የኢትዮጵያ የምግብ ፣የመድኃኒትና የጤና ክብካቤ አስተዳደርና ቁጥጥር ባለስልጣን

በምግብ ማምረት ስራ ላይ የሚሰማሩ ድርጅቶች

የቅድመ ፈቃድ መመሪያ

ሰኔ 2003 ዓ/ም

አዲስ አበባ

ማውጫ

ዝርዝር ተግባራት ገፅ

1. መግቢያ 4

ክፍል አንድ..........5

ጠቅላላ..........5

1. አጭር ርእስ 5
2. ትርጓሜ..........5
3. ዓላማ..........6
4. የተፈፃሚነት ወሰን 6

ክፍል ሁለት 7

የምግብ ማምረቻ ድርጅቶች ማሟላት ያለባቸው መስፈርቶችError! Bookmark not defined.

5 በከፍተኛ ደረጃ ለብልሽት ተጋላጭ ሆኖው ለተለየ የምግብ አገልግሎት የሚውሉ ምግቦች ማምረቻ ድርጅቶች ማ ൧ ላት ያለባቸው መስፈርቶች 7

6 በከፍተኛ ደረጃ ለብልሽት ተጋላጭ ሁኖው ሁሉም ሰው የሚመገባቸው ምግቦች ማምረቻ ድርጅቶች ማ ൧ ላት ያለባቸው መስፈርቶች..........13

7 በዝቅተኛ ደረጃ ለብልሽት ተጋላጭ የሆኑ ምግቦች ማምረቻ ድርጅቶች ማሟላት ያለባቸው መስፈርቶች..........18

ክፍል ሦስት 22

ልዩ ልዩ ድንጋጌዎች..........22

8 የብቃት ማረጋገጫ ምስክር ወረቀት ለመስጠት የነጥብ አሰጣጥ ስርዓት 22
9 እንደገና ኢንስፔክሽንም ስለማካሄድ..........22
10 የብቃት ማረጋገጫ ምስክር ወረቀት ስለማያሰጡ ሁኔታዎች 23
11 ስለ አገልግሎት ክፍያ 23
13 ቅሬታ ስለማ ቅረብ.......... Error! Bookmark not defined.

እዝል 1 የምግብ ማምረቻ ድርጅቶች ዝርዝር አመዳደብ 24

እዝል 2 የብቃት ማረጋገጫ ምስክር ወረቀት ለማግኘት መጠየቂያ ቅፅ

እዝል 3 የምግብ ማምረቻ ድርጅቶች የብቃት ማረጋገጫ ምስክር ወረቀት ለመስጠት የኢስስፔክሽን ቼክ ሊስት 29

እዝል 4 በኢንስፔክሽን ወቅት ለተገኙ ክፈተቶች ለ፲፲ላት ከድርጅቱ ጋር የሚገባ የመተማመኛ ሰነድ 31

መግቢያ

ምግብ ለሰው ልጅ ጤና በመሰረታዊነት ከሚያስፈልጉት ነገሮች አንዱና ዋነኛው መሆኑ ይታወቃል፡፡ይሁን እንጂ በተገቢው ሁኔታ ጥራቱና ደህንነቱ ጠብቆ በማምረት ወደ ተጠቃሚው ካልደረሰ ጉዳት የማድረስ መጠኑም የዛኑ ያህል የከፋ ነው፡፡

በአገራችን ከዚሁ ጋራ በተያያዘ ለህብረተሰቡ እየቀረበ ያለውን ምግብ ደህንነትና ጥራት ለማረጋገጥ የሚያስችል አዋጅ ፀድቆ እየተተገበረ ነው፡፡ ይህንንም ለማስፈፀም የኢትዮጵያ የምግብ፣የመድኃኒትና የጤና ክብካቤ አስተዳደርና ቁጥጥር ባለስልጣን በደንብ ቁጥር 189/2002 ተቋቁሟል፡፡

ባለስልጣኑ በምግብ ማምረት ስራ ላይ ለሚሰማሩ ድርጅቶች ከመስሪያ ቦታ፣የሰው ሀይልና አስፈላጊ ማቴሪያሎች አንፃር ማሟላት ያለባቸውን መስፈርቶች በመገምገም የብቃት ማረጋገጫ ምስክር ወረቀት ይሰጣል፡፡

በዚህ መሰረት በኢትዮጵያ የምግብ፣የመድኃኒትና የጤና ክብካቤ አስተዳደርና ቁጥጥር ባለስልጣን አዋጅ ቁጥር 661/2002 አንቀፅ 55 ንኡስ አንቀፅ 3 መሰረት ይህ መመሪያ ወጥቷል፡፡

ክፍል አንድ

ጠቅላላ

1. አጭር ርእስ

ይህ መመሪያ "የኢትዮጵያ የምግብ ማምረቻ ድርጅቶች የቅድመ ፈቃድ መመሪያ ቁጥር______"ተብሎ ሊጠራ ይችላል፡፡

2. ትርጓሜ

የቃሉ አገባብ ሌላ ትርጉም የሚያሰጠው ካልሆነ በስተቀር በዚህ መመሪያ ውስጥ

1. "ተጨማሪ ምግብ" ማለት ማንኛውም መደበኛ አመጋገብን የንጥረ ምግብ ፍላጎት ለማሟላት የሚዘጋጅ የንጥረ ምግብ ወይም አካላዊ ውጤት ያላቸው የቫይታሚን ወይም የማዕድን ወይም የሌሎች ንጥረ ነገሮች በነጠላ ወይም በጣምራ የሚገኙበትና በተወሰነ መጠን እንዲወሰድ ታስቦ በካፕሱል፣በእንክብል፣በዱቄት፣በፈሳሽ፣በጠብታ ወይም በሌላ ተመሳሳይ ሁኔታ የሚዘጋጅ ምግብ ነው፡፡
2. "የጨቅላ ህፃናት ምግቦች" ማለት ከ6 ወር እስከ አንድ ዓመት ዕድሜ ላላቸው ህፃናት በፋብሪካ ደረጃ የሚመረት ምግብ ነው፡፡
3. "ተከታታይ የህፃናት ምግቦች" ማለት ከ አንድ ዓመት እስከ 5 ዓመት ዕድሜ ላላቸው ህፃናት በፊብሪካ ደረጃ የሚመረት ምግብ ነው፡፡
4. "የጨቅላና ታዳጊ ህፃናት ማሟያ ምግቦች" ማለት የፕሮቲን፣ካርቦሃይድሬት፣ ቫይታሚን፣ የመዓድን ወይም ሌላ ንጥረ ነገር እጥረት የሚታይባቸው ጨቅላና ታዳጊ ህፃናት ችግር ለመቅረፍ ታስቦ የሚዘጋጅ ምግብ ነው፡፡
5. "ቴክኒካል ባለሞያ" ማለት የምግብ ማምረቻ ድርጅቱ በሚያመርተው ምግብ ከምግቡ ደህንነትና ጥራት ጋር በተያያዘ ሁኔታ ለሚሰሩ ማንኛውም ስራዎች በበላይነት የሚመራ ባለሞያ ነው፡፡
6. "የምግብ ደህንነት" ማለት ምግብን በተገቢው መንገድ በማምረት፣በማዘጋጀት፣በመያዝ፣ በማከማቸትና በማጓጓዝ ለተጠቃሚው በማቅረብ ሂደት የምግብ ወለድ በሽታን መከላከልና መቆጣጠር ነው፡፡
7. "ለብልሽት ተጋላጭ ምግብ" ማለት ለበሽታ አምጪ ጥቃቅን ሕዋሳት ዕድገት ወይም ለመርዞች መመረት የተመቻቸ ወይም የተጋለጠ ምግብ ነው፡፡

3. ዓላማ

በሀገራችን በምግብ ማምረት ስራ ላይ የሚሰማሩ ድርጅቶች አስፈላጊውን ድርጅታዊና ሙያዊ መስፈርት እንዲያሟሉ በማድረግ ለህብረተሰቡ የሚቀርበውን ምግብ ጥራትና ደህንነት ለማረጋገጥ ነው::

4. የተፈፃሚነት ወሰን

ይህ መስፈርት በሀገሪቱ ከዚህ በታች በተዘረዘሩት ምግብ ማምረት ስራ ላይ በተሰማሩና በሚሰማሩ ማንኛውም ማምረቻ ድርጅቶች ላይ ተፈፃሚ ይሆናል፡፡

1. በከፍተኛ ደረጃ ለብልሽት ተጋላጭ ሆኖው ለተለየ የምግብ አገልግሎት የሚውሉ ምግቦች ማምረቻ ድርጅቶች /High risk foods for special nutritional purpose manufacturers/
2. በከፍተኛ ደረጃ ለብልሽት ተጋላጭ ሁኖው ሁሉም ሰው የሚመገባቸው ምግቦች ማምረቻ ድርጅቶች /High risk foods for general purpose manufacturers/
3. በዝቅተኛ ደረጃ ለብልሽት ተጋላጭ የሆኑ ምግቦች ማምረቻ ድርጅቶች /Low risk foods manufacturers /

ክፍል ሁለት

5 በከፍተኛ ደረጃ ለብልሽት ተጋላጭ ሆኖው ለተለየ የምግብ አገልግሎት የሚውሉ ምግቦች ማምረቻ ድርጅቶች ማ J ላት ያለባቸው መስፈርቶች

I. የመስሪያ ቦታ

የመስሪያ ቦታ ሲባል በምግብ ማምረቻ ድርጅቱ ውስጥ ለምግብ ማምረቻ፣ ማከማቻ፣ላቦራቶሪ፣ የሰራተኞች መፀደጃ፣መታጠቢያ፣ልብስ መቀየሪያና መመገቢያ የሚያገለግሉ ቦታዎች ያጠቃልላል፡፡

