የኢትዮጵያ የምግብ ፣መድኃኒትና ጤና ክብካቤ አስተዳደርና ቁጥጥር ባለስልጣን

በምግብ ችርቻሮ ንግድ ስራ ላይ የሚሰማሩ ድርጅቶች የብቃት ማረጋገጫ ምስክር ወረቀት ለማግኘት ማሟላት ያለባቸው መስፈርቶች

ሰኔ 2003 ዓ/ም

አዲስ አበባ

Contents

I. መግቢያ 3
II. ዓላማ .... Error! Bookmark not defined.
III. ወሰን (SCOPE) .... Error! Bookmark not defined.
I. የምግብ ችርቻሮ ንግድ ድርጅቶች ማሟላት ያለባቸው መስፈርቶች

I. የስጋ፣ዓሳ፣ወተት እና ውጤቶቻቸው ችርቻሮ ንግድ ድርጅቶች ሊያሟሉቸው የሚገቡ መስፈርቶች

1. የመሸጫ ክፍል 5
2. አስፈላጊ ግብአትና ቁሳቁስ 6
2.1 የስጋ ችርቻሮ ንግድ ድርጅቶች 6
2.2 የዓሳ፣ወተትና የወተት ተዋፅኦዎች ችርቻሮ ንግድ ድርጅቶች 7
3. ስለ ምግብ ሸያጭ ሰራተኞች ሞያና ስልጠና ሁኔታ 7

II. የአትክልት፣ፍራፍሬ እና ውጤቶቻቸው ችርቻሮ ንግድ ድርጅቶች

1. የመሸጫ ክፍል ዲዛይንና ግንባታ ሁኔታ 8
2. አስፈላጊ ግብአትና ቁሳቁስ 9
3. ስለ ምግብ ሸያጭ ሰራተኞች ሞያና ስልጠና ሁኔታ 9

III. የባልትና ውጤቶች፣ዳቦ ፣የስካርና ጣፋጭ ምግብ ውጤቶች፣ማር፣ዘይት እና የተዘጋጁ ምግቦች ችርቻሮ ንግድ ድርጅቶች

1. የመሸጫ ክፍል ዲዛይንና ግንባታ ሁኔታ 10
2. አስፈላጊ ግብአትና ቁሳቁስ 11
3. ስለ ምግብ ሸያጭ ሰራተኞች ሞያና ስልጠና ሁኔታ 11

IV. የምግብ ተጨማሪ ችርቻሮ ንግድ ድርጅቶች (Food Supplement Retailer) ሊያሟሉቸው የሚገቡ መስፈርቶች

1. የመሸጫ ክፍል (Premises) 12
2. የአሰራር ሂደት (process) 13
3. የሰው ኃይል (Personel & Profesion) 14

I. መግቢያ

ምግብ ለሰው ልጅ ጤና በመሰረታዊነት ከሚያስፈልጉት ነገሮች አንዱና ዋነኛው መሆኑ ይታወቃል፡፡ይሁን እንጂ በተገቢው ሁኔታ ጥራቱንና ደህንነቱን ጠብቆ ተመርቶና ተጓጉዞ ወደ ተጠቃሚው ካልደረሰና ተገቢውን ጥበቃ ካልተደረገለት ጉዳት የማድረስ መጠኑም የዛኑ ያህል የከፋ ነው፡፡

በአገራችን ከዚሁ ጋራ በተያያዘ ለህብረተሰቡ እየቀረበ ያለውን ምግብ ደህንነትና ጥራት ለማረጋገጥ የሚያስችል አዋጅ ፀድቆ ተግባራዊ እየተደረገ ያለ ሲሆን ይህንንም ተግባር ለማስፈፀም የኢትዮጵያ የምግብ፣የመድሀኒትና የጤና ክብካቤ አስተዳደርና ቁጥጥር ባለስልጣን በደንብ ቁጥር 189/2002 ስልጣን ተሰጥቶታል፡፡ በዚሁ መሰረት በምግብ ችርቻሮ ንግድ ስራ ላይ ለሚሰማሩ ድርጅቶች የብቃት ማረጋገጫ ምስክር ወረቀት ለማውጣት ማሟላት ያለባቸውን መስፈርቶች ከዚህ በታች ቀርበዋል፡፡

II. ዓላማ

በሀገራችን በምግብ ችርቻሮ ንግድ ስራ ላይ የሚሰማሩ ድርጅቶች ጥራቱንና ደህንነቱን የጠበቀ ምግብ ለማቅረብ አስፈላጊውን ድርጅታዊ መስፈርት እንዲያሟሉ በማድረግ የህብረተሰቡን ጤና ማረጋገጥ::

III. የተፈፃሚነት ወሰን

ይህ መስፈርት በሀገሪቱ በምግብ ችርቻሮ ንግድ ስራ በሚሰማራ ማንኛውም ድርጅት ላይ ተፈፃሚ ይሆናል፡፡

የምግብ ችርቻሮ ንግድ ድርጅቶች ማሟላት ያለባቸው መስፈርቶች

የምግብ ችርቻሮ ንግድ ድርጅቶች ሲባል በዓይነታቸው የተለያዩ ሲሆኑ ባላቸው የመበላሸት ባህሪና የአከመቻቸት ሂደት በአራት ዋና ዋና ምድቦች ተከፍለዋል፡፡

