድን ወለል 10% ስፋት ያለው እና ተካፋች መስኮት ወይም የተፈጥሮ ብርሀንና ሴንቲሌተር በየክፍሉ ያለው የቤት ክፍል ማለት ነው።

3.4.

በቂ የሆነ ብርሃን

ማንኛውም ማየት የሚችል ሰው የክፍሉን አራቱንም ጥገኛ ያለምንም ችግር ማየት የሚችልበት ከሆነ ወይም ያለምንም ችግር የራሱን እጅ ፅሁፍ ማንበብ የሚችልበት አካባቢ ማለት ነው።

3.5.

የውሃ አቅርቦት

ከከተማው የውሃ መስመር ወይም አግባብ ባለው አካል ተመርምሮ ለሰው ልጅ ጥቅም እንዲውል የተረጋገጠ ውሃ ማለት ነው።

3.6.

መፀዳጃ ቤት

ሰዎች በቁም ወይም በመቀመጥ ከሰውነት የሚወጣ ቆሻሻ (አይነምድር እና ሽንት) የሚያስወግዱበት በር፣ ወለል፣ ግድግዳ እና ጣሪያ/ኮርኒስ ያለው ቤት ማለት ነው።

3.7.

የገላ/ሰውነት / መታጠቢያ

ማንኛውም ሰው አጠቃላይ ሰውነቱን/የአካል ክፍሉን ሊታጠብበት የሚችልበት የአገልግት ክፍል ነው።

3.8.

የፍላጎት ቆሻሻ

ከድርጅቱ የተለያየ አገልግሎት መስጫ ቦታ የሚወጣ የፈላጎትነት ይዘት ያለው ቆሻሻ ማለት ነው።/ለምሳሌ፡- ከመፀዳጃ፣ ከገላ መታጠቢያ፣ ከእቃ ማጠቢያ ክፍል፣ ከእጅ መታጠቢያ/ ።



3.9.

የግል ንፅህና

ሰው በራሱ ኃላፊነት በሽታ አምጪ ተህዋሲያን ምቹ ሁኔታዎችን ለመከላከልና ጤናን ለመጠበቅ የራስንና የአልባሳት ንፅህና መጠበቅ የሚያስችሉ ተግባራትን (ገላን መታጠብ፣ እጅን በሳሙና መታጠብ፣ አልባሳትን በንፅህና መያዝ) ማከናወን ነው።

3.10.

የስራ ደህንነትና መጠበቂያ ቁሳቁሶች

በድርጅቱ ውስጥ ለሚከሰቱ ማንኛውም የጤና ችግር ሊያደርሱ ከሚችሉ ነገሮች ለመከላከል ሲባል የሚለበሱ/የሚደረጉ ቁሳቁሶች ናቸው።

3.11.

የተሟላ እጅ መታጠቢያ

ሙቅና ቀዝቃዛ የቧንቧ ውሃ፣ ፍሳሽ መቀበያ ከሴራሚክ (በብሎኬት/ግንብ) የተሰራ ገንዳ፣ ፈሳሽ ሳሙና፣ በሽታ አምጪ ተህዋሲያን ማጽጃና የዕጅ ማድረቂያ ሶፍትና የፍሳሽ መስመር የተዘረጋለት ማለት ነው።

3.12

የምግብ ደህንነት

ምግብን በተገቢው መንገድ በማምረት፣በማዘጋጀት፣በመያዝ፣ በማከማቸትና በማጓጓዝ እንዲሁም ለተጠቃሚው በማቅረብ ሂደት ምግብ-ወለድ በሽታዎችን መከላከልና መቆጣጠር ነው።

3.13

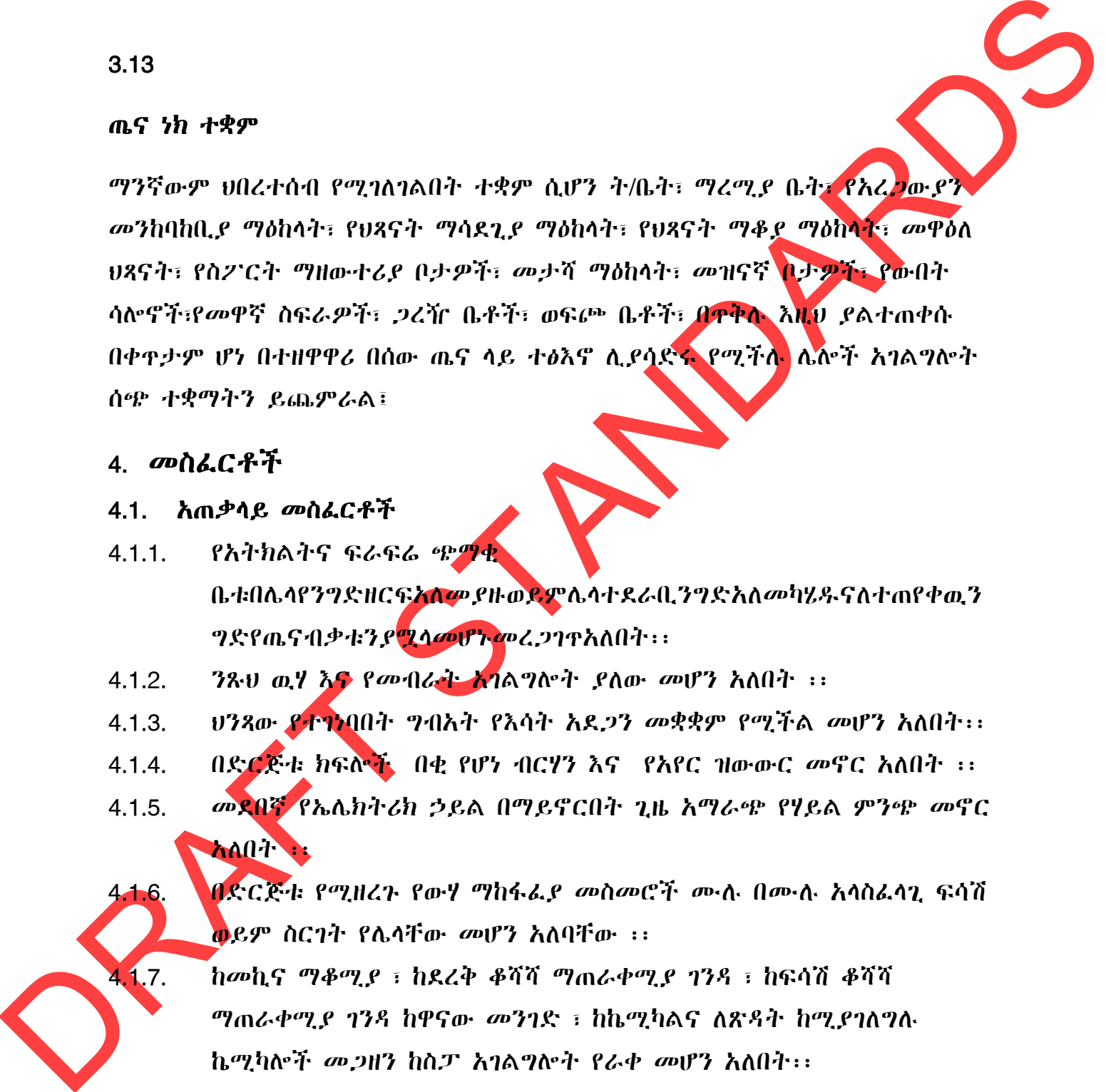
ጤና ነክ ተቋም

ማንኛውም ህበረተሰብ የሚገለገልበት ተቋም ሲሆን ት/ቤት፣ ማረሚያ ቤት፣ የአረጋውያን መንከባከቢያ ማዕከላት፣ የህጻናት ማሳደጊያ ማዕከላት፣ የህጻናት ማቆያ ማዕከላት፣ መዋዕለ ህጻናት፣ የስፖርት ማዘውተሪያ ቦታዎች፣ መታሻ ማዕከላት፣ መዝናኛ ቦታዎች፣ የውበት ሳሎኖች፣ የመዋኛ ስፍራዎች፣ ጋረዥ ቤቶች፣ ወፍጮ ቤቶች፣ በጥቅሉ እዚህ ያልተጠቀሱ በቀጥታም ሆነ በተዘዋዋሪ በሰው ጤና ላይ ተፅእኖ ሊያሳድሩ የሚችሉ ሌሎች አገልግሎት ሰጭ ተቋማትን ይጨምራል፤