በዚህ መሰረት የምግብ ማምረቻ ድርጅቱ የሚቋቋምበት አካባቢ፣የህንፃው ዲዛይንና ግንባታ ሁኔታ የሚከተሉትን መስፈርቶች ማሟላት አለበት፡፡

1. አካባቢያዊ ሁኔታ

ማንኛውም የምግብ ማምረቻ ድርጅት የሚቋቋምበት አካባቢ

1.1 ለምግብ ማምረት ዓላማ ተብሎ በተከለለ የኢንዳስትሪ ዞን ውስጥ መሆን አለበት

1.2 ሰው ከሚኖርበት አካባቢና ሌሎች የህዝብ ተቋማት ቢያንስ 200 ሜትር፣ከወንዝና ሃይቅ ከመሳሰሉት ቢያንስ ከ1 ኪሜ መራቅ አለበት

1.3 ለጎርፍ፣ረግረጋማ ቦታና ናዳ ተጋላጭ መሆን የለበትም

1.4 ከነብሳት መራብያ፣ከቆሻሻ መጣያ ፣መጥፎ ሽታ፣ከኬሚካል ወይም መርዝ ከሚከማችበትና በአጠቃላይ ምግብን ሊበክሉ ከሚችሉና በሰው ጤናና ደህንነት ላይ አደጋ ለሚያስከትሉ ነገሮች ተጋላጭ መሆን የለበትም

1.5 ከሚመረተው ምግብ ጋር ሊጣጣም የማይችልና በምግቡ ላይ የመበከል አደጋ ሊያስከትል ከሚችል ማንኛውም ማምረቻ ድርጅት መራቅ አለበት

1.6 የመሰረተ ልማት አውታሮች የተሟሉለት መሆን አለበት

2. የህንፃው ዲዛይንና ግንባታ ሁኔታ

የምግብ ማምረቻ ድርጅት የህንፃው ዲዛይን፣ግንባታና አደረጃጀት ከሚመረተው ምርት አንፃር በሂደቱ ላይ የምግብ መበከል ሁኔታ በማያመጣና ከጥሬ እቃ እስከ ምርት ውጤት ድረስ በምርቱ ጥራት ላይ ተፅእኖ በማያሳድር መልኩ የተገነባ ሁኖ የሚከተሉትን መስፈርቶች ማሟላት አለበት

2.1 በሚመረተው ምግብ ላይ ሊጣጣም የማይችልና የመበከል አደጋ ሊያስከትል ከሚችል ማንኛውም ዓይነት ማምረቻ ተለይቶ መገንባት አለበት

2.2 የህንፃው አቀማመጥ፣ከፍታና ግንባታ እንዲሁም ሌሎች ተዛማጅ ነገሮች ምግቡን ለብክለት በማያጋልጥ መልኩ የተገነባ መሆን አለበት

2.3 የክፍሉ ስፋት ድርጅቱ እንደሚያመርተው ምርት ዓይነትና መጠን በቂ ሁኖ በሚመረተው ምግብ ላይ የመበካከልና የመደበላለቅ ሁኔታ የማያመጣ ሁኖ ስራውን በትክክል ሊያሰራ በሚያስችል መንገዱ የተሰራ መሆን አለበት

2.4 ህንፃው የተገነባበት ግብአት ከድንጋይ ወይም ከብሎኬት ወይም ከሸክላ የተገነባ እና በሲሚንት ሊሾ የተለሰነና ልሙጥ መሆን አለበት

2.5 እንደሚመረተው ምግብ ዓይነት የማምረቻ፣የማሸጊያና የላቦራቶሪ ክፍሎች የውስጥ የአየር ሁኔታ ከውጭው አየር ሊገናኙ በማይችል መንገድ የተገነቡ መሆን አለባቸው

2.6 ድርጅቱ የሚከተሉት ለማምረት አገልግሎት የሚውሉ ክፍሎች ሊኖሩት ይገባል

- 2.6.1 የጥሬ እቃና ምርት ማከማቻ
- 2.6.2 የማምረቻ ክፍል
- 2.6.3 የጥራት ቁጥጥር ላቦራቶሪ
- 2.6.4 የተበላሹና ጥቅም ላይ የማይውሉ ምግቦች ማቆያ የተከለለ ወይም የተለየ ቦታ
- 2.6.5 የቁሳቁስና ኬሚካሎች ማከማቻ

2.7 የክፍሎቹ ግድግዳ

- 2.7.1 ሊታጠብ በሚችልና በነጭ ፕላስቲክ ቀለም የተቀባ መሆን አለበት
- 2.7.2 ምንም ዓይነት የመሰነጣጠቅ ሁኔታ የሌለውና ቆሻሻ ሊይዝ የማይችል መሆን አለበት

2.8 የክፍሎቹ ወለል

2.8.1 የማያዳልጥና በቀላሉ ሊታጠብ የሚችል መሆን አለበት

2.8.2 በሴሚንቶ ኮንክሪት፣ሴራሚክ ወይም ሌላ ተመሳሳይ ማቴሪያል የተሰራ መሆን አለበት

2.8.3 ያልተሰነጣጠቀ፣ቆሻሻና ውሀ የማያቁር እንዲሁም

2.8.4 የውሃ ፍሳሽ ተደፋት ወደ አንድ አቅጣጫ ሊፈስ በሚችል መልኩ የተሰራ መሆን አለበት

2.9 የክፍሎቹ ጣሪያ የክፍሎቹ ጣራ በክፍሎቹ ሙቀት ላይ ተፅእኖ ሊያሳድሩ ከማይችሉ ነገሮች ከሴሜንት ስላብ፣አርተፍሻል የድንጋይ ስላብ ቴናዞ ወይም ኢፖክሲ የተሰራ መሆን አለበት

2.10 የህንፃዎቹ በርና መስኮት ምግብን ሊበክሉ ከሚችሉ ነብሳትና ቆርጣሚ እንስሳት የማያስገቡ መሆን አለባቸው

2.11 በክፍሎቹ ውስጥ በቂ ብርሃንና የአየር ዝውውር ሊኖረው ይገባል

2.12 እንደ ምግቡ ዓይነት የሚከተሉትን የሚያጠቃልል የውሀ ማከሚያ ስርዓት ሊኖረው ይገባል

2.12.1 የውሀ ማጣሪያ (filtration)

2.12.2 ከተህዋስያን ነፃ ማድረግያ (disinfection)

2.12.3 ከመአድናት ነፃ ማድረግያ(demineralization)

2.12.4 ውሀ ማጣሪያ (water distillation)

2.13 እንደ ምግቡ ዓይነት የሚከተሉትን የሚያጠቃልል የአየር ማጣሪያ ስርዓት ሊኖረው ይገባል

2.13.1 አየር ማጣሪያ (Air filtration system)

2.13.2 ኮምፕረስድ አየር (compresed air)

2.13.3 የአየር ማውጫ ሲስተም (exhaust system)

2.13.4 የአየር ሙቀት ማስተካከያ (air condtioning)

2.14 አማራጭ የሀይል ምንጭ ሊኖረው ይገባል

2.15 እንደምግቡ ዓይነት የሚከተሉትን የሚያጠቃልል የቆሻሻ ማስወገጃ ስርዓት ሊኖረው ይገባል

2.15.1 ፈሳሽ ቆሻሻ ማከሚያ

2.15.2 የተሟላ የፍሳሽ ማስወገጃ መስመር

2.15.3 የደረቅ ቆሻሻ ማቃጠያ ወይም ኢንስነሬተር

2.16 የሚከተሉትን የሚያጠቃልል የአገልግሎት መስጫ ክፍሎች ሊኖረው ይገባል

2.16.1 መፀዳጃ ቤት፣የእጅ መታጠቢያ፣የገላ መታጠቢያ፣የልብስ መቀየሪያ

2.16.2 የላውንደሪ አገልግሎት

2.16.3 የመመገቢያ ክፍል

2.16.4 የአስተዳደር ኦፊስ

2.16.5 የመጀመሪያ ህክምና መስጫ

2.17 የድርጅቱ ጊቢ አቧራ ሊያስነሳ የማይችልና ንፁህ መሆን አለበት

2.18 የአደጋ ጊዜ ማመላከቻ ምልክቶችና መውጫ በሮች ሊኖሩት ይገባል

3 አስፈላጊ ማቴሪያልና ቁሳቁሶች

አስፈላጊ ማቴሪያሎችና ቁሳቁሶች ማለት የምግብ ማምረቻ ድርጅቱ የምርት ሂደቱ ጥራቱን በጠበቀ ሁኔታ ለማምረትና በድርጅቱ ለሚሰሩ ስራዎች ለማስፈፀም የሚያስችሉ ማሽኖች፣የላባራቶሪ እቃዎች፣ማቴሪያሎች ና የአሰራር ዶክመንቶችን የሚያጠቃልል ነው፡፡

በዚህ መሰረት ድርጅቱ የሚከተሉትን መስፈርቶች ማሟላት አለበት

3.1 ድርጅቱ እንደሚመረተው የምግብ ዓይነት ለማምረት የሚያስችሉ የተሟሉና ዲዛይኑ በሚፈቅደው መሰረት የተተከሉ ማሽነሪዎችና የላቦራቶሪ እቃዎቸ ሊኖሩት ይገባል