I. **የስጋ፣ዓሳ፣ወተት እና የወተት ተዋፅኦዎች ችርቻሮ ንግድ ድርጅቶች ሊያሟሉቸው የሚገቡ መስፈርቶች**
II. **የአትክልትና ፍራፍሬ ችርቻሮ ንግድ ድርጅቶች**
III. **የአትክልትና ፍራፍሬ ውጤቶች፣የጥራጥሬ ውጤቶች፣የእንስሳት ውጤቶች፣የባልትና ውጤቶች፣ዳቦ፣የስኳርና ጣፋጭ ምግብ ውጤቶች፣ማር፣ዘይት እና የተዘጋጁ ምግቦች ችርቻሮ ንግድ ድርጅቶች እና ከዚህ ጋር ተመሳሳይ ባህሪ ያላቸው ምግቦች /የፋብሪካ ውጤት ሁኖው የመጠቀሚያ ጊዜ ማራዘሚያ ኬሚካሎች** (preservative chemicals) **የተጨመሩባቸው የታሸጉ ምግቦች /**
IV. **የምግብ ተጨማሪ ችርቻሮ ንግድ ድርጅቶች**

I. የስጋ፣ዓሳ፣ወተትና የወተት ተዋፅኦዎች ችርቻሮ ንግድ ድርጅቶች ሊያሟሏቸው የሚገቡ መስፈርቶች

1. የመሸጫ ክፍል

1.1 አካባቢያዊ ሁኔታ

የችርቻሮ ንግድ ድርጅቱ የሚቋቋምበት አካባቢ

1.1.1 ከህዝብ መፃዳጃ ቤት፣ጎርፍ፣ ነብሳት መራብያ፣ቆሻሻ መጣያና መጥፎ ሽታ የፀዳ ሊሆን ይገባል

1.1.2 በአጠቃላይ ምግብን ሊበክሉ ከሚችሉና በሰው ጤናና ደህንነት ላይ አደጋ ከሚያስከትሉ ነገሮች የፀዳና የራቀ መሆን አለበት

1.1.3 የመሰረተ ልማት አውታሮች የተሟላለት መሆን አለበት

1.2 የመሸጫ ክፍል ዲዛይንና ግንባታ ሁኔታ

1.2.1 የድርጅቱ የመሸጫ ህንፃ ዲዛይን ከሚሸጠው ምርት አንፃር የምግብ መበከል ሁኔታ በመያመጣና በምርቱ ጥራት ላይ ተፅእኖ በማያሳድር መልኩ የተገነባ መሆን አለበት

1.2.2 የድርጅቱ መሸጫ ክፍል ስፋት እንደሚሸጠው ምግብ ዓይነትና መጠን ስፋቱ በቂ ሁኖ ቢያንስ 12 ካሜ መሆን አለበት

1.2.3 የክፍሉ ጣሪያ ሙቀትንና ቆሻሻዎች መከላከል ከሚችል ማቴሪያል ወይም ኮርኒስ የተሰራ መሆን አለበት

1.2.4 የመሸጫ ክፍሉ ህንፃ የተገነባበት ማተሪያል ሙቀት አምቀው የሚዩዙና በክፍሎቹ ሙቀት ላይ ተፅእኖ ሊያሳድሩ ከማይችሉ ነገሮች የተሰራ መሆን አለበት

1.2.5 የክፍሉ ግድግዳና ወለል በቀላሉ ሊፀዳና ሊታጠብ ከሚችል ማቴሪያል የተሰራ ሁኖ ለነብሳትና አይጥ መራብያ የማያመችና ቆሻሻ የማይዝ መሆን አለበት

1.2.6 የክፍሎቹ በርና መስኮት ምግብን ሊበክሉ ከሚችሉ ዝንቦች፣ነብሳት፣አይጥ፣ድመትና ውሻና አባራ የማያስገቡ መሆን አለባቸው

1.2.7 ድርጅቱ የሚሸጠው ምግብ ስጋ ከሆነ በስጋ ማንጠልጠያው እና በመቁረጫ ወይም ስጋ ማዘጋጃ ጠረጴዛ መሀል ለስጋ ሽያጭ ሰራተኛ ማንቀሳቀሻ የሚሆን ቦታ ስፋት ከ 1 ሜትር ያላነሰ ቦታ ሊኖረው ይገባል

1.2.8 ክፍሎቹ በቂ ብርሃንና የአየር ዝውውር ያለውና ቀጥተኛ የፀሐይ ብርሃን የማያስገቡ መሆን አለባቸው፣

1.2.9 የክፍሎቹ ግድግዳ በቀላሉ ሊታጠብ ከሚችል ነጭ ፕላስቲክ ቀለም የተቀባ መሆን አለበት

1.2.10 የገንዘብ መቀበያ የተከለለ ወይም የተለየ ክፍል መኖር አለበት

1.2.11 መፀዳጃና የእጅ መታጠብያ ክፍል ሊኖረው ይገባል

2. አስፈላጊ ግብአትና ቁሳቁስ

2.1 ለስጋ ችርቻሮ ንግድ ድርጅቶች

1.2.1 የስጋ ማንጠልጠያዎቹ ከመሬት ቢያንስ አንድ ሜትር ፣ከጣሪያዉ ቢያንስ 50 ሳ.ሜ ዝቅ ብሎ የቆሙ መሆን አለባቸው

1.2.2 ስጋው ለእይታ የሚቀርብበትና የሚደረደርበት ማተሪያል በቀላሉ ሊፀዳ የሚችል፣ከዝገት የፀዳ እና በስጋው ላይ ብክለት የማያመጣ መሆን አለበት

1.2.3 የስጋ ማንጠልጠያ ማቴሪያለቹ ከማይዝጉና በቀላሉ ከማይበላሹ ቁሳቁስ የተሰሩና እንዲሁም በቀላሉ ሊታጠቡና ሊቀቀሉ የሚችሉ መሆን አለባቸው