4. መስፈርቶች

4.1. አጠቃላይ መስፈርቶች

- 4.1.1. የአትክልትና ፍራፍሬ ጭማቂ ቤቱበሌላየንግድዘርፍአለመያዘውይምሌላተደራቢንግድአለመካሄዱናለተጠየቀውን ግድየጤናብቃቱንያሟላመሆኑመረጋገጥአለበት፡፡
- 4.1.2. ንጹህ ወሃ እና የመብራት አገልግሎት ያለው መሆን አለበት ፡፡
- 4.1.3. ህንጻው የተገነባበት ግብአት የእሳት አደጋን መቋቋም የሚችል መሆን አለበት፡፡
- 4.1.4. በድርጅቱ ክፍሎች በቂ የሆነ ብርሃን እና የአየር ዝውውር መኖር አለበት ፡፡
- 4.1.5. መደበኛ የኤሌክትሪክ ኃይል በማይኖርበት ጊዜ አማራጭ የሃይል ምንጭ መኖር አለበት ፡፡
- 4.1.6. በድርጅቱ የሚዘረጉ የውሃ ማከፋፈያ መስመሮች ሙሉ በሙሉ አላስፈላጊ ፍሳሽ ወይም ስርገት የሌላቸው መሆን አለባቸው ፡፡
- 4.1.7. ከመኪና ማቆሚያ ፣ ከደረቅ ቆሻሻ ማጠራቀሚያ ገንዳ ፣ ከፍሳሽ ቆሻሻ ማጠራቀሚያ ገንዳ ከዋናው መንገድ ፣ ከኬሚካልና ለጽዳት ከሚያገለግሉ ኬሚካሎች መጋዘን ከስፓ አገልግሎት የራቀ መሆን አለበት፡፡



- 4.1.8. ጥሬ አትክልቶችና ፍራፍሬዎች ከበሰሉና ከተዘጋጁ ተለይተው ራሱን በቻለ ቦታ መቀመጥ አለባቸው።
- 4.1.9. የማስተናገጃ ክፍል ግድግዳ፣ወለልና ኮርኒስ ጥራት የተቀመጠውን መስፈርት ማሟላት አለበት።
- 4.1.10. መፀዳጃ ቤቱ በድርጅቱ ቅጥር ግቢ ውስጥ የተሰራ መሆን አለበት።
- 4.1.11. ማንኛውም ደረቅ ቆሻሻ ከምንጩ (በስራ ዕንቅስቃሴ ከሚመነጭበት ቦታ) መሰብሰብ አለበት
- 4.1.12. ድርጅቱ የደረቅ ቆሻሻን በአይነት እና በባህሪያቸው (የሚበሰብሱ እና የማይበሰብሱ) በመለየት መሰብሰብና ማስወገድ አለበት ።
- 4.1.13. ድርጅቱ በአግባቡ የተሰራ(በፕላን የተዘረጋ ፣ ከአይታ የተሸፈነ፣ ፍሳሽ የሌለው) የፍሳሽ ቆሻሻ መስመር ሊኖረው ይገባል ።
- 4.1.14. ማንኛውም የፍሳሽ ቆሻሻ ወደ ዝናብ ውሃ መውረጃ መስመር ወይም ወደ አካባቢ መለቀቅ የለበትም።

4.2. ዝርዝር መስፈርቶች

- 4.2.1. የድርጅቱ ቦታ አቀማመጥ ይዘት
 - 4.2.1.1. ከቆሻሻ መጣያ አካባቢዎች 100 ሜትር የራቀ መሆን አለበት።
- 4.2.2. የውሃ አቅርቦት
 - 4.2.2.1. የመጠባበቂያ ውሃ ማጠራቀሚያ ከፕላስቲክ ወይም ከፋይበር ግላስ (fiber glass) የተመረተ እና የመያዝ አቅሙ ቢያንስ ለሁለት ቀን መሆን አለበት።
 - 4.2.2.2. የመጠባበቂያ ውሃ ማጠራቀሚያ ውሃ በሚቋረጥበት ወቅት የመያዝ አቅሙ ቢያንስ ለሁለት ቀን መሆን አለበት።
 - 4.2.2.3. የመጠባበቂያ ውሃ ማጠራቀሚያ ጋን ቢያንስ በ3 ወር ጊዜ ውስጥ መጸዳት መታከም አለበት።
 - 4.2.2.4. የመጠባበቂያ ውሃ ማጠራቀሚያ የጽዳት ሂደት የሚገልጽ መረጃ ተዘጋጅቶ ቢያንስ ለሶስት ተከታታይ አመት ተደራጅቶ መገኘት አለበት

4.2.2.5. ከማጠራቀሚያ ጋኖች ለአገልግሎት የሚውለው ውሃ ቢያንስ በአመት ሁለት ጊዜ ስልጣን በተሰጠው የመንግስት አካል በባለሙያ ናሙና ተወስዶ መመርመር አለበት፤ ይህንንም የሚገልጽ መረጃ በድርጅቱ ለሶስት ተከታታይ አመታት ተደራጅቶ መቀመጥ አለበት።

4.2.3. የጥሬ ምግቦች እና እቃ ክፍል/መጋዘን

4.2.3.1. የክፍሉ ስፋት ቢያንስ 2 ሜትር በ3ሜትር መሆን አለበት።

4.2.3.2. በቀላሉ ሊጸዳ የሚችል መደርደሪያ ያለውና ከማይዝግ ብረትና ከጣውላ የተሰራ እንዲሁም ወንፌት ያለውና ከመሬት 40 ሳ.ሜ ከፍ ያለ ከጣሪያው 60 ሳ.ሜ ዝቅ ያለ ከግድግዳው 20 ሳ.ሜ. የራቀ እና በመደርደሪያዎች መካከል 1 ሜ. ርቀት ያለው መሆን አለበት።

4.2.4. የመጠጫ ዕቃዎች ማጠቢያ ሲንክ

4.2.4.1. ከሌሎች የመመገቢያና ማብሰያ ዕቃዎች የተለየ ለብቻው ባለሶስት ግድጓድ መዘጋጀት አለበት።

4.2.4.2. የማጠቢያ ውሃ ሙቅና ቀዝቃዛ በቧንቧ መስመር የሚመጣ መዘጋጀት አለበት።

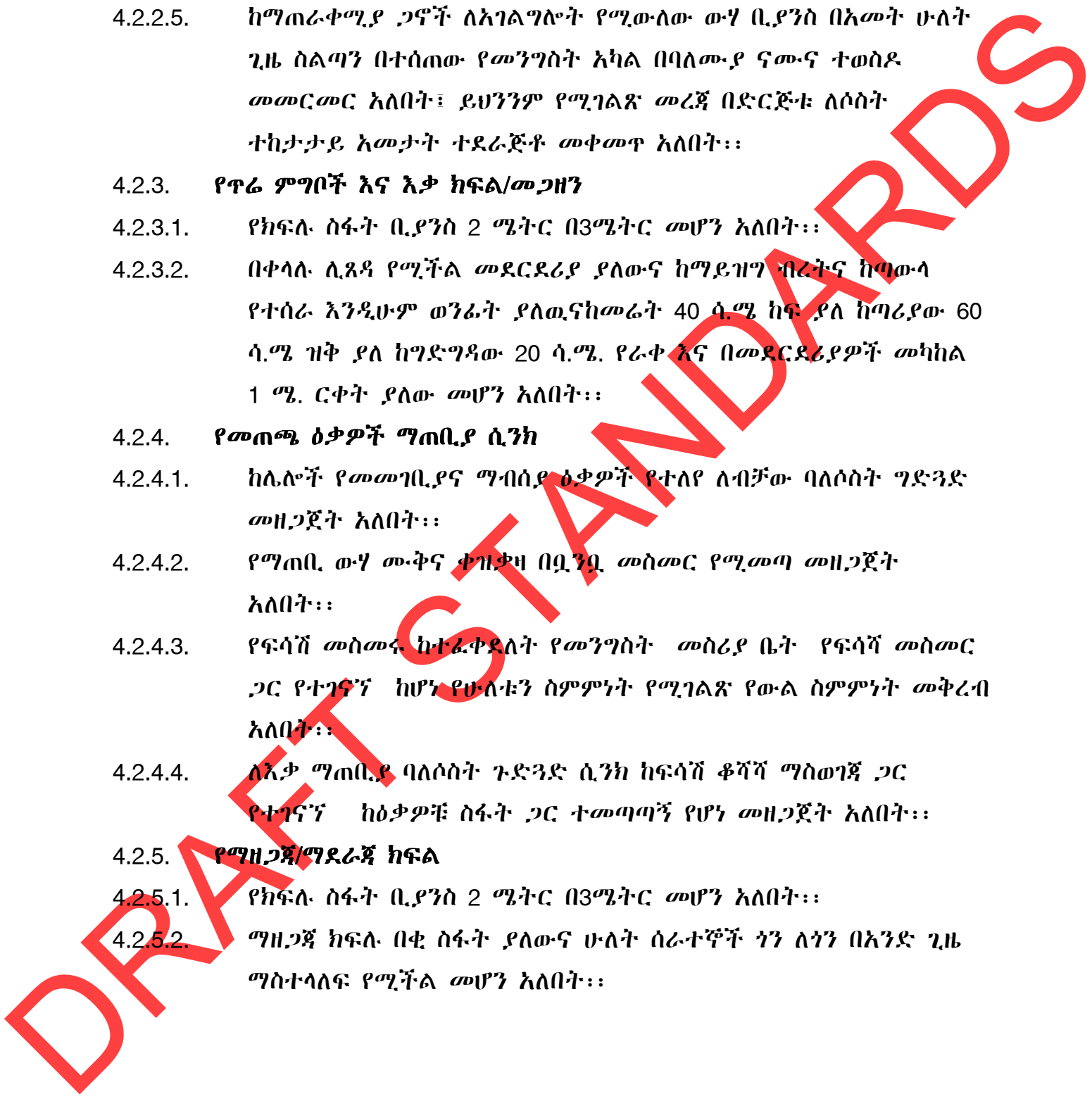
4.2.4.3. የፍሳሽ መስመሩ ከተፈቀደለት የመንግስት መስሪያ ቤት የፍሳሽ መስመር ጋር የተገናኘ ከሆነ የሁለቱን ስምምነት የሚገልጽ የውል ስምምነት መቅረብ አለበት።