3.2 ከምርት ሂደቱ ጋር ንክኪ ያላቸው ማናቸውም መሳሪያዎችና ማሽኖች ከዝገት የፀዱና ከስቴንለስ ስቲል ወይም በምግቡ ላይ ምንም ዓይነት ለውጥ ሊያስከትል ከማይችል ማተሪያል /food grade/ የተሰሩ መሆን አለባቸው

3.3 በድርጅቱ የሚመረቱ የምርት ዓይነት የጥራት ቁጥጥር ለማካሄድ የሚያስችል የሚከተሉት መሰረታዊ የላባራቶሪ የምርመራ እቃዎች ሊኖረው ይገባል

3.3.1 የማይክሮባዮሎጂ ምርመራ ላቦራቶሪ

3.3.2 ፊዝኮ ኬሚካል ምርመራ ላቦራቶሪ

3.4 እንደ አስፈላጊነቱ የማቴሪያል፣ልብሶች፣ቁሳቁስና ሌሎች የመሳሰሉ ነገሮች ከተሃዋስያን ነፃ ለማድረግ የሚያስችሉ ስቴሬላይዘር (sterilizers) መሳሪያዎች መኖር አለባቸው፡፡

3.5 ድርጅቱ የቅዝቃዜ ሰንሰለት መጠበቅ ያለባቸው ምግቦች የሚያመርት ከሆነ የምግቡን ቅዝቃዜ ሰንሰለት በጠበቀ ሁኔታ ለማምረት፣ለማከማቸትና ለማ11ዝ የሚያስችሉ

3.5.1 የተለያዩ ማቀዝቀዣ (deep freezer or cold room) የተገጠመለት ክፍል ወይም ራሱን የቻለ ማቀዝቀዣ መሳሪያ ሊኖረው ይገባል

3.5.2 ማቀዝቀዣ የተገጠመላቸው ተሽከርካሪዎች ወይም የበረዶ ሳጥኖች (ice box) ሊኖሩት ይገባል

3.6 ከሰው ቀጥተኛ ንክኪ ነፃ በሆነ መንገድ ምርቱን በቅድሚያ ለማሸግ የሚያስችል መሳሪያ ሊኖር ይገባል

3.7 በምርቱ ማሸግያ ላይ ቢያንስ የመጠቀሚያ ጊዜና የባች ቁጥር ለማተም የሚያስችል መሳሪያ ሊኖረው ይገባል

3.8 ድርጅቱ ምርቱን ለማምረት ሂደት አስፈላጊ የሆኑ የሚከተሉትን ዶክመንቶች ሊኖረው ይገባል

3.8.1 የአመራረት ሂደት ፍሰትን (Production Flow chart)

3.9 የድርጅቱ የመልካም አመራረት ስርዓት/መርሆ፣

3.10 የጥራትና ደህንነት ቁጥጥር ስርዓት፣CCP

3.11 የፅዳትና ንፅህና አጠባበቅ ሂደትና ሌሎች የአሰራር ስርዓቶችና የአተገባበር ሂደት

3.12 እንደየ ስራ ባህሪው የሰራተኞች የደህንነት መጠበቂያ ቁሳቁስ፣ነጭ ጋዎን፣ጓንት፣ፕላስቲክ ልብስ፣ቱታ፣ቦቲ ጫማ፣የፀጉር መሸፈኛ፣የአፍ ማስክና የመሳሰሉት ሊኖሩው ይገባል፡፡

3.13 በድርጅቱ ውስጥ ለሚከሰቱ ድንገተኛ አደጋዎችና የጤና ችግሮች ለመከታተልና ለማከም የሚያስችል ስርዓት ሊኖረው ይገባል፡፡

3.14 ድርጅቱ የድንገተኛ እሳት አደጋ መከላከያና መቆጣጠሪያ መሳሪያ ሊኖረው ይገባል

3.15 የመጀመሪያ ህክምና እርዳታ መስጫ መሳሪያ ሊኖረው ይገባል/first aid kit/

III. የምግብ ሰራተኞች ሞያና ጤንነት ሁኔታ

አንድ የምግብ ማምረቻ ድርጅት ለምርት ክፍል ሀላፊ፣ጥራት ቁጥጥር ሃላፊ ና ሃይጅንና ሳኒቴሽን ሱፐርቫይዘር ስራ ላይ የሚሰሩ ባለሞያዎች ከሚከተሉትን ሙያዎች ውስጥ ለእያንዳንዱን ክፍል ቢያንስ አንዱን ሊያሟላ ይገባል፡፡

1. ለምርት ክፍል ሀላፊ

Food science & Post Harvest Technology ወይም Food Technology ወይም Food Science & Nutrition ወይም food hygiene ወይም Food Engineering ወይም Applied chemistry ወይም Industrial Chemistry ወይም Applied Biology ወይም ፋርማሲስት ወይም ከዚህ ሞያ ተመሳሳይ በሆኑ ሞያዎች የተመረቀ ሁኖ ለዲግሪ ዜሮ ዓመት ወይም ለዲፕሎማ 2 ዓመት በምግብ ማምረት ስራ ተዛማጅ የስራ ልምድ ያለው መሆን አለበት

2. ለምርት ጥራት ቁጥጥር ሀላፊ

Food science & Post Harvest Technology ወይም Food Technology ወይም Food Science & Nutrition ወይም Dairy Technology ወይም inviromental health ወይም Applied chemistry ወይም Industrial Chemistry ወይም Applied Biology ወይም Micro Biology ወይም Industrial Laboratory Technician ወይም ከዚህ ሞያ ጋር ተመሳሳይ በሆኑ ሞያዎች የተመረቀ ሁኖ ለዲግሪ ዜሮ ዓመት ወይም ለዲፕሎማ 2 ዓመት በምግብ ጥራት ቁጥጥር ስራ ተዛማጅ የስራ ልምድ ያለው መሆን አለበት

3. የሃይጅንና ሳኒቴሽን ባለሞያ

Environmental Health ወይም sanitary የተመረቀ ሁኖ ዲፕሎማና ከዛ በላይ መሆን አለበት

4. ድርጅቱ ከሚመረተው ምግብ ጋር ንክኪ ያለቸው ሠራተኞች ስራ ከመጀመሩ በፊት ህጋዊ በሆነ የጤና ተቋም አስመርምሮ በምግብ ምክንያት ከሚተላለፉ በሽታዎች ነፃ ስለመሆናቸው ማረጋገጥ አለበት፡፡ ለዚህም ማረጋገጫ ማሰረጃ ሊኖው ይገባል፡፡

6. በከፍተኛ ደረጃ ለብልሽት ተጋላጭ ሁኖው ሁሉም ሰው የሚመገባቸው ምግቦች ማምረቻ ድርጅቶች ማ ၂ ላት ያለባቸው መስፈርቶች

I. የመስሪያ ቦታ

የመስሪያ ቦታ ሲባል በምግብ ማምረቻ ድርጅቱ ውስጥ ለምግብ ማምረቻ፣ ማከማቻ፣ላቦራቶሪ፣ የሰራተኞች መፀደጃ፣መታጠቢያ፣ልብስ መቀየሪያና መመገቢያ የሚያገለግሉ ቦታዎች ያጠቃልላል፡፡

በዚህ መሰረት የምግብ ማምረቻ ድርጅቱ የሚቋቋምበት አካባቢ፣የህንፃው ዲዛይንና ግንባታ ሁኔታ የሚከተሉትን መስፈርቶች ማሟላት አለበት፡፡

1. አካባቢያዊ ሁኔታ

ማንኛውም የምግብ ማምረቻ ድርጅት የሚቋቋምበት አካባቢ

1.1 ለምግብ ማምረት ዓላማ ተብሎ በተከለለ የኢንዳስትሪ ዞን ውስጥ መሆን አለበት

1.2 ሰው ከሚኖርበት አካባቢና ሌሎች የህዝብ ተቋማት ቢያንስ 200 ሜትር፣ከወንዝና ሃይቅ ከመሳሰሉት ቢያንስ ከ1 ኪሜ መራቅ አለበት

1.3 ከጎርፍ፣ከረግረጋማ ቦታ፣ከናዳ፣ ከነብሳት መራብያ፣ከቆሻሻ መጣያ ፣ሽታ እንዲሁም ከኬሚካል ወይም መርዝ በአጠቃላይ ምግብን ሊበክሉ ከሚችሉና በሰው ጤናና ደህንነት ላይ አደጋ ለሚያሰከትሉ ነገሮች ተጋላጭ መሆን የለበትም

1.4 የመሰረተ ልማት አወታሮች ማለትም መንገድ፣ውሀ፣ስልክና መብራት የመሳሰሉት የተ၂ላለት መሆን አለበት

2. የህንፃው ዲዛይንና ግንባታ ሁኔታ

የምግብ ማምረቻ ድርጅት የህንፃው ዲዛይን፣ግንባታና አደረጃጀት ከሚመረተው ምርት አንፃር በሂደቱ ላይ የምግብ መበከል ሁኔታ በማያመጣና ከጥሬ እቃ እስከ ምርት ውጤት ድረስ በምርቱ ጥራት ላይ ተፅእኖ በማያሳድር መልኩ የተገነባ ሁኖ የሚከተሉትን መስፈርቶች ማሟላት አለበት

2.1 የህንፃው አቀማመጥ፣ከፍታና ግንባታ እንዲሁም ሌሎች ተዛማጅ ነገሮች ምግቡን ለብክለት በማያጋልጥ መልኩ የተገነባ መሆን አለበት

2.2 ህንፃው የተገነባበት ግብአት ከድንጋይ ወይም ከብሎኬት ወይም ከሸክላ ወይም ሌሎች ሙቀት አምቀው ከሚይዙና በአጠቃላይ በክፍሉ ሙቀት ላይ ተፅእኖ ከማያሳድር ቁሳቁስ የተገነባ እና በሴሜንት ሊሾ የተለሰነና ልሙጥ መሆን አለበት