1.2.4 ለቢላዎችና ሌሎች መሰል መገልገያዎች ማፅጃና ማምከኛ የሚሆን የማጠቢያ ሳህን/sink/ ወይም እንደአሰፈላጊነቱ የተሃዋስያን ማምከኛ (sterilizer) ባለው ቦታ ሊኖር ይገባል

1.2.5 በቀላሉ ሊፀዳና ቆሻሻ ሊይዝ ከማይችል የተሰራ የስጋ ክብደት መለኪያ መኖር አለበት

1.2.6 ምግቡ ከማንኛውም ዓይነት ነፍሳት ንክኪ ለመከላከል የሚያስችል የነፍሳት መከላከያ ሊኖረው ይገባል

1.2.7 የስጋ መቁረጫ ጠረጴዛ ከመሬት ከአንድ ሜትር ያላነሰ ከፍታና ከ50 ሴንቲሜትር ያላነሰ ስፋት ያለው ሁኖ በቀላሉ ሊተፈተፍ፣ሊቦረቦርና ሊሰነጠቅ ከማይችል እንጨት ወይም ሊዝግ ከማይችል ብረት የተሰራ መሆን አለበት

1.2.8 ድርጅቱ ቢያንስ የአንድን የእርድ እንስሳ ሙሉ ስጋ ሊይዝ የሚችል ማቀዝቀዣ /ዲፕ ፍሪዘር/ መሆን አለበት

1.2.9 በቀላሉ ሊፀዱ የሚችሉ መያዣቸው ፕላስቲክ ሁኖ ከስቴንለስ ስቲል የተሰሩ ቢላዎች መኖር አለባቸው

1.2.10 የሰራተኞች ነጭ ጋወንና የፀጉር መሸፈኛ ሊኖረው ይገባል

1.2.11 የመጀመሪያ ደራጃ ህክምና እረዳታ መስጫ ሊኖረው ይገባል

2.2 የዓሳ፣ወተትና የወተት ተዋፅኦዎች ችርቻሮ ንግድ ድርጅቶች

ድርጅቱ ለስራው የሚያስፈልጉ የሚከተሉትን ማተሪያሎች ሊኖረው ይገባል

- 2.2.1 የምግቡን የማከማቻ ቅዝቃዜ መጠን (product storage temperature) በሚያዘው መሰረት ለማስቀመጥ የሚያስችል ማቀዝቀዣ መሳሪያ
- 2.2.2 የክፍሉ የአየር ዝውውና የሙቀት መጠን ለመቆጣጠር የሚያስችል ቬንትሌተር
- 2.2.3 ምግቡ ከማንኛውም ዓይነት ነፍሳት ንክኪ ለመከላከል የሚያስችል የነፍሳት መከላከያ
- 2.2.4 ለንፅህና መጠበቂያ የሚያገለግል የተለያዩ በቂ ሳሙናዎች
- 2.2.5 የምግብ ሽያጭ ሰራተኞቹ ነጭ ጋዎንና የፀጉር መሸፈኛ
- 2.2.6 የመገልገያ እቃዎች መወለወያና መጥረጊያ የሚሆኑ ንፁህ ፎጣዎች
- 2.2.7 የተረፈ ምርት፣የተበላሹና ከገበያ የተወገዱ ምርቶችና ሌሎች ቆሻሻዎች ማጠራቀሚያ እቃ

3. ስለ ሰራተኞች ሞያና ስልጠና ሁኔታ

3.1 ማንኛውም የምግብ ችርቻሮ ንግድ ድርጅት በውስጡ በምግብ ሽያጭ የሚያሰማራቸው ሰራተኞች ስለ ምግቡ አያያዝ፣አጠባበቅና እንዲሁም በምግብ ስለሚተላለፉ ተላላፊ በሽታዎች መሰረታዊ እውቀት ቢኖራቸው ይመረጣል

3.2 በድርጅቱ በምግብ ሽያጭ ስራ ላይ የሚሰማሩ ሰራተኞች ህጋዊ ከሆነ የጤና ተቋም ተመርምረው በምግብ ምክንያት ከሚተላለፉ በሽታዎች ነፃ ስለመሆናቸው ማረጋገጫ ማሰረጃ ሊኖራቸው ይገባል፡፡

II. የአትክልት፣ፍራፍሬ እና ውጤቶቻቸው ችርቻሮ ንግድ ድርጅቶች

1. የመሸጫ ክፍል ዲዛይንና ግንባታ ሁኔታ

1.1 አካባቢያዊ ሁኔታ

የምግብ ቸርቻሮ ንግድ ድርጅት የሚቋቋምበት አካባቢ

1.1.1 ከህዝብ መፃዳጃ ቤት፣ጎርፍ፣ ነብሳት መራብያ፣ቆሻሻ መጣያና መጥፎ ሽታ የፀዳ ሊሆን ይገባል

1.1.2 በአጠቃላይ ምግብን ሊበክሉ ከሚችሉና በሰው ጤናና ደህንነት ላይ አደጋ ከሚያስከትሉ ነገሮች የፀዳና የራቀ መሆን አለበት

1.1.3 የመሰረተ ልማት አውታሮች የተሟላለት መሆን አለበት

1.2 የመሸጫ ክፍል ዲዛይንና አሰራር

1.2.1 የድርጅቱ የመሸጫ ክፍል ዲዛይን ከሚሸጠው ምርት አንፃር የምግብ መበከል ሁኔታ በመያመጣና በምርቱ ጥራት ላይ ተፅእኖ በማያሳድር መልኩ የተገነባ መሆን አለበት