4.2.4.4. ለእቃ ማጠቢያ ባለሶስት ግድጓድ ሲንክ ከፍሳሽ ቆሻሻ ማስወገጃ ጋር የተገናኘ ከዕቃዎቹ ስፋት ጋር ተመጣጣኝ የሆነ መዘጋጀት አለበት።

4.2.5. የማዘጋጃ/ማደራጃ ክፍል

4.2.5.1. የክፍሉ ስፋት ቢያንስ 2 ሜትር በ3ሜትር መሆን አለበት።

4.2.5.2. ማዘጋጃ ክፍሉ በቂ ስፋት ያለውና ሁለት ሰራተኞች ጎን ለጎን በአንድ ጊዜ ማስተላለፍ የሚችል መሆን አለበት።



4.2.5.3. ውስጣዊና ውጫዊ አውቶማቲክ (በሌላ ቃል ይተካየድማቂው ሙቀቱን በአጋባቡ ተመዝግቦ) የቅዝቃዜ/የሙቀት መቆጣጠሪያና በቅዝቃዜና በበረዶ ለሚቀመጡ ምግቦች በቀን ሁለት ጊዜ መመዝገብ የሚያስችል መቆጣጣሪያ ቻርጅት ያለው ማቀዝቀዣ መኖር አለበት።

4.2.5.4. የዝንብና የትንኝ መያዣ/Fly trapper or sweep Net / መኖር አለበት።

4.2.5.5. የተሟላ የመጀመሪያ ህክምና እርዳታ መስጫ ሳጥን መኖር አለበት።

4.2.6. የማስተናገጃ ክፍል ሁኔታ

4.2.6.1. የክፍሉ ስፋት ቢያንስ 3 ሜትር በ4ሜትር ከ12 እስከ 16 ተጠቃሚዎች/ሰዎች ማስተናገድ የሚችል ሲሆን የተጠቃሚ ብዛት በጨመረ ቁጥር በዚህ መሰረት የክፍሉ ስፋትም የሚጨምር መሆን አለበት።

4.2.6.2. ከማስተናገጃ ክፍል በ10 ሜትር የራቀ ቢያንስ 1 የሴት የወንድ መጸዳጃ ቤት ቢኖር መኖር አለበት። መጸዳጃ ቤት ለ20 ወንበር እንዲያገለግል ታስቦ የተሰራ መሆን አለበት የሚያገለግል።

4.2.6.3. የአትክልትና ፍራፍሬ ጭማቂ ቤት መዝጊያዎቹና መስኮቶቹ በቀላሉ የሚከፈቱ መሆን አለናቸው።

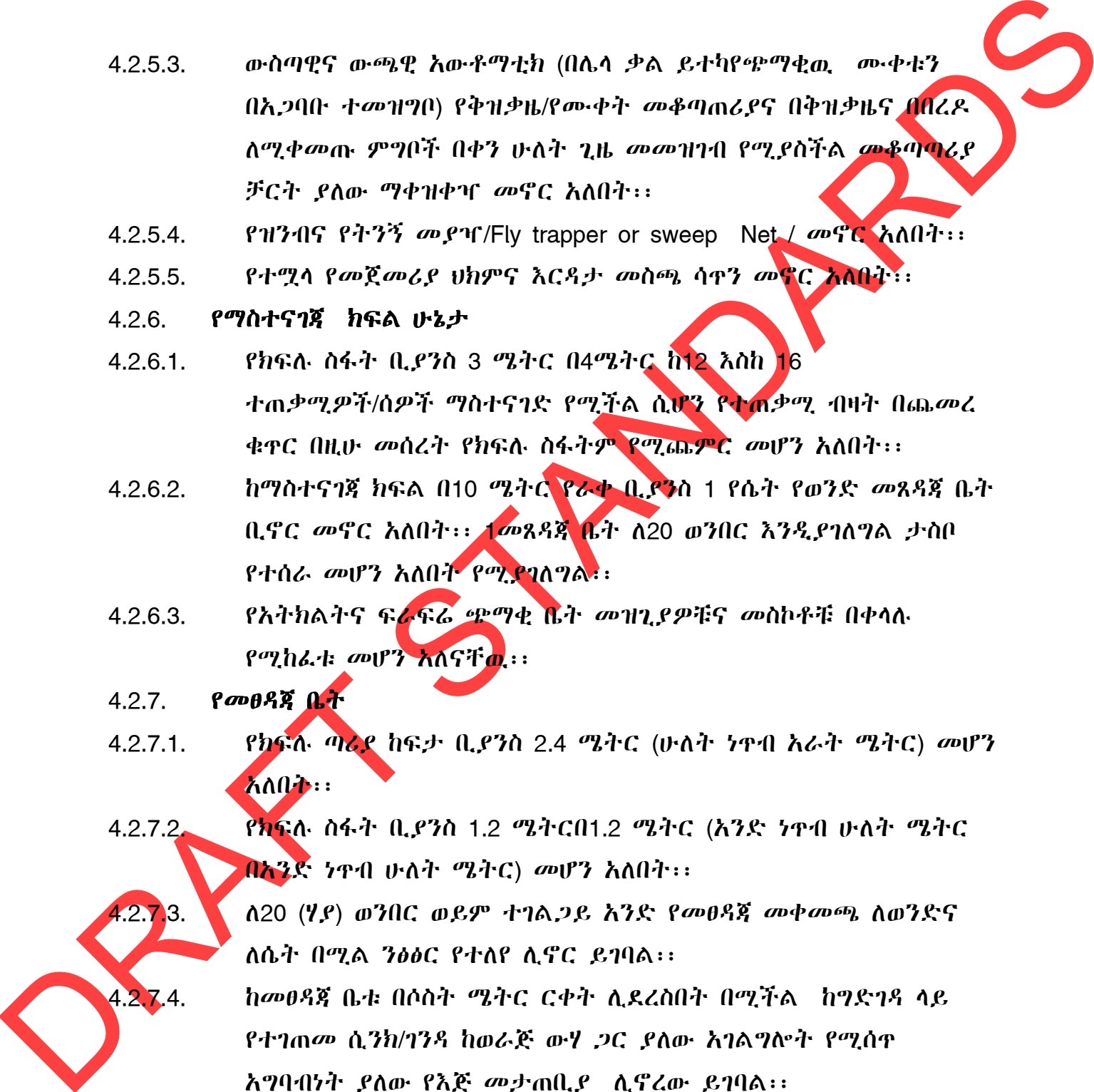
4.2.7. የመጸዳጃ ቤት

4.2.7.1. የክፍሉ ጣሪያ ክፍታ ቢያንስ 2.4 ሜትር (ሁለት ነጥብ አራት ሜትር) መሆን አለበት።

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

4.2.7.3. ለ20 (ሃያ) ወንበር ወይም ተገልጋይ አንድ የመጸዳጃ መቀመጫ ለወንድና ለሴት በሚል ንዕስር የተለየ ሊኖር ይገባል።