2.3 የማምረቻ ድርጅቱ ስፋት እንደሚያመርተው ምርት መጠን በቂ ሁኖ ቢያንስ የሚከተሉትን የተለዩ ወይም የተከለሉ ክፍሎች ሊኖሩት ይገባል

2.3.1 የጥሬ እቃና ምርት ማከማቻ

2.3.2 የማምረቻ ክፍል

2.3.3 የጥራት ቁጥጥር ላቦራቶሪ

2.3.4 የተበላሹና ጥቅም ላይ የማይውሉ ምግቦች የተከለለ ማቆያ ቦታ

2.3.5 የቁሳቁስና ኬሚካሎች ማከማቻ

2.3.6 የልብስ መቀየሪያ፣የመመገቢያ፣መፃዳጃ ቤት፣የእጅ መታጠቢያና ሻወር ቤት

2.4 የማምረቻና ማከማቻ ክፍሎቹ ግድግዳ

2.4.1 ሊታጠብ በሚችል ነጭ ፕላስቲክ ቀለም የተቀባ ወይም በሴራሚክ የተሰራ መሆን አለበት

2.4.2 ምንም ዓይነት የመሰነጣጠቅ ሁኔታ የሌለውና ቆሻሻ ሊይዝ የማይችል መሆን አለበት

2.5 የማምረቻና ማከማቻ ክፍሎቹ ወለል

2.5.1 የማያዳልጥና በቀላሉ ሊታጠብ የሚችል መሆን አለበት

2.5.2 በሴሚንቶ ኮንኩሪት፣ሴራሚክ ወይም ሌላ ተመሳሳይ ማቴሪያል የተሰራ መሆን አለበት

2.5.3 ያልተሰነጣጠቀ፣ቆሻሻና ውሀ የማያቁር እንዲሁም

2.5.4 የውሃ ፍሳሽ ተደፋት ወደ አንድ አቅጣጫ ሊፈስ በሚችል መልኩ የተሰራ መሆን አለበት

2.6 የህንፃዎቹ በርና መስኮት ምግብን ሊበክሉ ከሚችሉ ወፎች፣ በራሪ ነብሳትና አይጦች የማያስገቡ መሆን አለባቸው

2.7 በክፍሎቹ ውስጥ በቂ ብርሃንና የአየር ዝውውር ሊኖረው ይገባል

2.8 የድርጅቱ ጊቢ አቧራ ሊያስነሳ የማይችልና ንፁህ መሆን አለበት

2.9 ድርጅቱ የደርቅና የፍሳሽ ቆሻሻ ማጠራቀሚያና ማስወገጃ እንደአስፈላጊነቱ ማከሚያ ስርዓት ሊኖረው ይገባል

2.10 የአደጋ ጊዜ ማመላከቻ ምልክቶችና መውጫ በሮች ሊኖሩት ይገባል

II. አስፈላጊ ማቴሪያልና ቁሳቁሶች

አስፈላጊ ማቴሪያሎችና ቁሳቁሶች ማለት የምግብ ማምረቻ ድርጅቱ የምርት ሂደቱ ጥራቱን በጠበቀ ሁኔታ ለማምረትና በድርጅቱ ለሚሰሩ ስራዎች ለማስፈፀም የሚያስችሉ ማሽኖች፣የላባራቶሪ እቃዎች፣ማቴሪያሎች ና የአሰራር ዶክመንቶችን የሚያጠቃልል ነው፡፡

በዚህ መሰረት ድርጅቱ የሚከተሉትን መስፈርቶች ማሟላት አለበት

1. ድርጅቱ እንደሚመረተው የምግብ ዓይነት ለማምረት የሚያስችሉ የተሟሉና ዲዛይኑ በሚፈቅደው መሰረት የተተከሉ ማሽነሪዎችና የላቦራቶሪ እቃዎቸ ሊኖሩት ይገባል
2. ከምርት ሂደቱ ጋር ንክኪ ያላቸው ማናቸውም መሳሪያዎችና ማሽኖች ከዝገት የፀዱና ከስቴንለስ ስቲል ወይም በምግቡ ላይ ምንም ዓይነት ለውጥ ሊያስከትል ከማይችል ማተሪያል /food grade/ የተሰሩ መሆን አለባቸው
3. በድርጅቱ የሚመረቱ የምርት ዓይነት የጥራት ቁጥጥር ለማካሄድ የሚያስችል መሰረታዊ የላባራቶሪ የምርመራ መሳሪያዎች ሊኖረው ይገባል

4. ድርጅቱ የምግቡን ቅዝቃዜ ሰንሰለት በጠበቀ ሁኔታ ለማከማቸትና ለማ[11]ዝ የሚያስችሉ
   4.1 የተለያዩ ማቀዝቀዣ (deep freezer or cold room) የተገጠመለት ክፍል ወይም ራሱን የቻለ ማቀዝቀዣ መሳሪያ ሊኖረው ይገባል
   4.2 ማቀዝቀዣ የተገጠመላቸው ተሽከርካሪዎች ወይም የበረዶ ሳጥኖች (ice box) ሊኖሩት ይገባል
   4.3 አማራጭ የሀይል ምንጭ ሊኖረው ይገባል

5. ድርጅቱ ለማምረት ሂደት የሚጠቀመው ውሀ ከብክለት ለመከላከልና እንዲሁም የስራው ዓይነት በሚጠይቀው መስፈርት መሰረት ለማከምና ጥራቱን ለመቆጣጠር የሚያስችል ስርዓት ሊኖረው ይገባል
6. ከሰው ቀጥተኛ ንክኪ ነፃ በሆነ መንገድ ምርቱን በቅድሚያ ለማሸግ የሚያስችል መሳሪያ ሊኖር ይገባል
7. በምርቱ ማሸግያ ላይ ቢያንስ የመጠቀሚያ ጊዜና የባች ቁጥር ለማተም የሚያስችል መሳሪያ ሊኖረው ይገባል
8. ድርጅቱ ምርቱን ለማምረት ሂደት አስፈላጊ የሆኑ የሚከተሉትን ዶክመንቶች ሊኖረው ይገባል
   8.1 የአመራረት ሂደት ፍሰትን (Production Flow chart)
   8.2 የድርጅቱ የመልካም አመራረት ስርዓት/መርሆ፣
   8.3 የጥራትና ደህንነት ቁጥጥር ስርዓት፣CCP

8.4 የፅዳትና ንፅህና አጠባበቅ ሂደትና ሌሎች የአሰራር ስርዓቶችና የአተገባበር ሂደት

9. እንደየ ስራ ባህሪው የሰራተኞች የደህንነት መጠበቂያ ቁሳቁስ፣ነጭ ጋዎን፣ጓንት፣የስጋ ተሸካሚ ሰራተኞች ፕላስቲክ ልብስ፣ቱታ፣ቦቲ ጫማ፣የፀጉር መሸፈኛ፣የአፍ ማስክና የመሳሰሉት ሊኖሩው ይገባል፡፡

10. በድርጅቱ ውስጥ ለሚከሰቱ ድንገተኛ አደጋዎችና የጤና ችግሮች ለመከታተልና ለማከም የሚያስችል ስርዓት ሊኖረው ይገባል፡፡

11. ድርጅቱ የድንገተኛ እሳት አደጋ መከላከያና መቆጣጠሪያ መሳሪያ ሊኖረው ይገባል

12. የመጀመሪያ ህክምና እርዳታ መስጫ መሳሪያ ሊኖረው ይገባል/first aid kit/

III. የምግብ ሰራተኞች ሞያና ጤንነት ሁኔታ

አንድ የምግብ ማምረቻ ድርጅት ለምርት ክፍል ሀላፊ፣ጥራት ቁጥጥር ሃላፊ ና ሃይጅንና ሳኒቴሽን ሱፐርቫይዘር ስራ ላይ የሚሰሩ ባለሞያዎች ከሚከተሉትን ሙያዎች ውስጥ ለእያንዳንዱን ክፍል ቢያንስ አንዱን ሊያሟላ ይገባል፡፡

1. ለምርት ክፍል ሀላፊ

Food science & Post Harvest Technology ወይም Food Technology ወይም Food Science & Nutrition ወይም Dairy Technology ወይም food hygiene ወይም Food Engineering ወይም Applied chemistry ወይም Industrial Chemistry ወይም Applied Biology ወይም veterinary science ወይም ከዚህ ሞያ ተመሳሳይ በሆኑ ሞያዎች የተመረቀ ሁኖ ለዲግሪ ዜሮ ዓመት ወይም ለዲፕሎማ 2 ዓመት በምግብ ማምረት ስራ ተዛማጅ የስራ ልምድ ያለው መሆን አለበት

2. ለምርት ጥራት ቁጥጥር ሀላፊ

Food science & Post Harvest Technology ወይም Food Technology ወይም Food Science & Nutrition ወይም Dairy Technology ወይም veterinary science ወይም Environmental Health ወይም Applied chemistry ወይም Industrial Chemistry ወይም Applied Biology ወይም Micro Biology ወይም Industrial Laboratory Technician ወይም ከዚህ ሞያ ጋር ተመሳሳይ በሆኑ ሞያዎች የተመረቀ ሁኖ ለዲግሪ ዜሮ ዓመት ወይም ለዲፕሎማ 2 ዓመት በምግብ ጥራት ቁጥጥር ስራ ተዛማጅ የስራ ልምድ ያለው መሆን አለበት