1.2.2 የድርጅት የመሸጫ ክፍል ስፋት እንደሚይዘው የምግብ መጠን በቂ ሁኖ ቢያንስ 12 ካሬ ሜትር መሆን አለበት

1.2.3 የክፍሉ ግድግዳና ወለል በቀላሉ ሊፀዳ ከሚችል ማቴሪያል የተሰራ ሁኖ ለነብሳትና አይጥ መራብያና እንዲሁም ቆሻሻ የማይዝ መሆን አለበት

1.2.4 የክፍሉ ጣሪያ ሙቀትንና ቆሻሻዎች መከላከል ከሚችል ማቴሪያል /ኮርነስ/ የተሰራ መሆን አለበት

1.2.5 የመሸጫ ክፍሉ ህንፃው የተገነባበት ማተሪያል ሙቀት አምቀው የሚዩዙና በክፍሎቹ ሙቀት ላይ ተፅእኖ ሊያሳድሩ ከማይችሉ ነገሮች የተሰራ መሆን አለበት

1.2.6 የክፍሉ በርና መስኮት ምግብን ሊበክሉ ከሚችሉ ወፎች፣ነፍሳትና አይጦች እንደሁም አቧራ የማያስገቡ መሆን አለባቸው

1.2.7 ክፍሎቹ በቂ ብርሃንና የአየር ዝውውር ያለውና ቀጥተኛ የፀሐይ ብርሃን የማያስገባ መሆን አለበት፣

1.2.8 መፀዳጃ ቤትና የእጅ መታጠቢያ ሊኖረው ይገባል

2. አስፈላጊ ግብአትና ቁሳቁስ

ድርጅቱ ለስራው የሚያስፈልጉ አስፈላጊ ግብኣቶችና ቁሳቁሶች የሚከተሉትን ሊኖረው ይገባል

2.2.1 ከመሬት ቢያንስ 20 ሴ.ሜ ከጣሪያዉ ደግሞ 30 ሳ.ሜ ዝቅ ብሎ የቆሙ መደርደሪያዎች

2.2.2 ያለ መደርደሪያ ለሚቀመጡት ምግቦች ደግሞ ፓሌት ወይም ካሳ

2.2.3 ምርቶቹ ለእዪታ የሚቀርቡበትና የሚደረደሩበት ማተሪያል ለቀጥተኛ የፀሀይ ብርሃን የማያጋልጥ ሁኖ በቀላሉ ሊፀዳ የሚችል፣ ከዝገት የፀዳ እና ከምግቡ ባህሪ ጋር የምግብ ብክለት የማያመጡ መሳሪያዎች

2.2.4 ድርጅቱ የቅዝቃዜ ሰንሰለት መጠበቂያ የሚያስፈልጋቸው አትክልት የሚሸጥ ከሆነ እንደአስፈላጊነቱ ማቀዝቀዣ መሳሪያዎች

2.2.5 ከፍተኛ ሙቀት ባለባቸው አካባዎች ከሆነ ቬንትሌተር

2.2.6 እንደየ የምግቡ ባህሪ የሽያጭ ሰራተኞች የደንብ ልብስ

2.2.7 ጥራታቸው አጠራጣሪ የሆኑ፣የተበላሹና ከገበያ የተወገዱ ምግቦች እንዲሁም ደረቅና ፍሳሽ ቆሻሻዎች ማጠራቀሚያ እቃ

3. ስለ ምግብ ሽያጭ ሰራተኞች ሞያና ስልጠና ሁኔታ

3.1 ማንኛውም የምግብ ችርቻሮ ንግድ ድርጅት በውስጡ በምግብ ሽያጭ የሚያሰማራቸው ሰራተኞች ስለ ምግቡ አያያዝ፣አጠባበቅና እንዲሁም በምግብ ስለሚተላለፉ ተላላፊ በሽታዎች መሰረታዊ እውቀት ቢኖራቸው ይመረጣል

3.2 ሰራተኞቹ ስራ ከመጀመራቸው በፊት ህጋዊ ከሆነ የጤና ተቋም ተመርምረው በምግብ ምክንያት ከሚተላለፉ በሽታዎች ነፃ ስለመሆናቸው ማረጋገጫ ማስረጃ ሊኖራቸው ይገባል፡፡

III. የባልትና ውጤቶች፣ዳቦ ፣የስካርና ጣፋጭ ምግብ ውጤቶች፣ማር፣ዘይት እና የተዘጋጁ ምግቦች ችርቻሮ ንግድ ድርጅቶች

1. የመሸጫ ክፍል ዲዛይንና ግንባታ ሁኔታ

1.1 አካባቢያዊ ሁኔታ

ማንኛውም የምግብ ችርቻሮ ንግድ ድርጅት የሚቋቋምበት አካባቢ

1.1.1 ከህዝብ መፃዳጃ ቤት፣ጎርፍ፣ ነብሳት መራብያ፣ቆሻሻ መጣያ፣ ሽታና ጠረን የፀዳ ሊሆን ይገባል

1.1.2 በአጠቃላይ ምግብን ሊበክሉ ከሚችሉና በሰው ጤናና ደህንነት ላይ አደጋ ከሚያሰከትሉ ነገሮች የፀዳና የራቀ መሆን አለበት

1.1.3 የመሰረተ ልማት አውታሮች የተሟላለት መሆን አለበት

1.2 የመሸጫ ክፍል ዲዛይንና አሰራር

1.2.1 የድርጅቱ የመሸጫ ህንፃ ዲዛይን ከሚሸጠው ምርት አንፃር የምግብ መበከል ሁኔታ በመያመጣና በምርቱ ጥራት ላይ ተፅእኖ በማያሳድር መልኩ የተገነባ መሆን አለበት