4.2.7.4. ከመጸዳጃ ቤቱ በሶስት ሜትር ርቀት ሊደረስበት በሚችል ከግድገዳ ላይ የተገጠመ ሲንክ/ገንዳ ከወራጅ ውሃ ጋር ያለው አገልግሎት የሚሰጥ አግባብነት ያለው የእጅ መታጠቢያ ሊኖረው ይገባል።



4.2.8. የገላ መታጠቢያ/ሻወር

4.2.8.1. የአትክልትና ፍራፍሬ ጭማቂ ቤት ለክፍሉ ሰራተኞች የሚሆን 1 ለሴት 1 ለወንድ በ1:20 በሆነ ንጹህ የገላ መታጠቢያ መኖር ያለበት ሲሆን የክፍሉ ጣሪያ ከፍታ ቢያንስ 2.4 ሜትር (ሁለት ነጥብ አራት ሜትር) ሊሆን ይገባል።

4.2.8.2. የክፍሉ ስፋት ቢያንስ 1.2 ሜትር በ 1.2 ሜትር (አንድ ነጥብ ሁለት ሜትር በአንድ ነጥብ ሁለት ሜትር) መሆን አለበት።

4.2.8.3. የመታጠቢያ ክፍሉ ንጹህ አየር ማስገቢያ ከኮረኒስ 20 ሳ.ሜ ዝቅ ብሎ በ45 ዲግሪ ወደታች ተከፋች የሆነ መስኮት መኖር አለበት።

4.2.8.4. የክፍሉ በር በቀላሉ ከውስጥ በኩል መከፈትና መዘጋት የሚችል መሆን አለበት።

4.2.9. የደረቅ ቆሻሻ አሰባሰብ፣አያያዝና አወጋገድ

4.2.9.1. የቆሻሻማጠራቀሚያ/ማቆያ (garbage bin) ሶስት አራተኛው ሲሞላ ወደ ድርጅቱ አጠቃላይ መሰብሰቢያ ገንዳ መደፋት አለበት።

4.2.9.2. በድርጅቱ ቅጥር ግቢ ውስጥ አግባብነት ያለው ከእንሰሳትና ከሰው ንክኪ የተከለለና ከዋናው የሥራ ቦታ/ከምግብ ማዘጋጃ እና ማስተናገጃ ክፍል 10 ሜትር ርቀት ያለው የመጨረሻ የደረቅ ቆሻሻ መሰብሰቢያ ቦታ ሊኖር ይገባል ።

4.2.10. የፍሳሽ ቆሻሻ አሰባሰብ፣አያያዝና አወጋገድ

4.2.10.1. ድርጅቱ የፍሳሽ ቆሻሻን ለመሰብሰብ የሚጠቀመው የፍሳሽ ቆሻሻ ማጠራቀሚያ ጉድጓድ (ሴፕቲክ ታንክ) ከሆነ ሊሞላ 50 ሳንቲ ሜትር ሲቀረው መመጠጥ አለበት።



4.2.11. የሰራተኞች ሁኔታና አገልግሎት

4.2.11.1. ማንኛውም ከጭማቂ ዝግጅት ጋር፣ከአቃዎች ንክኪ ያላቸውና የሚበላ/የሚጠጣ ነገር የሚያጓጉዙ እና የሚያስተናግዱ ሰራተኞች በየ3 ወሩ የሚታደስ ከምግብ ወለድ በሽታዎች ነጻ መሆናቸውን የሚገልጽ የጤና ምርመራ ካርድ ሊኖራቸው ይገባል።

4.2.11.2. ሠራተኞቹ የምግብ ደህንነት ላይ ስልጠና የወሰዱ መሆን አለባቸው።

5. ድርጅቱ ቦታ አቀማመጥ ይዘት

5.1. እንደ ድርጅቱ የሥራ ዕቅድና ደረጃ በቂ አገልግሎት መስጫ ቦታ መኖር አለበት። (የአገልግሎት መስጫ ቦታ ስፋት ቢያንስ ተብሎ መጠቀስ አለበት)

5.2. አካባቢው ረገረግማነት የሌለውና ናዳ የማያሰጋው እና የዝናብም ሆነ ኅርፍ ወሃን በቀላሉ ሊያቁር የማይችል መሆን አለበት።

5.3. ድርጅቱ ከሚሰጠው አገልግሎት ጋር የማይጣጣሙ ድርጅቶች ካጠገቡ አለመኖር። (መራቅ ያለበት ርቀት መጠቀስ አለበት)

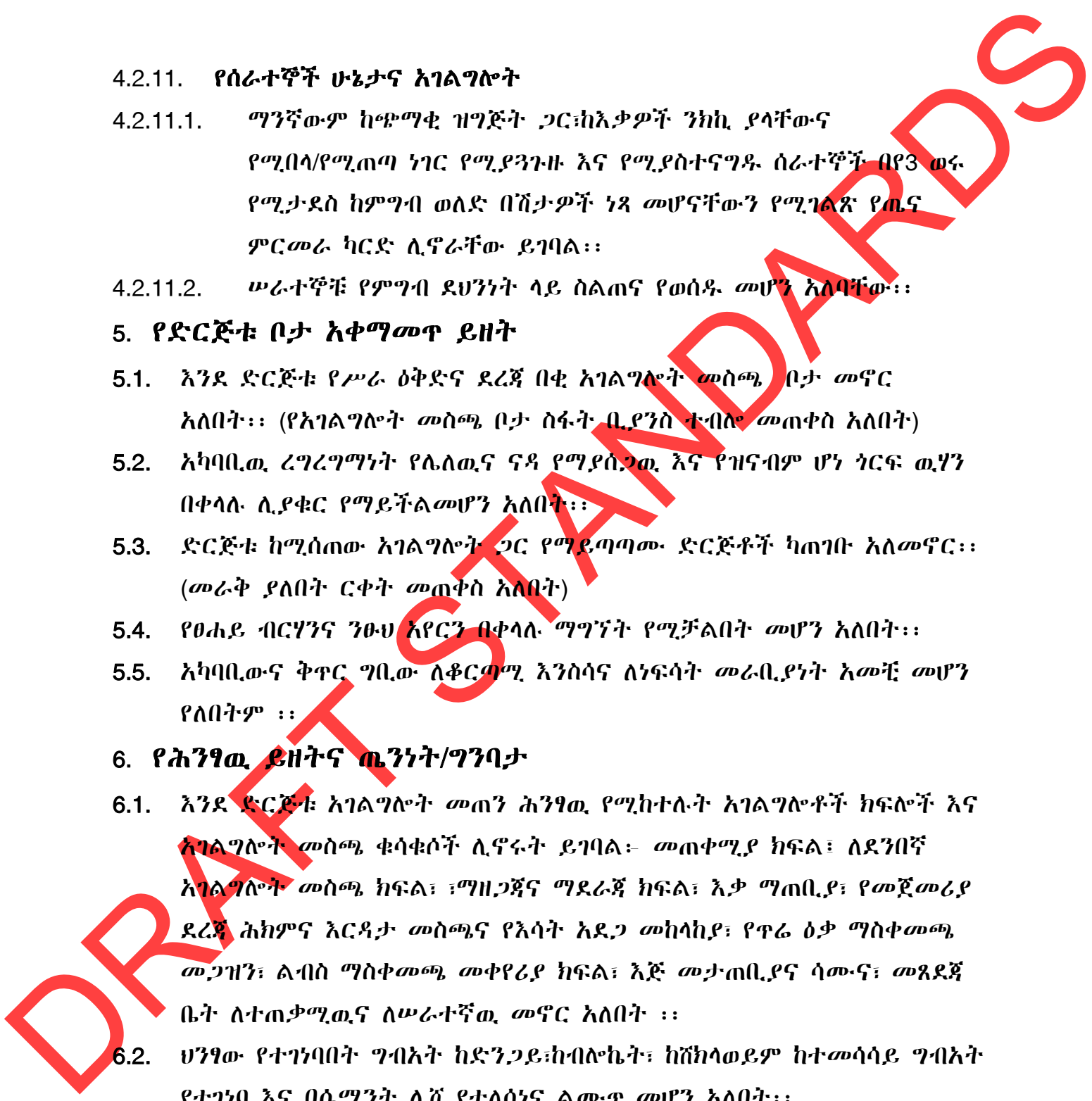
5.4. የፀሐይ ብርሃንና ንፁህ አየርን በቀላሉ ማግኘት የሚቻልበት መሆን አለበት።