3. የሃይጅንና ሳኒቴሽን ባለሞያ

Environmental Health ወይም sanitary የተመረቀ ሁኖ ዲፕሎማና ከዛ በላይ መሆን አለበት

4. ድርጅቱ ከሚመረተው ምግብ ጋር ንክኪ ያለቸው ሠራተኞች ስራ ከመጀመሩ በፊት ህጋዊ በሆነ የጤና ተቋም አስመርምሮ በምግብ ምክንያት ከሚተላለፉ በሽታዎች ነፃ ስለመሆናቸው ማረጋገጥ አለበት፡፡ ለዚህም ማረጋገጫ ማሰረጃ ሊኖው ይገባል፡፡

7. በዝቅተኛ ደረጃ ለብልሽት ተጋላጭ የሆኑ ምግቦች ማምረቻ ድርጅቶች ማሟላት ያለባቸው መስፈርቶች

I. የመስሪያ ቦታ

የመስሪያ ቦታ ሲባል በምግብ ማምረቻ ድርጅቱ ውስጥ ለምግብ ማምረቻ፣ ማከማቻ፣ላቦራቶሪ፣ የሰራተኞች መፀደጃ፣መታጠቢያ፣ልብስ መቀየሪያና መመገቢያ የሚያገለግሉ ቦታዎች ያጠቃልላል፡፡

በዚህ መሰረት ይህ ድርጅት የሚቋቋምበት አካባቢ፣የህንፃው ዲዛይንና ግንባታ ሁኔታ የሚከተሉትን መስፈርቶች ማሟላት አለበት፡፡

1. አካባቢያዊ ሁኔታ

ማንኛውም የምግብ ማምረቻ ድርጅት የሚቋቋምበት አካባቢ

1.1 ለምግብ ማምረት ዓላማ ተብሎ በተከለለ የኢንዳስትሪ ዞን ውስጥ መሆን አለበት

1.2 ሰው ከሚኖርበት አካባቢና ሌሎች የህዝብ ተቋማት ቢያንስ 200 ሜትር፣ከወንዝና ሃይቅ ከመሳሰሉት ቢያንስ ከ1 ኪሜ መራቅ አለበት

1.3 ከጎርፍ፣ከረግረጋማ ቦታ፣ከናዳ፣ ከነብሳት መራብያ፣ከቆሻሻ መጣያ ፣ሽታ እንዲሁም ከኬሚካል ወይም መርዝ በአጠቃላይ ምግብን ሊበክሉ ከሚችሉና በሰው ጤናና ደህንነት ላይ አደጋ ለሚያሰከትሉ ነገሮች ተጋላጭ መሆን የለበትም

1.4 የመሰረተ ልማት አወታሮች ማለትም መንገድ፣ውሀ፣ስልክና መብራት የመሳሰሉት የተሟላለት መሆን አለበት

2. የህንፃው ዲዛይንና ግንባታ ሁኔታ

የምግብ ማምረቻ ድርጅት የህንፃው ዲዛይን፣ግንባታና አደረጃጀት ከሚመረተው ምርት አንፃር በሂደቱ ላይ የምግብ መበከል ሁኔታ በማያመጣና ከጥሬ እቃ እስከ ምርት ውጤት ድረስ በምርቱ ጥራት ላይ ተፅእኖ በማያሳድር መልኩ የተገነባ ሁኖ የሚከተሉትን መስፈርቶች ማሟላት አለበት

2.1 የህንፃው አቀማመጥ፣ከፍታና ግንባታ እንዲሁም ሌሎች ተዛማጅ ነገሮች ምግቡን ለብክለት በማያጋልጥ መልኩ የተገነባ መሆን አለበት

2.2 ህንፃው የተገነባበት ግብአት ከድንጋይ ወይም ከብሎኬት ወይም ከሸክላ ወይም ሌሎች ሙቀት አምቀው ከሚይዙና በአጠቃላይ በክፍሉ ሙቀት ላይ ተፅእኖ ከማያሳድር ቁሳቁስ የተገነባ ሁኖ ልሙጥ መሆን አለበት

2.3 የማምረቻ ድርጅቱ ስፋት እንደሚያመርተው ምርት መጠን በቂ ሁኖ ቢያንስ የሚከተሉትን የተለዩ ወይም የተከለሉ ክፍሎች ሊኖሩት ይገባል

2.3.1 የጥሬ እቃና ምርት ማከማቻ

2.3.2 የማምረቻ ክፍል

2.3.3 የጥራት ቁጥጥር ላቦራቶሪ

2.3.4 የተበላሹና ጥቅም ላይ የማይውሉ ምግቦች የተከለለ ማቆያ ቦታ

2.3.5 የቁሳቁስና ኬሚካሎች ማከማቻ

2.3.6 የልብስ መቀየሪያ፣የመመገቢያ፣መፃዳጃ ቤት፣የእጅ መታጠቢያና ሻወር ቤት

2.4 የክፈሎቹ ግድግዳ፣ወለልና ጣሪያ በቀላሉ ሊፀዳ የሚችል ሁኖ ለነብሳትና አይጥ መራብያ እንዲሁም ቆሻሻ የማይዝ መሆን አለበት

2.5 በክፍሎቹ ውስጥ በቂ ብርሃንና የአየር ዝውውር ሊኖረው ይገባል

2.6 የህንፃዎቹ በርና መስኮት ምግብን ሊበክሉ ከሚችሉ ወፎች፣ በራሪ ነብሳትና አይጦች የማያስገቡ መሆን አለባቸው

2.7 የተሟላ መሳሪያ ያለው የምርት ጥራት ቁጥጥር ስራ የሚከናወንበት የላባራቶሪ ክፍል ከምርት ክፍሉ የተለየ ወይም የተከለለ መሆን አለበት

2.8 የድርጅቱ ጊቢ አቧራ ሊያስነሳ የማይችልና ንፁህ መሆን አለበት

2.9 ድርጅቱ የደርቅና የፍሳሽ ማጠራቀሚያና ማስወገጃ እንደአስፈላጊነቱ ማከሚያ ስርዓት ሊኖረው ይገባል

2.10 የአደጋ ጊዜ ማመላከቻ ምልክቶችና መውጫ በሮች ሊኖሩት ይገባል

II. አስፈላጊ ማቴሪያሎችና ቁሳቁሶች

አስፈላጊ ማቴሪያሎችና ቁሳቁሶች ማለት የምግብ ማምረቻ ድርጅቱ የምርት ሂደቱ ጥራቱን በጠበቀ ሁኔታ ለማምረትና በአጠቃላይ በውስጡ ለሚሰሩ ስራዎች ለማስፈፀም የሚያስችሉ ማሽኖች፣የላቦራቶሪ እቃዎች፣ ማቴሪያሎች ና የአሰራር ዶክመንቶችን የሚያጠቃልል ነው፡፡

በዚህ መሰረት ድርጅቱ የሚከተሉትን መስፈርቶች ማሟላት አለበት

1. እንደሚመረተው የምግብ ዓይነት ለማምረት የሚያስችሉ የተሟሉና ዲዛይኑ በሚፈቅደው መሰረት የተተከሉ ማሽነሪዎችና የላቦራቶሪ እቃዎች መኖር አለባቸው
2. ድርጅቱ ምርቱን ለማምረት ሂደት አስፈላጊ የሆኑ የሚከተሉትን ዶክመንቶች ሊኖረው ይገባል
   - 2.1 የአመራረት ሂደት ፍሰትን (Production Flow chart)
   - 2.2 የድርጅቱ የመልካም አመራረት ስርዓት፣
   - 2.3 የጥራትና ደህንነት ቁጥጥር ስርዓት፣
   - 2.4 የፅዳትና ንፅህና አጠባበቅ ሂደትና ሌሎች የአሰራር ስርዓቶችና የአተገባበር ሂደት
3. ከምርት ሂደቱ ጋር ንክኪ ያላቸው ማናቸውም መሳሪያዎችና ማሽኖች ከዝገት የፀዱና ከስቴንለስ ስቲል ወይም ሌሎች በምግቡ ላይ ምንም ዓይነት ለውጥ ሊያስከትል ከማይችል ማተሪያል /food grade/ የተሰሩ መሆን አለባቸው
4. ድርጅቱ ለማምረት ሂደት የሚጠቀመው ውሀ ከብክለት ለመከላከልና እንዲሁም የስራው ዓይነት በሚጠይቀው መስፈርት መሰረት ለማከምና ጥራቱን ለመቆጣጠር የሚያስችል ስርዓት ሊኖረው ይገባል
5. አማራጭ የሃይል ምንጭ ወይም ጀኔሬተር ሊኖር ይገባል
6. ከሰው እጅ ቀጥተኛ ንክኪ ነፃ በሆነ መንገድ ምርቱን በቅድሚያ ለማሸግ የሚያስችል መሳሪያ ሊኖር ይገባል
7. በምርቱ ማሸጊያ ላይ ቢያንስ የመጠቀሚያ ጊዜና የባች ቁጥር ማተም የሚያስችል መሳሪያ ሊኖረው ይገባል

8. እንደ ምርቱ ባህሪ በማምረቻ ክፍል ሊፈጠር የሚችል የአባራ ወይም ዱቄት ብናኝ ለማስወገድ የሚያስችል የአቧራ ማውጫ መስመር (Vacuum dust pipe) ሊኖረው ይገባል፣

9. እንደየ ስራ ባህሪው የሰራተኞች የደህንነት መጠበቂያ ቁሳቁስ፣ነጭ ጋዎን፣ቱታ፣ ቦቲ ጫማ፣የፀጉር መሸፈኛ፣የአይን መነፅር ፣የአፍ ማስክና የመሳሰሉት ሊኖሩው ይገባል፡፡