1.2.2 የድርጅት የመሸጫ ክፍል ስፋት እንደሚይዘው የምግብ መጠን በቂ መሆን አለበት

1.2.3 የክፍሉ ግድግዳና ወለል በቀላሉ ሊፀዳ ከሚችል ማቴሪያል የተሰራ ሁኖ ለነብሳትና አይጥ መራብያና እንዲሁም ቆሻሻ የማይዝ መሆን አለበት

1.2.4 የመሸጫ ክፍሉ ህንፃው የተገነባበት ማተሪያል ሙቀት አምቀው የሚዩዙና በክፍሎቹ ሙቀት ላይ ተፅእኖ ሊያሳድሩ ከማይችሉ ነገሮች የተሰራ መሆን አለበት

1.2.5 የክፍሉ ጣሪያ ሙቀትንና ቆሻሻዎች መከላከል ከሚችል ማቴሪያል /ኮርነስ/ የተሰራ መሆን አለበት

1.2.6 የክፍሉ በርና መስኮት ምግብን ሊበክሉ ከሚችሉ ወፎች፣ነፍሳት፣ድመት፣ አይጦች እንደሁም አቧራ የማያስገቡ መሆን አለባቸው

1.2.7 ክፍሎቹ በቂ ብርሃንና የአየር ዝውውር ያለውና ቀጥተኛ የፀሐይ ብርሃን የማያስገባ መሆን አለበት፣

1.2.8 የግል ወይም የጋራ መፀዳጃ ቤትና የእጅ መታጠቢያ ሊኖረው ይገባል

2. አስፈላጊ ግብአትና ቁሳቁስ

2.1 የምግብ መደርደሪያዎቹ ከመሬት ቢያንስ 20 ሴ.ሜ ከግሪያዉ ደግሞ 30 ሳ.ሜ ዝቅ ብሎ የቆሙ ሁኖው ያለ መደርደሪያ ለሚቀመጡት ምግቦች ደግሞ ፓሌት መኖር አለበት

2.2 ምርቶቹ ለእይታ የሚቀርቡበትና የሚደረደሩበት ማተሪያል በቀላሉ ሊፀዳ የሚችል፣ከዝገት የፀዳ እና ከምግቡ ባህሪ ጋር የምግብ ብክለት የማያመጡ ሁኖ ለቀጥተኛ የፀሀይ ብርሃን የማያጋለጥ መሆን አለባቸው

2.3 ድርጅቱ እንደ ኬክ የመሳሰሉት ምግቦች የሚሸጥ ከሆነ የቅዝቃዜ ሰንሰለቱ መጠበቂያ ማቀዘቀዣ ሊኖረው ይገባል

2.4 ከፍተኛ ሙቀት ባለባቸው አካባዎች የአየር ኮንዲሽነር (AC) ወይም ቬንትሌተር ሊኖረው ይገባል

2.5 እንደየ የምግቡ ባህሪ የሽያጭ ሰራተኞቹ በሰራ ጊዜ የሚለብሱበት ነጭ ገዎንና የፀጉር መሸፈኛ መኖር አለበት

2.6 የመገልገያ እቃዎች መወለወያና መጥረጊያ የሚሆኑ ንፁህ ፎጣዎቾ ሊኖረው ይገባል

2.7 ጥራታቸው አጠራጣሪ የሆኑ፣የተበላሹና ከገበያ የተወገዱ ምግቦች እንዲሁም ደረቅና ፍሳሽ ቆሻሻዎች ማጠራቀሚያ እቃ ሊኖረው ይገባል፡፡

2.8 ለንፅህና መጠበቂያ የሚያገለግል የተለያዩ በቂ ሳሙናዎች ሊኖረው የገባል

2.9 የግል ወይም የጋራ መፀዳጃና የእጅ መታጠቢያ ሊኖረው ይገባል

3. ስለ ምግብ ሽያጭ ሰራተኞች ሞያና ስልጠና ሁኔታ

3.1 ማንኛውም የምግብ ችርቻሮ ንግድ ድርጅት በውስጡ በምግብ ሽያጭ የሚያሰማራቸው ሰራተኞች ስለ ምግቡ አያያዝ፣አጠባበቅና እንዲሁም በምግብ ስለሚተላለፉ ተላላፊ በሽታዎች መሰረታዊ እውቀት ቢኖራቸው ይመረጣል

3.2 ሰራተኞቹ ስራ ከመጀመራቸው በፊት ህጋዊ ከሆነ የጤና ተቋም ተመርምረው በምግብ ምክንያት ከሚተላለፉ በሽታዎች ነፃ ስለመሆናቸው ማረጋገጫ ማስረጃ ሊኖራቸው ይገባል፡፡

IV. የምግብ ተጨማሪ ችርቻሮ ንግድ ድርጅቶች (Food Supplement Retailer) ሊያሟሉቸው የሚገቡ መስፈርቶች

1. **የመሸጫ ክፍል** (Premises)

1.1 አካባቢያዊ ሁኔታ

ማንኛውም የምግብ ተጨማሪ ቸርቻሪ ድርጅት የሚቋቋምበት አካባቢ

1.1.1 ከህዝብ መፃዳጃ ቤት፣ጋርፍ፣ ነብሳት መራብያ፣ ቆሻሻ መጣያና ሽታ የፀዳ ሊሆን ይገባል

1.1.2 በአጠቃላይ ምግብን ሊበክሉ ከሚችሉና በሰው ጤናና ደህንነት ላይ አደጋ ከሚያስከትሉ ነገሮች የፀዳና የራቀ መሆን አለበት

1.1.3 የመሰረተ ልማት አውታሮች የተሟሉለት መሆን አለበት

1.2 የህንፃው ዲዛይንና ግንባታ

1.2.1 የምግብ ተጨማሪ ቸርቻሪ ድርጅት የመሸጫ ህንፃ ዲዛይን ከሚሸጠው ምርት አንፃር የምግብ መበከል ሁኔታ በመያመጣና በምርቱ ጥራት ላይ ተፅእኖ በማያሳድር መልኩ የተገነባ መሆን አለበት