5.5. አካባቢውና ቅጥር ግቢው ለቆርጣሚ እንስሳና ለነፍሳት መራቢያነት አመቺ መሆን የለበትም ።

6. የሕንፃው ይዘትና ጤንነት/ግንባታ

6.1. እንደ ድርጅቱ አገልግሎት መጠን ሕንፃው የሚከተሉት አገልግሎቶች ክፍሎች እና አገልግሎት መስጫ ቁሳቁሶች ሊኖሩት ይገባል፡- መጠቀሚያ ክፍል፣ ለደንበኛ አገልግሎት መስጫ ክፍል፣ ፣ማዘጋጃና ማደራጃ ክፍል፣ እቃ ማጠቢያ፣ የመጀመሪያ ደረጃ ሕክምና እርዳታ መስጫና የእሳት አደጋ መከላከያ፣ የጥሬ ዕቃ ማስቀመጫ መጋዘን፣ ልብስ ማስቀመጫ መቀየሪያ ክፍል፣ እጅ መታጠቢያና ሳሙና፣ መጸደጃ ቤት ለተጠቃሚውና ለሠራተኛው መኖር አለበት ።

6.2. ህንፃው የተገነባበት ግብአት ከድንጋይ፣ከብሎኬት፣ ከሸክላወይም ከተመሳሳይ ግብአት የተገነባ እና በሴሜንት ሊሾ የተለሰነና ልሙጥ መሆን አለበት።



- 6.3. የድርጅቱ ህንፃውም ሆነ በውስጡ ያሉት ክፍሎች የመሠረቱ አሠራር ውሃን፣ ተባይ፣ነፍሳት እና ቆርጣሚ እንስሳትን የማያስገባ መሆን አለበት፡፡
- 6.4. መስኮትና በሮች ተባይ፣ ነፍሳት እና ቆርጣሚ እንስሳት የማያስገቡ እና በቀላሉ መከፈትና መዘጋት የሚችሉ መሆን አለባቸው፡፡
- 6.5. ለአካልጉዳተኞች ላለባቸው የጋሪ መንቀሳቀሻ ምቹ የሆነ መወጣጫ (ራምፕ) መኖር አለበት
- 6.6. ወለሉ ለማፅዳት የሚያመች ያልተሰነጣጠቀና የግንባታ ቁሳቁሶች የተሰራ (ሲሚንቶ፣ ኮንክሪት፣ ሴራሚክ ወይም ከሌላ ተመሳሳይ የግንባታ ቁስ)፣ የማያዳልጥና በቀላሉ ሊታጠብ የሚችልና የውሃ ፍሳሽ ወደ አንድ አቅጣጫ በተዳፉት ሊፈስ በሚችል መልኩ የተሰራ መሆን አለበት፡፡
- 6.7. ግድግዳ ለማፅዳት የሚያመች ፈካ ያለ ወይም ነጭ ቀለም የተቀባ ያልተሰነጣጠቀና የግንባታ ቁሳቁሶች ሲሚንቶ፣ ኮንክሪት፣ ሴራሚክ ወይም ከሌላ ተመሳሳይ የግንባታ ቁሳቁስ የተሰራ መሆን አለበት፡፡
- 6.8. ኮርኒሱ ለማፅዳት የሚያመች፣ ፈካ ያለ/ነጭ ቀለም የተቀባ ያልተከፈተ/ያልተቀደደ፣ ሙቀትን መቋቋም ከሚችል የግንባታ ቁሳቁሶች የተሰራ መሆን አለበት ፡፡

7. የጥሬ ምግቦች እና እቃ ክፍል/መጋዘን

- 7.1. የክፍሉ ግድግዳ፣ ወለልና ኮርኒስ ከላይ የተቀመጠውን መስፈርት ማሟላት አለበት፡፡
- 7.2. የመጋዘኑ አሰራር ሙቀትን መቆጣጠር በሚችል ሁኔታና ለቆርጣሚ እንስሳት እና ለተለያዩ ነባሳት ያልተጋለጠ መሆን አለበት ፡፡
- 7.3. ከደረቅና ከፍሳሽ ቆሻሻ የፀዳ መሆን አለበት፡፡
- 7.4. በቂ የአየር ዝውውርና የብርሃን መጠን ያለው መሆን አለበት፡፡
- 7.5. ክፍሉ እርጥበት የሌለው መሆን አለበት፡፡
- 7.6. አትክልትትና ፍራፍሬ ዝርዝር እና የገቡበት ቀን ተመዝግቦ መቀመጥ እና መጀመሪያ የገባው መጀመሪያ መውጣት አለበት፡፡
- 7.7. ክዳን ያለው የደረቅ ቆሻሻ ማጠራቀሚያ በቀላሉ ሊታጠብና ሊጸዳ የሚችል በእግር ተረግጦ የሚከፈትና የሚዘጋ ሊኖር ይገባል፡፡

7.8. የአትክልትና ፍራፍሬ ጭማቂ እንደ ባህሪያቸውና አይነታቸው በተለያየ የሙቀት መጠን ውስጥ መቀመጥ አለበት።

7.9. ቀዝቃዛ ሙቀት መጠን 2-8⁰C(ለአትክልቶች ለፍራፍሬና ለጭማቂ መቀመጥ አለበት።

8. ከአትክልት፣ ፍራፍሬ እና ጭማቂ ጋር ንክኪ ያላቸው ስቃዎች ንጽህና እና የእቃ አስተጣጠብ

8.1. የተራረፉ ምግቦች ማስወገጃ በእግር ተረጎጦ የሚከፈትና የሚዘጋ የደረቅ ቆሻሻ ማጠራቀሚያ መዘጋጀት አለበት።

8.2. ቦታው/ክፍሉ ዕጥበቱን ለሚያከናውኑ ባለሙያ ዕንቅስቃሴ ምቹ መሆን አለበት።

8.3. የማጠቢያ ወራጅ ውሃ በቧንቧ መስመር የሚመጣ እና የማይቆራረጥ ሙቅና ቀዝቃዛ ውሃ መዘጋጀት አለበት።

8.4. ለዕጥበት የሚያገለግሉ ሳሙናዎችና ማጽጃ ኬሚካሎች በበቂ መጠን በአቅራቢያ መሟላት አለበት።

8.5. የታጠቡ ዕቃዎች እንዲደርቁ ማንጠፍጠፊያ ከፕላስቲክ ወይም የማይበሰብስና ዝገትን መቋቋም ከሚችል ቁሳቁስ የተሰራ ራክ መኖር አለበት።

8.6. ከማጠቢያ ሲንኩ ጋር የተገናኘው የፍሳሽ መስመሩ ከተፈቀደለት የፍሳሽ ማስወገጃ መስመር ጋር ወይም ከፍሳሽ ማጠራቀሚያ ጉድጓድ ጋር የተገናኘ መሆን አለበት።

9. የመጠጫ ዕቃዎች ማጠቢያ ሲንኩ

9.1. ለዕጥበት የሚያገለግሉ ሳሙናዎችና ኬሚካሎች በበቂ መጠን በአቅራቢያ መሟላት አለበት።

9.2. የታጠቡ ዕቃዎች ዕንዲደርቁ ማንጠፍጠፊያ የማይበሰብስና ዝገትን መቋቋም ከሚችል ማቁሳቁስ የተሰራ መሆን አለበት።

9.3. ለታጠቡ ዕቃዎች ማስቀመጫ በር ያለው ከማይዝጉና በቀላሉ ሊጸዳ ከሚችል ቁሳቁስ የተሰራ ባለበር መደርደሪያ ሊኖር ይገባል።

9.4. ከማጠቢያ ሲንኩ ጋር የተገናኘው የፍላጎት መስመሩ ከተፈቀደለት የፍላጎት ማስወገጃ መስመር ጋር ወይም ከሴፕቲክ ታንክ ጋር የተገናኘ መሆን አለበት።