10. በድርጅቱ ውስጥ ለሚከሰቱ ድንገተኛ አደጋዎችና የጤና ችግሮች ለመከታተልና ለማከም የሚያስችል ስርዓት ሊኖረው ይገባል፡፡

11. በድድርጅቱ የድንገተኛ እሳት አደጋ መከላከያና መቆጣጠሪያ መሳሪያ ሊኖረው ይገባል

12. የመጀመሪያ ህክምና እርዳታ መስጫ መሳሪያ ሊኖረው ይገባል/first aid kit/

III. የምግብ ሰራተኞች ሞያና ጤንነት ሁኔታ

አንድ የምግብ ማምረቻ ድርጅት ለምርት ክፍል ሀላፊ፣ጥራት ቁጥጥር ሃላፊ ና ሃይጅንና ሳኒቴሽን ሱፐርቫይዘር ስራ ላይ የሚሰሩ ባለሞያዎች ከሚከተሉትን ሙያዎች ውስጥ ለእያንዳንዱን ክፍል ቢያንስ አንዱን ሊያሟላ ይገባል፡፡

1. ለምርት ክፍል ሀላፊ

Food science & Post Harvest Technology ወይም Food Technology ወይም Food Science & Nutrition ወይም Beverage Technology ወይም food hygiene ወይም Food Engineering ወይም Applied chemistry ወይም Industrial Chemistry ወይም Applied Biology ወይም ከዚህ ሞያ ተመሳሳይ በሆኑ ሞያዎች የተመረቀ ሁኖ ለዲግሪ ዜሮ ዓመት ወይም በዲፕሎማ 2 ዓመት በምግብ ማምረት ስራ ተዛማጅ የስራ ልምድ ያለው መሆን አለበት

2. ለምርት ጥራት ቁጥጥር ሀላፊ

Food science & Post Harvest Technology ወይም Food Technology ወይም Food Science & Nutrition ወይም Dairy Technology ወይም Beverage technology ወይም Environmental Health ወይም Applied chemistry ወይም Industrial Chemistry ወይም Applied Biology ወይም Micro Biology ወይም Industrial Laboratory Technician ወይም ከዚህ ሞያ ጋር ተመሳሳይ በሆኑ ሞያዎች የተመረቀ ሁኖ ለዲግሪ ዜሮ ዓመት ወይም በዲፕሎማ 2 ዓመት በምግብ ጥራት ቁጥጥር ስራ ተዛማጅ የስራ ልምድ ያለው መሆን አለበት

3. የሃይጅንና ሳኒቴሽን ባለሞያ

Environmental Health ወይም sanitary የተመረቀ ሁኖ ዲፕሎማና ከዛ በላይ መሆን አለበት

4. ድርጅቱ ከሚመረተው ምግብ ጋር ንክኪ ያለቸው ሠራተኞች ስራ ከመጀመሩ በፊት ህጋዊ በሆነ የጤና ድርጅት አስመርምሮ በምግብ ምክንያት ከሚተላለፉ በሽታዎች ነፃ ስለመሆናቸው ማረጋገጥ አለበት፡፡ ለዚህም ማረጋገጫ ማሰረጃ ሊኖው ይገባል፡፡

ክፍል ሦስት

ልዩ ልዩ ድንጋጌዎች

8. የብቃት ማረጋገጫ ምስክር ወረቀት ስለ መስጠት

8.1 ማንኛውም የምግብ ማምረቻ ንግድ ድርጅት የብቃት ማረጋገጫ ምስክር ወረቀት ለማግኘት በመመሪያው ላይ የተቀመጡትን መስፈርቶች ቢያንስ ከ60% በላይ ማሟላት አለበት

8.2 በዚህ ክፍል አንቀፅ 8.1 እንደተጠበቀ ሁኖ ድርጅቱ የብቃት ማረጋጫ ምስክር ወረቀት የማያሰጡ መሰረታዊ ነገሮች ካላሟላ ምስክር ወረቀቱ አይሰጠውም

8.3 ድርጅቱ በአንስፔክሽን ወቅት ከብቃት ማነስ ጋር ተያይዞ በሚመረተው ምግብ ጥራትና ደህንነት ላይ አደጋ የሚያጋልጥ ተግባር ሲያከናውን ከተገኘ አግባብ ባላቸው ህጎች እንዲጠየቅ ይደረጋል

8.4 ድርጅቱ በኢንስፔክሽን ወቅት ለሚገኙ ማንኛውም ክፍተቶች በተሰጠው የጊዜ ገደብ መሰረት እንዲያሟላ ከባለስልጣኑ ኢንስፔክትሮች ጋር የመተማመኛ ስምምነት የመፈፀም ግዴታ አለበት

8.5 በዚህ ክፍል ነኡስ አንቀፅ 8.4 ላይ የተቀመጠው እንደተጠበቀ ሁኖ ድርጅቱ በገባው የመተማመኛ ስምምነት መሰረት ክፍተቶቹ በተቀመጠላቸው የጊዜ ሰሌዳ ካልተሟሉ አግባብ ባለቸው ህጎች ተጠያቂ ይሆናል፡፡

9. ዳግም ኢንስፔክሽንም ስለማካሄድ

ማንኛውም የምግብ ማምረቻ ድርጅት የብቃት ማረጋገጫ ምስክር ወረቀት ለማግኘት ለመጀመሪያ ጊዜ ድርጅቱ ያለ ምንም ክፍያ ሊታይለት ይችላል፡፡ሆኖም ከዚህ በላይ ኢንስፔክት የሚደረግ ከሆነ የኢንስፔክሽን ክፍያ እንዲከፍል ይገደዳል፡፡

10. የብቃት ማረጋገጫ ምስክር ወረቀት ስለማያሰጡ ሁኔታዎች

ማንኛውም የምግብ ማምረቻ ንግድ ድርጅት በዚህ መመሪያ ላይ ከተቀመጡትን መስፈርቶች እንደተጠበቀ ሆኖ ከሚከተሉት ውስጥ አንዱን ካላሟላ የብቃት ማረጋገጫ ምስክር ወረቀቱ አይሰጠውም

10.1 የህንፃው ወለልና ግድግዳ ለማፅዳት ምቹ ካልሆነና አስፈላጊውን መስፈርት የማያሟላ ከሆነ

10.2 የጥሬ እቃና ምርት ማከማቻ፣ማምረቻ፣የተበላሹና ጥቅም ላይ የማይውሉ ምግቦች ማቆያ፣የቁሳቁስና ኬሚካሎች ማከማቻ፣የልብስ መቀየሪያ፣የመመገቢያ፣መፃዳጃ ቤት ሻወር፣እጅ መታጠቢያና ሻወር ቤት ካልተሟሉ

10.3 ድርጅቱ እንደሚያመርተው ምርት ዓይነትና ባህሪ ለማምረት የሚያስችለው ማሽነሪዎች፣መሳሪያዎችና መሰረታዊ የላቦራቶሪ እቃዎች ካልተሟሉ

10.4 የድርጅቱ የአመራረት ሂደት፣የጥራትና ደህንነት ቁጥጥር ስርዓት፣የጽዳትና ንፅህና አጠባበቅ ሂደት፣የአሰራር ስርዓቶችና አተገባበር ሂደቶች የሚገልፁ አስፈላጊ ዶክመንቶች ካልተሟሉ

10.5 በመስፈርቱ ላይ የተቀመጡ ቴክኒካል ባለሞያዎች ካልተሟሉ

11 ስለ አገልግሎት ክፍያ

ማንኛውም የምግብ ማምረቻ ንግድ ድርጅት በባለስልጣኑ ለሚያገኛቸው አገልግሎቶች የሚከተሉትን ክፍያዎች መፈፀም አለበት፡፡

ተቁ	የአገልግሎት ዓይነት	የአገልግሎት ክፍያ መጠን
1	አዲስ የብቃት ማረጋገጫ ምስክር ወረቀት ለማግኘት	800
2	ለሁለተኛ ጊዜ ኢንስፔክሽን	500
3	ለሶስተኛ ጊዜ ኢንስፔክሽን	1000

<u>***እዝል 1***</u>

የምግብ ማምረቻ ድርጅቶች ዝርዝር አመዳደብ

የምግብ ማምረቻ ድርጅቶች የሚያመርቱት ምግብ ዓይነት የተለያዩ ሲሆኑ ለዚህ መመሪያ ዓላማ ሲባልና እንዲሁም ምግቦቹ ባላቸው የመበላሸት ባህሪ፣የአመራረት ሂደትና የምርቱ ተጠቃሚዎች መሰረት በማድረግ በሶስት ዋና ዋና ምድቦች ተከፍለዋል፡፡

I. <u>በከፍተኛ ደረጃ ለብልሽት ተጋላጭ ሆኖው ለተለየ የምግብ አገልግሎት የሚውሉ ምግቦች ማምረቻ /High risk foods for special nutritional purpose/</u>

1. የተጨማሪ ምግብ ማምረቻ /Food supplement /dietary supplement/
2. የጨቅላ ህፃናት ምግቦች ማምረቻ /infant formula
3. ተከታታይ የህፃናት ምግቦች ማምረቻ / Follow up formula/
4. የጨቅላና ታዳጊ ህፃናት ማJያ ምግብ ማምረቻ /complimentary foods for infants and young children/
5. ሌሎች ከነዚህ ተመሳሳይ ባህሪ ያላቸው ምግቦች ማምረቻ