1.2.2 ማንኛውም የምግብ ተጨማሪ ቸርቻሪ ድርጅት መሸጫ ክፍል ስፋት እንደሚሸጠው ምግብ ዓይነትና መጠን ስፋቱ በቂ ሁኖ ቢያንስ 12 ካሜ መሆን አለበት

1.2.3 ጣርያው ሙቀትን ከማይፈጥር ማቴሪያል /ኮርነስ/ የተሰራ መሆን ይኖርበታል

1.2.4 የመሸጫ ክፍሉ ህንፃው የተገነባበት መሳርያ ሙቀት አምቀው የሚዩዙና በክፍሎቹ ሙቀት ላይ ተፅእኖ ሊያሳድሩ ከማይችሉ ነገሮች ከድንጋይ፣ብሎኬት፣ሰሚንት ኮንክሪትና ከእንጨት የተሰራ መሆን አለበት

1.2.5 የህንፃዎቹ በርና መስኮት ምግብን ሊበክሉ ከሚችሉ ወፎች፣በራሪ ነብሳትና አይጦች እንደሁም አቧራ የማያስገቡ መሆን ይኖርባችዋል

1.2.6 ክፍሎቹ በቂ ብርሃንና የአየር ዝውውር ያለውና ቀጥተኛ የፀሐይ ብርሃን የማያስገባ መሆን አለበት ፣

1.2.7 የክፍሉ ግድግዳ በቀላሉ ሊፀዳና ሊታጠብ ከሚችል ፕላስቲክ ቀለም የተቀባ ሁኖ ለነብሳትና አይጥ መራብያና እንዲሁም ቆሻሻ ሊያምቅ ከማይችል ማቴሪያል የተገነባ መሆን አለበት

1.2.8 የክፍሉ ወለል በቀላሉ ሊፀዳና ሊታጠብ ከሚችል ከሴራሚክ፣ሴሚንቶ፣ሸክላ የተሰራ መሆን አለበት

1.2.9 ድርጅቱ የሚሸጣቸው ምግቦች እንደየ ምግቡ ባህሪይ የተለያዩ ማስቀመጫና መደርደሪያ ቦታ ሊኖረው ይገባል፡፡

1.2.10 ጥራታቸው አጠራጣሪ የሆኑ ፣የተበላሹና ከገበያ የተወገዱ ምግቦች ተለይተው የሚቀመጡበት የተለየ/ የተከለለ ማከማቻ ቦታ ሊኖረው ይገባል፡፡

1.2.11 የምግብ ተጨማሪ ምርቶች እንደየ ምግቡ ሁኔታ በፈሳሽ (liquid) መልክ የተዘጋጁና በደረቅ መልክ (tablet, flour) የተዘጋጁ ምግቦች ለእያንዳንዱ ምርት በየራሳቸው በተለያየ ማሰቀመጫ ቦታ ሊኖረው ይገባል፡፡

2. የአሰራር ሂደት (process)

2.1 የምግብ መደርደሪያዎቹ ከመሬት ቢያንስ 20 ሴ.ሜ ፣ከግድግዳዉ ቢያንስ 20 ሳ.ሜ ከጣሪያዉ ደግሞ 30 ሳ.ሜ ርቀት የተሰራ መሆን ያለበት ሲሆን ያለ መደርደሪያ ለሚቀመጡት ምግቦች ደግሞ ፓሌት መኖር አለበት

2.2 ምርቶቹ ለእዩታ የሚቀርቡበት ቦታ በቂና በቀላሉ ሊፀዳ የሚችል ከእንጨት ወይም ከመስታወት የተሰራ መደርደሪያ (counter) ሊኖረው ይገባል½

2.3 ድርጅቱ የተለያዩ ምርቶች እንደ ዓሳ፣ወተት፣ቅቤ፣አትክልትና ፍራፍሬ ውጤቶች እና የመሳሰሉትን ምግቦች የሚሸጥ ከሆነ እንደ አስፈላጊነቱ የተለየ የቅዝቃዜ መጠበቂያ /የማቀዝቀዣ መሳሪያዎች/ ሊኖረው ይገባል፡፡

2.4 ከፍተኛ ሙቀት ባለባቸው አካባቢዎች የአየር ኮንዲሽነር (AC) ወይም ቬንትሌተር ሊኖረው ይገባል

2.5 የደረቅና ፈሳሽ ቆሻሻ መጠራቀሚያና ማስወገጃ ባለ ክዳን ማቴሪያል ሊኖራቸው ይገባል፡

2.6 በድርጅቱ ውስጥ ከምግብ ጋር ንክኪ የሚኖራቸው መሳሪያዎችና መደርደሪያ እቃዎች ከዝገት የፀዱና ምግብን ሊበክሉ የማይችሉ መሆን አለባቸው

2.7 ድርጅቱ ለሽያጭ አገልግሎት የሚያስፈልገው በድርጅቱ ስምና አድራሻ የተሰሩ ደረሰኞች፣ማህተምና ሌሎች አስፈላጊ ደኩመንቶች መኖር አለበት

2.8 የድርጅቱ ምርት ተጠቃሚዎች ወይም ምርቱን የሸጠለት ሰው ወይም ድርጅት ዝርዝር ስምና አድራሻ መመዝገቢያ ጥራዝ ወይም ሎግ መኖር አለበት