10. የማዘጋጃ/ማደራጃ ክፍል

10.1. የክፍሉ ግድግዳ፣ወለልና ኮርኒስ ከላይ የተቀመጠውን መስፈርት ማሟላት አለበት።

10.2. ከደረቅና ከፍላጎት ቆሻሻ የፀዳ እና ምንም አይነት ቆርጣሚ እንስሳትና ነፍሳት የማይታይበት መሆን አለበት።

10.3. የአየር ዝውውርና የብርሃን መጠን ሊኖረው ይገባል።

10.4. የደረቅ ቆሻሻ ማስወገጃ ከፕላስቲክ የተሠራ ክዳን የለው እና በእግር ተረግጦ የሚከፈትና የሚዘጋ ማጠራቀሚያ እና በቀላሉ መጽዳት የሚችል መኖር አለበት ።

10.5. የአትክልትና ፍራፍሬ ጭማቂ ማስቀመጫ በር/መዝጊያ ያለው በቀላሉ ሊፀዳ ከሚችል ቁሳቁስ የተሰራ መደርደርያ ሊኖር ይገባል።

10.6. እቃዎች ያልተሰነጣጠቁ፣ ያልተሰበሰቡ፣ ያልተሸራረፉ ያላረጁ፣ ከማይዝግ ቁሳቁስ የተሰሩ መሆን አለባቸው።

11. የጁስ አዘገጃጀትና አያያዝ

11.1. በእያንዳንዱ ተግባር መካከል ሰራተኞች እጃቸውን በአግባቡ መታጠብ አለባቸው።

11.2. የአትክልት ማጠቢያ ዕቃ/ሲንክ እና ማጠቢያ ኬሚካል ሊኖር ይገባል።

11.3. ጥሬ አትክልትና ፍራፍሬዎች ከበሰሉና ከተዘጋጁ ተለይተው ራሱን በቻለ ቦታ መቀመጥ አለባቸው።

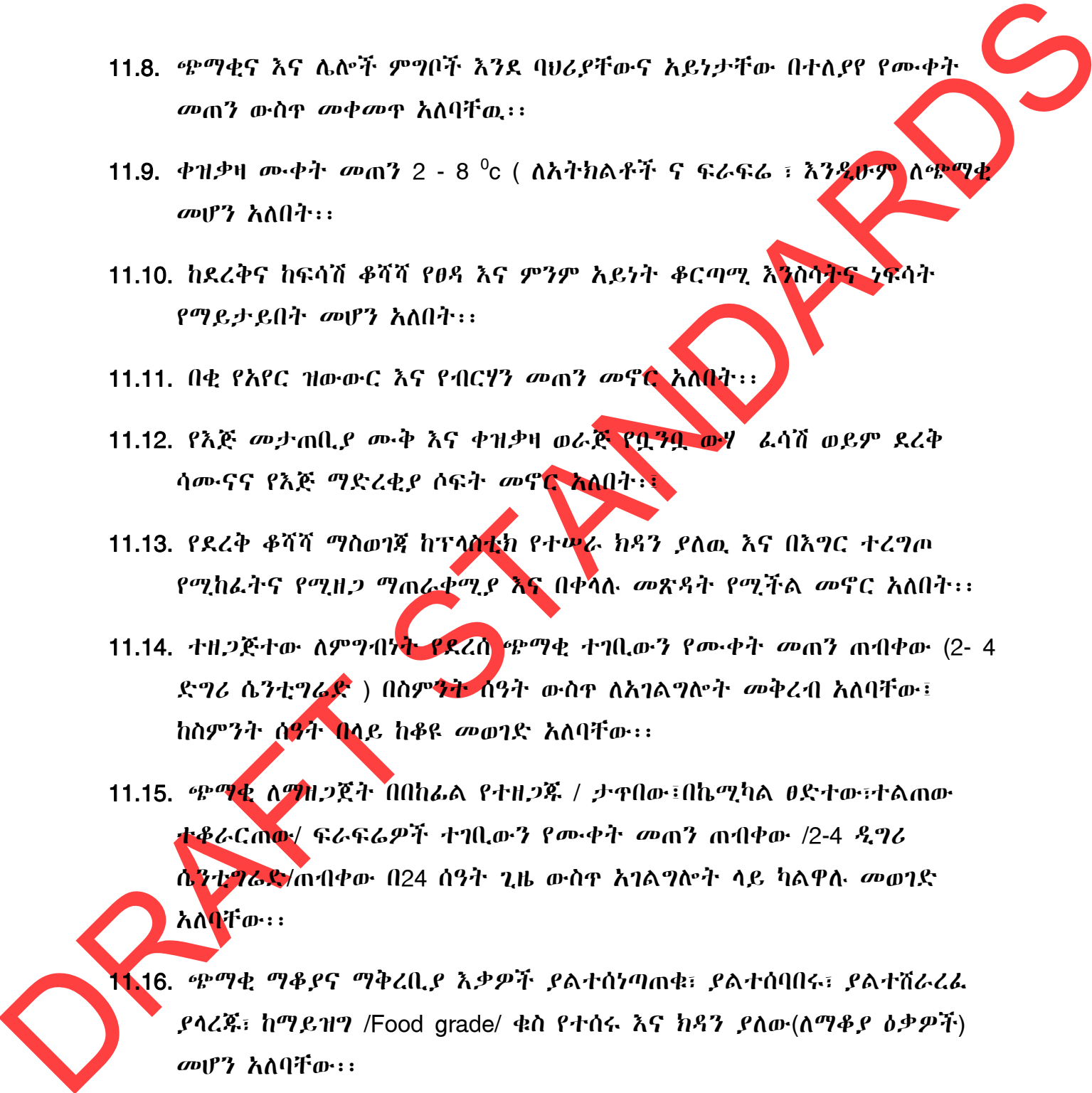
11.4. በእያንዳንዱ ተግባር መካከል ሰራተኞች እጃቸውን በአግባቡ መታጠብ አለባቸው።

11.5. የአትክልት ማጠቢያ ዕቃ እና ኬሚካል ሊኖር ይገባል።

11.6. የጭማቂና የመጠጦች ዝርዝር እና የገቡበት ቀን ተመዝግቦ መቀመጥ እንዲሁም የምግብ ዝርዝሮች የተለጠፈ እና መጀመሪያ የገባው መጀመሪያ መውጣት አለበት።

11.7. ክዳን ያለው የደረቅ ቆሻሻ ማጠራቀሚያ በቀላሉ ሊታጠብና ሊጸዳ የሚችል በእግር ተረግጦ የሚከፈትና የሚዘጋ መኖር አለበት።

- 11.8. ጭማቂና እና ሌሎች ምግቦች እንደ ባህሪያቸውና አይነታቸው በተለያዩ የሙቀት መጠን ውስጥ መቀመጥ አለባቸው።
- 11.9. ቀዝቃዛ ሙቀት መጠን 2 - 8 °C (ለአትክልቶች ና ፍራፍሬ ፣ እንዲሁም ለጭማቂ መሆን አለበት።
- 11.10. ከደረቅና ከፍላጎት ቆሻሻ የፀዳ እና ምንም አይነት ቆርጣሚ እንስሳትና ነፍሳት የማይታይበት መሆን አለበት።
- 11.11. በቂ የአየር ዝውውር እና የብርሃን መጠን መኖር አለበት።
- 11.12. የእጅ መታጠቢያ ሙቅ እና ቀዝቃዛ ወራጅ የቧንቧ ውሃ ፈላጎት ወይም ደረቅ ሳሙናና የእጅ ማድረቂያ ሶፍት መኖር አለበት።
- 11.13. የደረቅ ቆሻሻ ማስወገጃ ከፕላስቲክ የተሠራ ክዳን ያለው እና በእግር ተረግጦ የሚከፈትና የሚዘጋ ማጠራቀሚያ እና በቀላሉ መጽዳት የሚችል መኖር አለበት።
- 11.14. ተዘጋጅተው ለምግብነት የደረሰ ጭማቂ ተገቢውን የሙቀት መጠን ጠብቀው (2- 4 ድግሪ ሴንቲግሬድ) በስምንት ሰዓት ውስጥ ለአገልግሎት መቅረብ አለባቸው፤ ከስምንት ሰዓት በላይ ከቆዩ መወገድ አለባቸው።
- 11.15. ጭማቂ ለማዘጋጀት በበከፊል የተዘጋጁ / ታጥበው፣በኬሚካል ፀድተው፣ተልጠው ተቆራርጠው/ ፍራፍሬዎች ተገቢውን የሙቀት መጠን ጠብቀው /2-4 ድግሪ ሴንቲግሬድ/ጠብቀው በ24 ሰዓት ጊዜ ውስጥ አገልግሎት ላይ ካልዋሉ መወገድ አለባቸው።
- 11.16. ጭማቂ ማቆያና ማቅረቢያ እቃዎች ያልተሰነጣጠቁ፣ ያልተሰባበሩ፣ ያልተሸራረፈ ያላረጁ፣ ከማይዝግ /Food grade/ ቁስ የተሰሩ እና ክዳን ያለው(ለማቆያ ዕቃዎች) መሆን አለባቸው።