II. <u>በከፍተኛ ደረጃ ለብልሽት ተጋላጭ ሁኖው ሁሉም ሰው የሚመገባቸው ምግቦች ማምረቻ /High risk foods for general purpose/</u>

1. **ወተትና የወተት ተዋፅኦዎች ማምረቻ** /Dairy processing/

- ትኩስ ወተት ማቀናበር (ፓስተራይዝ፣ ሆሞጂናይዝ፡ ስቴሪላይዝ ማድረግና ቫይታሚን መጨመር)
- ቅቤና ዐይብ መፈብረክ
- ክሬም ወይንም ቾኮሌት ያለው ፣ ወይንም የሌለው አይስክሬምና ሌሎች በረዶዎች መፈብረክ
- ጊሂ፣ኬሲን እና ላክቶስ ማምረት
- የወተት ዱቄት ፣ከፊል ዱቄት ወተትና

- ሌሎች ለምግብ የሚውሉ የወተት ምርቶች መፈብረክ
- ሌሎች ከለዚህ ተመሳሳይ ባህሪ ያላቸው ምግቦች

2. **ስጋ፣ዓሳ፣የአእዋፍ ስጋና እንቁላል ማቀነባበሪያ** /fish, meat & poultry processing/
    - የከብት ስጋ፣የአእዋፍ ሰጋ፣የዓሳ ስጋ ማቀነባበር
    - የተቀነባበረና የታሸገ ስጋ ማምረት
    - የተጠበቀ ስጋ ማምረት
    - የእንቁላል ምርቶች ማምረት
    - ሌሎች ከነዚህ ተመሳሳይ ባህሪ ያላቸው ምግቦች ማምረት

3. **አትክልትና ፍራፍሬ ማምረቻ** /Fruits & vegetable processing/

- የታሸጉ፣ ደህንነታቸው የተጠበቀ፣የተቀናበሩ እና የደረቁ ፍራፍሬዎችና አትክልት
- የታሸጉ የፍራፍሬ ጭማቂ፤ ጁውስ ኤክስትራክትስ
- የድንች ዱቄት
- ጃም፣ጀል፣ማርማላድ፣
- ሌሎች ከነዚህ ተመሳሳይ ባህሪ ያላቸው ምግቦች መፈብረክ

III. በዝቅተኛ ደረጃ ለብልሽት ተጋላጭ የሆኑ ምግቦች ማምረቻ /Low risk foods /

1. **አልኮል ያላቸውና የሌላቸው መጠጥ ኢንዱስትሪ** /alcoholic & non alcoholic Beverage industry/
   - ከፌርሜንትድ ማቴሪያሎች ስፕሪት ማጣራት፤ማስተካከልና መቀየጥ፤
   - ኢታይል አልኮሆል ማምረት፤
   - ወይን መፈብረክ
   - ቢራና ሌሎች የብቅል መጠጦች እና ብቅል መፈብረክ
   - ለስላሳ መጠጦች መፈብረክ፣
   - የማዕድን ውሀ መፈብረክ
   - የታሸጉ ውሀ መፈብረክ
   - የአልኮል መጠጦች ማዘጋጀት እና
   - ሌሎች ከነዚህ ተመሳሳይ ባህሪ ያላቸው መጠጦች መፈብረክ

2. **ዱቄትና የዱቄት ምርቶች፣የሻይ ቅጠል፣ቡናና ቅመማ ቅመም ማምረቻ** /Cereal, coffee, tea & spices processing/
   - ዱቄትና የእህል ወፍጮ ውጤቶች
   - የእህል ብጣሪን መፈብረክ
   - የቁርስ ምግቦች መፈብረክ
   - ስታርችና የስታርች ውጤቶችን መፈብረክ
   - መኮረኒ፣ፓስታ፣ሩዝ፣ኖዱል እና ተመሳሳይ ምርቶችን መፈብረክ
   - ቡና፤ ቡናን የሚተኩ እና ሻይ ቅመሞች መፈብረክ
   - ቅመማ ቀመመ መፈብረክ
   - የነት ምግቦች መፈብረክ
   - ሌሎች ከነዚሀ ተመሳሳየ ባህሪ ያላቸው ምግቦች መፈብረክ

3. **ዘይትና ቅባት ማምረቻ** /fats & oils processing/
   - ከዕፅዋትና እንሰሳት የምግብ ዘይት መፈብረክ
   - ያልተጣራ ዘይት መፈብረክ
   - ማርጋሪን ፣የምግብ ዘይትና የመሳሰሉ መፈብረክ
   - ሌሎች ከዚህ ተመሳሳይ ባህሪ ያላቸው ምግቦች መፈብረክ

4. **□ኳር ፣ማር፣ስታርች እና ኮንፌክሽነሪ ምግቦች ማምረቻ /sugar, honey, starch ,and confectionery processing/**
   - ስኳር መፈብረክ
   - የስኳር ወለላና የካስትሮ ስኳርን መፈብረክ
   - የካካዎ፤ቸኮሌት እና የስኳር ኮንፌክሽነሪ መፈብረክ
   - ማስቲካ መፈብረክ

- ማር ማቀነባበር
- የተለያዩ የምግብ ማጣፈጫ መፈብረክ
- ከዚህ ተመሳሳይ ባህሪ ያላቸው ምግቦች መፈብረክ

5. **የባልትና ውጤቶች**
    - የተለያዩ ባህላዊ የባልትና ውጤቶችን ማዘጋጀት
    - ከዚህ ተመሳሳይ ባህሪ ያላቸው ምግቦች መፈብረክ
6. **ጨው፣ ኮምጣጤ፤ እርሾ፤ሾርባ የመሳሰሉት ምግቦች ማምረቻ**
7. **በሌላ ቦታ ያልተጠቀሱ ሌሎች ከዚህ ተመሳሳይ ባህሪ ያላቸው ምግቦች መፈብረክ**

__አዝል 2__

የኢትዮጵያ የምግብ፣የመድኃኒትና የጤና ክብካቤ አስተዳደርና ቁጥጥር ባለ ስልጣን የምግብ ማምረቻ ድርጅት የብቃት ማረጋገጫ ምስክር ወረቀት ለማግኘት

__መጠየቂያ ቅፅ__

1. የአመልካች ሙሉ ስም ________________________
2. የአመልካች የመኖሪያ አድራሻ

   ክልል __________ ዞን/ክ/ከተማ ____________ወረዳ _______________ከተማ______________
   ቀበሌ _____________ ስ/ቁ __________ሞ/ቁ__________ኢ.ሜል_________________________
   አመልካቹ/ቿ በድርጅቱ የሚኖረዉ/ራት ኃላፊነት፣/ መረጃ ይያያዝ/_______________________

3. የድርጅቱ ባለቤትነት (የግል፣ ኃ/የ/ማህበር የአክሲዮን፣የመንግስት፣NGO/
4. የድርጅቱ ባለቤት ወይም ሃላፊ ___________________________________
5. የምግብ ንግድ ድርጅት ዓይነት _______________________________________
6. የምርት ዓይነቶች ____
7. የምግብ ንግድ ድርጅቱ አድራሻ፣

   ክልል ________ ዞን/ክ/ከተማ__________ወረዳ___________ከተማ___________ቀበሌ___________
   ስ/ቁ_________ሞ/ቁ_________ኢ.ሜል______________የቦታው ልዩ መጠሪያ___________________

8. የድርጅቱን$ ተጠሪ ወይም የበላይ ሀላፊ

   9.1 ሙሉ ስም _________________________የትምህርት ደረጃ ________________________________

   9.2 የሙያ ዓይነት _________________________________

10 .የምርት ክፍል ሀላፊ

   10.1 ሙሉ ስም _____________________________የትምህርት ደረጃ _____________________________
   10.2 የሙያ ዓይነት _________________________________
   (የባለሞያው የውል ስምምነትና የትምህርት ማስረጃ ኮፒ ይያያዝ)

11 የምርት ጥራት ቁጥጥር ክፍል ሀላፊ

   11.1 ሙሉ ስም _____________________________የትምህርት ደረጃ _____________________________
   11.2 የሙያ ዓይነት _________________________________
   (የባለሞያው የውል ስምምነትና የትምህርት ማስረጃ ይያያዝ)

12 የሀይጅንና ሳኒቴሽን ባለሞያ

   12.1 ሙሉ ስም _____________________________የትምህርት ደረጃ _____________________________
   12.2 የሙያ ዓይነት _________________________________
   (የባለሞያው የውል ስምምነትና የትምህርት ማስረጃ ይያያዝ)

13 አስፈላጊ ዶክመንቶች /ከዚህ ማመልከቻ ጋር ይያያዙ/

   13.1 የድርጅቱ የሳኒተሪ ዲዛይን

   13.2 የማሽነሪዎች ዝርጋታ ዲዛይን (machineries installation)

   13.3 የምርት ፍሰት ሂደት (proceses flow)

14 እኔ _______________________ የተባልኩኝ በመመሪያው ላይ የተቀመጡትን ድርጅታዊ መስፈርቶች ስላሟላሁኝ ድርጅቴን ታይቶ የብቃት ማረጋገጫ ምስክር ወረቀት እንዲሰጠኝ እጠይቃለሁ፡፡

ፊርማ _____________________________ ቀን _________________________

ማህተም _______________________

---

15 .ለኦፊስ ስራ ብቻ የሚያገለግል

- የማመልከቻው ተቀባይ ሰራተኛ ስም __________________________ፊርማ __________
- ማመልከቻው የተቀበለበት ቀን ___________ሰዓት_________________
- የቀጠሮ ቀን _______________ሰዓት____________