2.9 የሽያጭ ሰራተኞቹ በሰራ ጊዜ የሚለብሱበት ነጭ ጋቦንና የፀጉር መሸፈኛ ልብሶች መኖር አለበት

3. የሰው ኃይል

3.1 ማንኛውም የተጨማሪ ምግብ ችርቻሮ ንግድ ድርጅት ከሚከተሉት ባለሞያዎች ቢያንስ አንዱን መያዝ ይኖርበታል

3.1.1 በምግብ ሳይንስና ድህረ ምርት ቴክኖሎጂ / በምግብ ሳይንስ / በምግብ ቴክኖሎጂ / በኒውትሪሽን / ከታወቀ ተቃም የተመረቁ ሁኖው ቢያንስ ዲፐሎማና ከዛ በላይ

3.1.2 ከትምህርት ሙያቸው በተጨማሪ ቢያንስ በድርጅቱ ስለ የሚሸጡ ምርቶች የሚከተሉትን የተለየ ስልጠናዎች የወሰዱ መሆን አለባቸው

3.1.2.1 ስለ ምርቱ ባህሪ፣ይዘትና ምንነት

3.1.2.2 ስለ ምግቡ የቀን ፍጆታና አወሳሰድ

3.1.2.3 ስለ ምግቡ ጎጂ ባህሪያትና የጎንዮሽ ውጤት

3.1.2.4 ስለ ምርቱ አቀማመጥና መደረግ ስላለባቸው ጥንቃቄዎች

3.1.2.5 በአጠቃላይ ስለ ምርቱ አያያዝና አጠባበቅ እንዲሁም አወሳሰድ አገባብ ካለው አካል የተለየ ስልጠና የወሰዱ መሆን አለባቸው፡፡ ለዚህም ማረጋገጫ ማሰረጃ መኖር አለበት

3.2 ሰራተኞቹ ስራ ከመጀመራቸው በፊት ህጋዊ ከሆነ የጤና ተቋም ተመርምረው በምግብና አየር ከሚተላለፉ በሽታ ነፃ ስለመሆናቸው ማረጋገጫ ማስረጃ ሊኖራቸው ይገባል፡፡

1. የአመልካች ሙሉ ስም ___________________________

2. የአመልካች የመኖሪያ አድራሻ

ክልል _______________ዞን/ክ/ከተማ _____________ወረዳ ________ከተማ________ __ቀበሌ ________የቦታው ልዩ መጠሪያ________ስ/ቁጥር_____________

3. የምግብ ንግድ ድርጅቱ ባለቤትነት (የግል፣ ኃላፊነቱ የተወሰነ የግል ማህበር የአክሲዮን (የመመስረቻ ፅሁፍና የመተዳደሪያ ደንብ መረጃ ይያያዝ)

6. □ድርጅቱ አድራሻ፣

ክልል _______________ ዞን/ክ/ከተማ _____________ወረዳ _______ከተማ__ _____ ________________ቀበሌ ________የቦታው ልዩ መጠሪያ________ስ/ቁጥር _________ኢ.ሜል______

8. የድርጅቱን$ ቴክኒካል ባለሙያ (ለተጨማሪ ምግብ ችርቻሮ ንግድ ድርጅት ብቻ)

ሀ. ስም ከነአያት ____________________________________

□. የትምህርት ደረጃ ____________________________________

ሐ. የሙያ ዓይነት ____________________________________

(የባለሞያው የውል ስምምነትና የትምህርት ማስረጃ ይያያዝ)

9. 11. እኔ ____________________ የተባልኩኝ በመመሪያው ላይ የተቀመጡትን ድርጅታዊ መስፈርቶች ስላሟላሁኝ ድርጅቱን ታይቶ የብቃት ማረጋገጫ ምስክር ወረቀት እንዲሰጠኝ እጠይቃለሁ፡፡

ፊርማ ___________________________

ቀን ________________________

የድርጅቱ ማህተም

---

10. ለኦፊስ ስራ ብቻ የሚያገለግል

- የማመልከቻው ተቀባይ ሰራተኛ ስም ________________________ፊርማ _________
- ማመልከቻው የተቀበለበት ቀን ____________ሰዓት__________________
- የቀጠሮ ቀን _______________ሰዓት____________

የምግብ ችርቻሮ ንግድ ድርጅት የብቃት ማረጋገጫ ምስክር ወረቀት ለመስጠት

በተቆጣጣሪዎች የሚሞላ የእንስፔክሽን ቅፅ

- የድርጅቱ ስም ______________________የምርት ዓይነት ____________________
- ድርጅቱ የሚገኝበት አድራሻ ክልል ____________ ዞን/ክፍለከተማ _________ ወረዳ _________ ከተማ _____________ ቀበሌ ___________
  የቦታው ልዩ መጠሪያ _____________ ስልክ ቁጥር _________
- የድርጅቱ ባለቤት/ተወካይ _______________________________