12. የማስተናገጃ ክፍል ሁኔታ

12.1. በክፍሉ ዉስጥ ያልተሰበሰቡ እና ንጹህ የሆኑ ጠረጴዛዎችና ወንበሮች መኖር አለባቸዉ።

12.2. ለማዘጋጃ/ማደራጃ ክፍል የቀረበና በበር ቀጥተኛ መተላለፊያ ያለው መሆን አለበት።

12.3. የሚሰራ የተሞላና በቅርብ ጊዜ የታደሰ የካርቦን ዳይ ኦክሳይድ ጋዝ እሳት አደጋ ማጥፊያ መኖር አለበት።

12.4. የአትክልትና ፍራፍሬ ጭማቂ ቤቱየተሟላ እጅ መታጠቢያ መኖር አለበት።

13. የመጻጃቤት

13.1. የክፍሉ ወለል እና ግድግዳ መታጠብ፣ መፅዳት የሚችል፣ በውሃ የማይበረበር እና ልሰላሴ ካለው የግንባታ ቁሳቁስ መሰራት አለበት።

13.2. የክፍሉ ንፅህናው የተጠበቀ እና ከመጥፎ ሽታ ነፃ መሆን አለበት ።

13.3. የክፍሉ በር በቀላሉ ከውስጥ በኩል መከፈትና መዘጋት የሚችል መሆን አለበት።

13.4. የመጻጃቤት ቤቱ መቀመጫ በውሃ ግፊት የሚሰራ/ሽታ አልባ መጻጃቤት መሆን አለበት።

13.5. ክፍሉ የአየር ዝውውር ያለውና ብርሃን ማግኘት አለበት ።

13.6. መጻጃቤት ቤት ውስጥ ክዳን ያለውና ዝገትን መቋቋም ከሚችሉ ቁሶች የተሰራ ፣ በቀላሉ ማንቀሳቀስ የሚቻል፣ ለማጽዳት ቅርፃቸው አመቺ የሆኑ፣ ፍሳሽ ማስገባትም ሆነ ማስወጣት የማይችሉ ቁሶች የተሰራ በእግር ተረግጦ የሚከፈትና የሚዘጋ ጊዜያዊ የቆሻሻ ማጠራቀሚያ መኖር አለበት ።

13.7. ለእጅ መታጠቢያ የሚሆን ደረቅ ወይም ፈሳሽ ሳሙና መኖር አለበት።

13.8. ድርጅቱ አገልግሎት በሚሰጥባቸው ጊዜያት በሙሉ መጻጃቤት ቤቱ ለተገልጋይ ክፍት መሆን አለበት።

13.9. እጅ ከታጠቡ በኋላ ለማድረቂያ የሚያገለግል ሶፍት ወይም ሰው ሰራሽ የአየር ማድረቂያ ሊኖረው ይገባል።

13.10. የፍላጎት መስመሩ ከተፈቀደለት የፍላጎት ማስወገጃ መስመር ጋር የተገናኘ መሆን አለበት።

14. የገላ መታጠቢያ/ሻወር

14.1. የክፍሉ ወለል እና ግድግዳ መታጠብ፣ መፅዳት የሚችል፣ በውሃ የማይበረበር እና ልስላሴ ካለው የግንባታ ቁሳቁስ መሰራት አለበት።

14.2. የክፍሉ ወለል በጽዳትና በአጠቃቀም ወቅት ምንም አይነት ፍላጎትን አቁሮ መያዝ የለበትም።

14.3. ሻወር ቤቱ ከመፅዳጃ ክፍል የተለየ እና ለዚህ አገልግሎት ተብሎ የተዘጋጀ መሆን አለበት።

14.4. ደረቅ ቆሻሻ ማጠራቀሚያ(ለተረፉሳሙናዎች፣ፕላስቲክ ማሸጊያዎች) የግል ሳሙና ማስቀመጫና ሴፍቲ መያዣ ያለው መሆን አለበት ።

14.5. ለመታጠቢያ ቦታ አደጋን የሚከላከልከኑፕላስቲክ የተሰራመረጋገጫ መኖር አለበት።

14.6. ለሰራተኛው የተለየ አንድ የገላ መታጠቢያ/ሻወር/ ሊኖር ይገባል።

14.7. በቂ የሆነ የአየር ዝውውር ሊኖረው ይገባል።

14.8. የፍላጎት መስመሩ ከተፈቀደለት የፍላጎት ማስወገጃ መስመር ጋር ወይም ከፍላጎት ቆሻሻ ማጠራቀሚያ ጋን (ሴፕቲክ ታንክ፣ለዚህ አገልግሎት ተብሎ የተሰራ፣ ሙሉ በሙሉ የተሸፈነ/ድፍን የሆነና ወደ ውጭም ሆነ ወደ ውስጥ ፍላጎት በማያሰርግ የግንባታ ቁሳቁስ የተሰራ) ጋር የተገናኘ መሆን አለበት።

15. የደረቅ ቆሻሻ አሰባሰብ፣ አያያዝና አወጋገድ

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

15.2. የደረቅ ቆሻሻ ማጠራቀሚያዎች የሚቀመጡበት ቦታ አካባቢ ንጽህናው የተጠበቀ እና ተባይነፍሳት እና ቆርጣሚ እንስሳትን ነፃ መሆን አለበት።

15.3. በተቋሙ በምግብ ማዘጋጃ ክፍል፣ በአገልግሎት መስጫ ክፍል፣ በመጻዳጃ እና በእስቶር ክፍል፣ በግቢው ውስጥ የቆሻሻ ማጠራቀሚያዎች/መሰብሰቢያዎች መቀመጥ አለባቸው።

15.4. ድርጅቱ የመጨረሻ/አጠቃላይ የደረቅ ቆሻሻ መሰብሰቢያ ቦታ ላይ ከድርጅቱ ለሚመነጨው የደረቅ ቆሻሻ ተመጣጣኝ የሆነ ክዳን ያለውና በእግር የሚከፈትና የሚዘጋ የቆሻሻ ማጠራቀሚያ መኖር አለበት።

15.5. መጨረሻ የተሰበሰበው ቆሻሻ በተገቢው መንገድ መወገድ አለበት።

16. የፍላጎት ቆሻሻ አሰባሰብ፣ አያያዝና አወጋገድ

16.1. ድርጅቱ ከሚሰጣቸው አገልግሎቶች (ከእቃ ማጠቢያና ከዕጅ መታጠቢያ ሲንክ፣ ከመታጠቢያ ክፍሎች፣ ከልብስ ማጠቢያ ክፍል፣ ከምግብ/መጠጥ እቃ ማጠቢያ ሲንክ፣ ከመጻዳጃ ቤት) የሚመነጭ ማንኛውም ፍላጎት ቆሻሻ ለዚህ አገልግሎት ተብሎ በተሰራ የፍላጎት ቆሻሻ ማጠራቀሚያ ጉድጓድ (ሴፕቲክ ታንክ፣ ሙሉ በሙሉ የተሸፈነ/ድፍን የሆነና ወደ ውጭም ሆነ ወደ ውስጥ ፍላጎት በማያሰርግ የግንባታ ቁሳቁስ የተሰራ) ወይም ከተፈቀደ የፍላጎት ቆሻሻ ማስወገጃ መስመር ጋር መገናኘት አለበት።

16.2. የፍላጎት ቆሻሻ አወጋገድን በተመለከተ (ከተፈቀደ የፍላጎት መስመር ጋር የተያያዘበት፣ የተጠራቀመ ፍላጎት የተመጠጠበት) የሚመለከተው አካል ሲጠይቅ መረጃ ማቅረብ ያስፈልጋል።