የኢትዮጵያ የምግብ፣የመድኃኒትና የጤና ክብካቤ አስተዳደርና ቁጥጥር ባለስልጣን
የምግብ ማምረቻ ድርጅቶች የብቃት ማረጋገጫ ምስክር ወረቀት ለመስጠት
የኢስስፔክሽን ቼክ ሊስት

- የድርጅቱ ስም ______________________________የምርት ዓይነት _______________________
- ድርጅቱ የሚገኝበት አድራሻ ክልል _____________ ዞን/ክፍለከተማ __________
  ወረዳ __________ ከተማ ______________ ቀበሌ ____________
  የቦታው ልዩ መጠሪያ ______________ ስልክ ቁጥር __________
- የድርጅቱ ባለቤት/ተወካይ ___________________________________

ተቁ	ዝርዝር መለኪያዎች	የተቀመጠለት ውጤት	የተሰጠው ወጤት
1	**አከባቢያዊ ሁኔታ**	10	
1.1	ድርጅቱ የሚቋቋምበት/የተቋቋመበት አከባቢ በኢንዳስትሪ ዞን መሆኑንና እንዲሁም ለምግብ ማምረት ስራ ያለው ተስማሚነት	2	
1.2	ድርጅቱ ከሰው መኖሪያና ሌሎች የህዝብ ተቋማት ያለው ርቀት	1	
1.3	ከነብሳት መራቢያ፣ ቆሻሻ መጠራቀሚያ፣መርዛማ ኬሚካል ያለው ርቀት እንዲሁም አካባቢው ድርጅቱ ከሚያመርተው ምግብ አንፃር ለምግብ ብክለት ያለው ተጋላጭነት	4	
1.4	ድርጅቱ ከወንዝ፣ ሀይቅ፣ ረግረጋማ ቦታ፣ ጎርፍና የመሬት ናዳ ያለው ርቅት	2	
1.5	የመሰረተ ልማት ሁኔታ	1	
2	**የህንውፃው ዲዛይንና ግንባታ ሁኔታ**	40	
2.1	ህንፃው የተገነባበት ማቴሪያል ሁኔታ	3	
2.2	የህንፃው በርና መስኮት ምግብን ሊበክሉ ከሚችሉ ሁኔታዎች ያለው የመከላከል ሁኔታ	3	
2.3	የህንፃው ወለልና ግድግዳ ለማጠብ ያለው ምቹነት	5	
2.4	በክፍሎቹ ያለው የአየርና ብርሃን ዝውውር ሁኔታ	4	
2.5	የጥሬ እቃና ምርት ማከማቻ፣የማምረቻ፣የተበላሹና ጥቅም ላይ የማይውሉ ምግቦች ማቆያ፣የቁሳቁስና ኬሚካሎች ማከማቻ፣ የልብስ መቀየሪያ፣የመመገቢያ፣መፃዳጃ ቤት፣የእጅ መታጠቢያና ሻወር ቤት	5	
2.6	የድርጅቱ ውሃ የስራው ዓይነት በሚጠይቀው መሰረት ለማከምና ጥራቱን ለመቆጣጠር የሚያስችል ስርዓት መኖሩን	5	
2.7	እንደ ምርቱ ዓይነት መሰረታዊ ማቴሪያሎች የተማሉለት ላቦራቶሪ መኖሩን	5	
2.8	የደርቅና ፈሳሽ ቆሻሻ ማሰወገጃ መስመሮች ዝርጋታ፣ማጠራቀምያ፣ ማስወገጃና እነደአሰፈላጊነቱ ማከምያ ስርዓት መኖሩን	5	
2.9	በድርጅቱ ውስጥ ለሚከሰቱ ድንገተኛ አደጋዎችና የጤና ችግሮች ለመከታተልና ለማከም የሚያስችል ስርዓት መኖሩን	5	
3	**አሰፈላጊ ማተሪያሎች**	30	

3.1	ጥሬ እቃው ወይም ምርቱን የሚቀመጥበት መደርደሪያ ወይም ፓሌት መኖሩን	3	
3.2	ድርጅቱ እንደሚያመርተው ምርት ዓይነትና ባህሪ ለማምረት የሚያስችለው ማሽነሪዎች፣መሳሪያዎችና የላባራቶሪ እቃዎች ጥራትና የአቀማመጥና ሁኔታ	4	
3.3	የድርጅቱ የአመራረት ሂደት፣የጥራትና ደህንነት ቁጥጥር፣ጽዳትና ንፅህና አጠባበቅ ሂደት፣የአሰራር ስርዓቶችና አተገባበር ሂደቶች የሚገልፁ ዶክመንቶችና ሌሎች ከስራው ጋር ተያያዥነት ያላቸው አስፈላጊ መረጃዎች መኖራቸው	4	
3.4	የቅዘቃዜ ሰንሰለታቸው መጠበቅ ያለባቸው ምርቶች የሚያመርት ከሆነ ምርቶችን ለማከማቸት፣ ለማምረት እንዲሁም ለማ11ዝ የሚያስፈልግ ማቀዝቀዣ መሳሪያ ያላቸው መሆናቸው	4	
3.5	ከምርቱ ባህሪ ጋር የሚጣጣምና አሰፈላጊ መረጃዎች የተፃፉበት ማሸጊያ እንዲሁም የመጠቀሚያ ጊዜና የምርት መለያ ቁጥር መፃፊያ መሳሪያ መኖሩን	3	
3.6	እንደየ ስራው ባህሪ የሰራተኞችና ምግቡ ደህንነት መከላከያ ማተሪያሎች ሁኔታ	3	
3.7	የድርጅቱንና በድርጅቱ ውስጥ የእያንዳንዱን የስራ ቦታ የሚያመላክት ጠቋሚ ምልክት መኖሩን	1	
3.8	እንደ አስፈላጊነቱ አማራጭ የሀይል ምንጭ መኖሩ	3	
3.9	የመጀመሪያ ህክምና እርዳታ መስጫ መሳሪያ መኖሩ	3	
3.10	የድንገተኛ እሳት አደጋ ማጥፊያ መሳሪያ መኖሩ	2	
4	**የሰው ሀይል**	**20**	
4.1	የምርት ክፍል ቴክኒካል ባለሞያ ሁኔታ	5	
4.2	የጥራት ቁጥጥር ቴክኒካል ባለሞያ ሁኔታ	5	
4.3	የሀይጅንና ሳኒቴሽን ባለሞያ	5	
4.4	የሰራተኞች የጤና ምርመራ ሁኔታ	5	
	ጠቅላላ ድምር	100	

የኢንስፔክተሮች አሰተያየት

____

____

____

____

የኢንስፔክተሮች ስም	ፊርማ	የኢንስፔክሽን ቀን	ሰዓት
1. ____________________	________		
2. ____________________	________	____________	________
3. ____________________	________		

የሀላፊው አስተያየት

____

____

ስም ______________________________
ፊርማ ______________
ቀን ______________
ሰዓት ______________

እዝል 4

የኢትዮጵያ የምግብ፣የመድሀኒትና የጤና ክብካቤ አስተዳደርና ቁጥጥር ባለስልጣን በኢንስፔክሽን ወቅት ለተገኙ ክፈተቶች ለሟሟላት ከድርጅቱ ጋር የሚገባ

የመተማመኛ ሰነድ

- የድርጅቱ ስም ______________________________የምርት ዓይነት ________________________
- ድርጅቱ የሚገኝበት አድራሻ ክልል _____________ ዞን/ክፍለከተማ __________ ወረዳ __________ ከተማ _____________ ቀበሌ ____________ የቦታው ልዩ መጠሪያ ______________ ስልክ ቁጥር __________
- የድርጅቱ ባለቤት/ተወካይ __________________________________

□□	በድርጅቱ የታዩ ክፍተቶች	መወሰድ ያለበት የማስተካካያ እርምጃ	የጊዜ ወሰን	ምርመራ

የኢንስፔክተሩ ስም ፊርማ 1. ____________________ __________ 2. ____________________ _________ 3. ____________________ _________ ቀን ____________________________ የባለስልጣኑ ህጋዊ ማህተም	የድርጅቱ ባለቤት/ተወካይ ስም ፊርማ 1. ________________ _________ ቀን _________________________________ የድርጅቱ ህጋዊ ማህተም

ማሳሰቢያ

- ድርጅቱ መስፈርቱን አሟልቶ ፍቃዱን የሚሰጥ ከሆነ የመተማመኛ ቅፅ በሁለት ኮፒ የሚዘጋጅ ሁኖ 1 ኮፒ ለድርጅቱ የሚሰጥ 2ኛ ኮፒ ከድርጅቱ ፋይል ጋር ለክትትል ይያዛል
- ድርጅቱ መስፈርቱን ሳያሟላ ቀርቶ በድጋሚ ፈቃድ ለሟውጣት የሚመለሰ ከሆነ ይህ የመተማመኛ ቅፅ በሁለት ኮፒ የሚዘጋጅ ሆኖ 1ኛ ኮፒ ለድርጅቱ የሚሰጥ 2ኛ ኮፒ ከድርጅቱ ፋይል ጋር ይያያዛል

- ድርጅቱ በገባው የመተማመኛ ሰነድ መሰረት ክፍተቶቹን በተቀመጠለት የጊዜ ገደብ ካላሟላ አስተዳዳራዊ እርምጃ የሚወሰድበት ይሆናል
- ማንኛውም የምግብ ማምረቻ ንግድ ድርጅት ስለ ብቃት ማረጋገጫ ምስክር ወረቀት አሰጣጥ ስርዓት በተመለከተ ቅሬታ ካለበት አግባብ ባላቸው ህጎች መሰረት አቤቱታ ለባለስልጣኑ የማቅረብ መብቱ የተጠበቀ ነው፡፡