ተቁ	ዝርዝር መለኪያዎች	የተቀመጠው ነጥብ	የተሰጠው ነጥብ
	አከባቢያዊ ሁኔታ	10	
	በድርጅቱ የሚሸጠው ምግብ ለብክለት ከሚያጋልጡ ሁኔታዎች ያለው ተጋላጭነት	6	
	የመሰረተ ልማት ሁኔታ	4	
	የህንፃው ዲዛይንና አሰራር ሁኔታ	40	
	ህንፃው የተገነባበት ማተሪያል ከሚሸጠው ምግብ ጋር ያለው ተስማሚነት	4	
	የህንፃው ግድግዳና ወለል ለማፅዳት ያለው ምቹነት	7	
	የክፍሉ ስፋት ሁኔታ	7	
	የክፍሎቹ ጣሪያ የተሰራበት ማተሪያል ከሙቀትና ቀጥተኛ የፀሀይ ብርሃን የመከላከል አቅሙ	4	
	የህንፃው በርና መስኮት ምግብን ሊበክሉ ከሚችሉ ነገሮች የመከላከል አቅሙ	4	
	በክፍሉ ውስጥ ያለው የብርሃንና የአየር ዝውውር ሁኔታ	7	
	መፀዳጃና የእጅ መታጠቢያ መኖሩ	7	
	አስፈላጊ ግብአቶችና ቁሳቁሶች	30	
	እንደ ምግቡ ዓይነት መደርደሪያ፣ፓሌት ወይም ሌላ ተመሳሳይ ምግቡን ለማስቀመጥ የሚያስችል ቁሳቁስ መኖሩንና ማቴሪያሉ የተሰራበት ዓይነት ሁኔታ	6	
	ድርጅቱ የቅዝቃዜ ሰንሰለታቸው መጠበቅ የሚያስፈልጋቸው ምግቦች የሚሸጥ ከሆነ ማቀዝቀዣ መሳሪያዎች መኖራቸው	6	
	እንደ ምግቡ ባህሪ ምግቡን ለመያዝ፣ለማንቀሳቀስ፣ለመለካት ወይም ለተጠቃሚው ለመስጠት የሚያስችል መሳሪያ መኖሩንና የጥራቱ ሁኔታ	5	
	ከምግቡ ጋር ቀጥተኛ ግንኙነት ያላቸው መገልገያ እቃዎች ከተሃዋስያንለማፅዳት የሚያስችል ስርዓት መኖሩን /ስጋ/	5	
	የደረቅ ቆሻሻ መጠራቀሚያ ቁሳቁሶች መኖራቸው	4	
	እንደ ምግቡ ባህሪ የሰራተኞች የደንብ ልብስ	4	
	የሰው ሀይል	20	
	የድርጅቱ ቴክኒካል ባለሞያና ስልጠና /ለተጨማሪ ምግብ/ ሁኔታ	10	
	የጤና ምርመራ ሁኔታ	10	
	ጠቅላላ ድምር	100	
የኢንስፔክተሮች አስተያየት			

የኢንስፔክተሮች ስም ፊርማ የኢንስፔክሽን

1. ________________________ _______ ቀን ሰዓት

2. ________________________ ________ ____________ __________

________________________ _______

የሀላፊው አስተያየት

ስም ______________________

ፊርማ _____________________

ቀን ______________________

ሰዓት ________________

<u>የብቃት ማረጋገጫ ምስክር ወረቀት ለመስጠት የሚያስችል የነጥብ አሰጣጥ ስርዓት</u>

- ድርጅቱ ከ60 - 100 ነጥብ አግኝቶ መሰረታዊ የሆኑ ነገሮች ካሟላ የብቃት ማረጋገጫ ምስክር ወረቀቱ ይሰጠዋል፡፡
- ድርጅቱ ከ60 ነጥብ በታች ካመጣ የብቃት ማረጋገጫ ምስክር ወረቀቱ አይሰጣቸውም

<u>የብቃት ማረጋገጫ ምስክር ወረቀት የማይሰጥባቸው ሁኔታዎች</u>

- የህንፃው ግድግዳና ወለል ለማፅዳት ምቹ ካልሆነ
- የክፍሉ ስፋት በቂ ካልሆነ
- በክፍሉ ውስጥ በቂ የብርሃንና የአየር ዝውውር ከሌለው
- መፀዳጃና የእጅ መታጠቢያ ከሌለው
- እንደ ምግቡ ዓይነት መድርደሪያ፣ፓሌት ወይም ሌላ ተመሳሳይ ምግቡን ለማስቀመጥ የሚያስችል ቁሳቁስ ካላሟላና ጥራቱን ሲጋደል
- ድርጅቱ የቅዝቃዜ ሰንሰለታቸው መጠበቅ የሚያስፈልጋቸው ምግቦች የሚሸጥ ከሆነ ማቀዝቀዣ መሳሪያዎች ከሌለው
- በመስፈርቱ ላይ የተቀመጡ ባለሞያዎች ካልተሟሉ

በኢንስፔክሽን ወቅት ለተገኙ ክፈተቶች ለሀላት ከድርጅቱ ጋር የሚገባ

<u>የመግባቢያ ሰነድ</u>

1. የድርጅቱ ስም ______________________________የምርት ዓይነት ________________________
2. ድርጅቱ የሚገኝበት አድራሻ ከተማ ______________ ቀበሌ ____________ ልዩ መጠሪያ ______________ ስልክ ቁጥር _________
3. የድርጅቱ ባለቤት/ተወካይ __________________________________

ተቁ	በድርጅቱ የታዩ ክፍተቶች	መወሰድ ያለበት የማስተካካያ እርምጃ	የጊዜ ወሰን	ምርመራ

የኢንስፔክተሩ ስም ፊርማ	የድርጅቱ ተወካይ ስም ፊርማ
1. ____________________ __________ 2. ____________________ _________ 3. ____________________ _________ ቀን ________________________________	1. ________________ _________ ቀን ________________________________

ማሳሰቢያ

- ይህ የመግባቢያ ሰነድ በሁለት ኮፒ የሚዘጋጅ ሁኖ አንደኛው ኮፒ ለድርጅቱ የሚሰጥ ሲሆን ቀሪው ደግሞ ከኢንስፔክተሩ ጋር ለክትትል ይቀመጣል
- ከላይ የተቀመጡትን ክፍተቶቸ ድርጅቱ በተቀመጠለት የጊዜ ገደብ ካላሟላ በባለስልጣኑ ህጎች ተጠያቂ ይሆናል፡፡