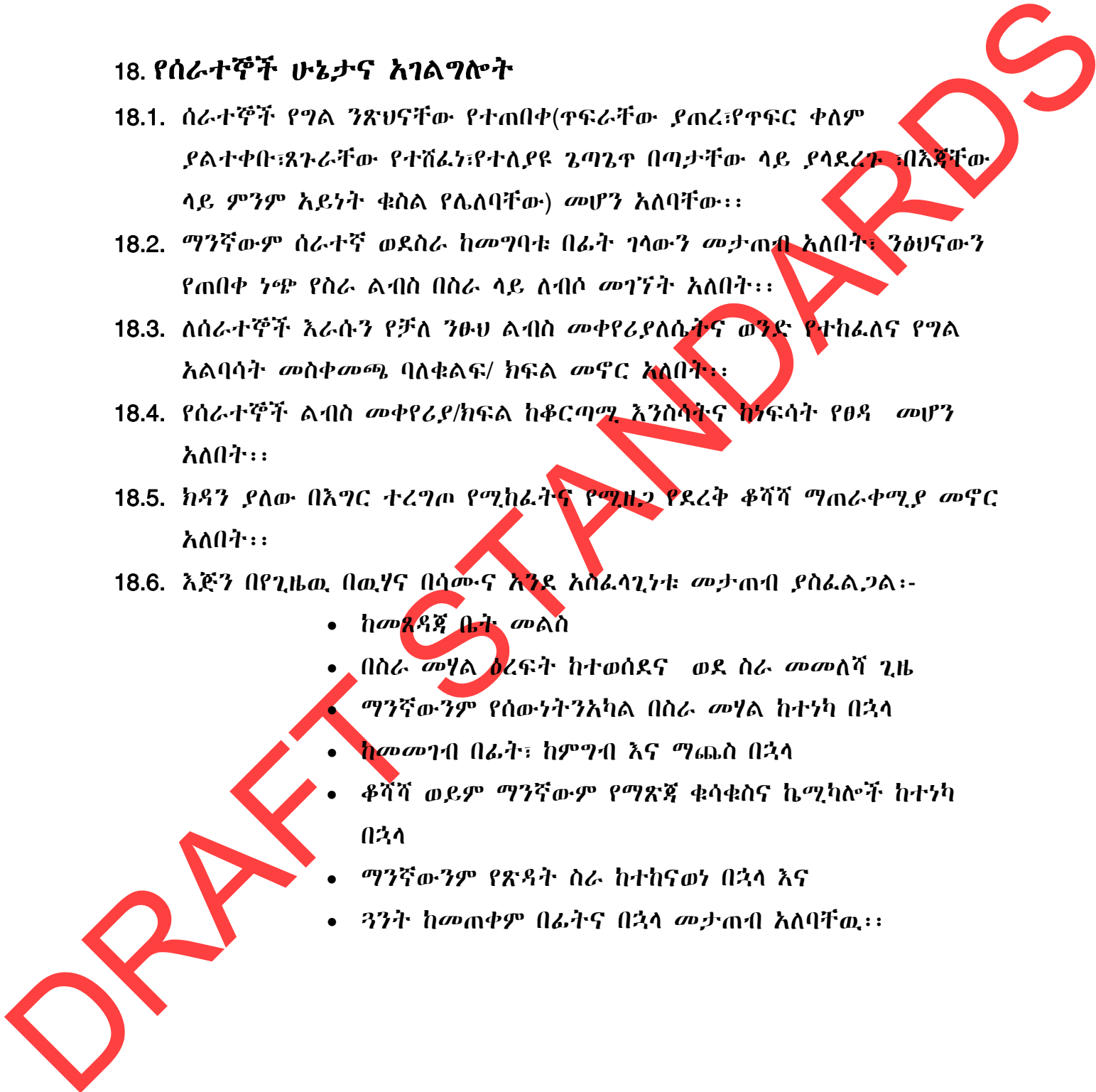
17. የሰራተኞች የግል አደጋ መከላከያ

17.1. ነጭ ሙሉ የስራ ልብስ (ሁለት ቅያሬ)

17.2. የፀጉር መሸፈኛ በድርጅቱ ለሰራተኞች መዘጋጀት አለበት።

18. የሰራተኞች ሁኔታና አገልግሎት

- 18.1. ሰራተኞች የግል ንጽህናቸው የተጠበቀ(ጥፍራቸው ያጠረፈጥፍር ቀለም ያልተቀቡ፣ጸጉራቸው የተሸፈነ፣የተለያዩ ጌጣጌጥ በጣታቸው ላይ ያላደረጉ፣ በእጃቸው ላይ ምንም አይነት ቁስል የሌለባቸው) መሆን አለባቸው፡፡
- 18.2. ማንኛውም ሰራተኛ ወደስራ ከመግባቱ በፊት ገላውን መታጠብ አለበት፣ ንፅህናውን የጠበቀ ነጭ የስራ ልብስ በስራ ላይ ለብሶ መገኘት አለበት፡፡
- 18.3. ለሰራተኞች እራሱን የቻለ ንፁህ ልብስ መቀየሪያለሴትና ወንድ የተከፈለና የግል አልባሳት መስቀመጫ ባለቁልፍ/ ክፍል መኖር አለበት፡፡
- 18.4. የሰራተኞች ልብስ መቀየሪያ/ክፍል ከቆርጣሚ እንስሳትና ከክፍላት የፀዳ መሆን አለበት፡፡
- 18.5. ክዳን ያለው በእግር ተረግጦ የሚከፈትና የሚዘጋ የደረቅ ቆሻሻ ማጠራቀሚያ መኖር አለበት፡፡
- 18.6. እጅን በየጊዜው በዉሃና በሳሙና አንደ አስፈላጊነቱ መታጠብ ያስፈልጋል፡-
 - ከመጸዳጃ ቤት መልስ
 - በስራ መሃል ፅረፍት ከተወሰደና ወደ ስራ መመለሻ ጊዜ
 - ማንኛውንም የሰውነትንአካል በስራ መሃል ከተነካ በኋላ
 - ከመመገብ በፊት፣ ከምግብ እና ማጨስ በኋላ
 - ቆሻሻ ወይም ማንኛውም የማጽጃ ቁሳቁስና ኬሚካሎች ከተነካ በኋላ
 - ማንኛውንም የጽዳት ስራ ከተከናወነ በኋላ እና
 - ንጉት ከመጠቀም በፊትና በኋላ መታጠብ አለባቸው፡፡



19. ሲጋራን በተመለከተ

19.1. ድርጅቱ ሲጋራ ማጨስ የሚከለክልበትን አዋጅ መተግበር አለበት፡፡

20. የድምፅ ብክለት

20.1. ከድርጅቱ /እንደ ተቋሙ ባህሪ/ የሚወጣው ድምጽ አካባቢን እንዳይበክል በህግ ከተፈቀደው የድምጽ ልኬት መጠን በታች መሆን አለበት፡፡

DRAFT STANDARDS

እዝል ሀ

የዕቃ አስተጣጠብ ቅድም ተከተል

ማንኛውም የዕቃ ዕጥበት የሚከተሉትን የጽዳት ሂደቶች ማለፍ አለበት፡፡

ቅድመ ዕጥበት፡- የተራረፉ ምግቦችን ማራገፍ

ዕጥበት፡- በሞቀ ውሃ ሳሙናዎችንና ኬሚካሎችን በመጠቀም ቅባትና ቆሻሻን ማጠብ ማስለቀቅ፤ አስፈላጊ ከሆነ በማጠቢያ ኬሚካሎች ከ2-3 ደቂቃ መዘፍዘፍ

ማለቅለቅ፡- የቀሩ ቆሻሻዎችንና አረፋዎችን በወራጅ ውሃ ማለቅለቅ

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 ማሽን በማድረግ ማድረቅ፡፡

የመመገቢያ ሳህኖችን በተመለከተ የማጠቢያ ማሽኑ ካለ የማጠቢያ ውሃን የሙቀት መጠን ሲያጥብ በ55 ዲ.ሴ እና ሲያለቀለቅ ከ85-90 ዲ.ሴ በሆነ የሙቀት መጠን በማለቅለቅ እና በዕንፋሎት-በማጽዳት እንዲደርቅ ማድረግ መቻል አለበት፡፡





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