

ቀን \_\_\_\_\_ ጊዜ \_\_\_\_\_  
 ስም \_\_\_\_\_

# የምግብ አገልግሎት የዕለት ተዕለት የማረጋገጫ ዝርዝር

(Amharic Food service daily checklist)



ሀ. እጅ መታጠብ እና የግል ንጽህና		ውስጥ	ውጭ	N/O	N/A	የማስተካከያ እርምጃዎች
1	የእጅ መታጠቢያዎች በቀለሉ ይገኛሉ እንዲሁም ሳሙና፣ ፎጣዎች እና ሙቅ እና ቀዝቃዛ ውሃ አላቸው።					
2	ሰራተኞች እጃቸውን በተደጋጋሚ ይታጠባሉ እንዲሁም ተገቢውን እጅ የመታጠብ ሂደት ይከተላሉ (20 ሰከንዶች)። ጓንቶችን ከማድረግም በፊት እጅዎን ይታጠቡ።					
3	ሰራተኞች ለመብላት ዝግጁ እና ለማቅረብ ዝግጁ ከሆነ ምግብ ጋር የባዶ እጅ ንኪኪ ሊኖራቸው አይገባም።					
4	የምግብ ዝግጅት አከባቢ መብላት፣ መጠጣት ወይም ትምባሆ መጠቀም አይቻልም።					
5	የግል እቃዎች ከምግብ ማስቀመጫ እና ዝግጅት አከባቢዎች ርቀው መቀመጥ።					
ለ. ከብክለት መጠበቅ		ውስጥ	ውጭ	N/O	N/A	የማስተካከያ እርምጃዎች
6	ጥሬ ምግብ ከበሰለ ምግብ በታች እና ርቆ መቀመጥ።					
7	ሁሉም ምግብ ከመሬት ቢያንስ 6 ኢንች ከፍ ብሎ መቀመጥ።					
8	የምግብ ንጥሎች በትክክለኛው የመደርደሪያ ቅደም ተከተል መቀመጥ።					
9	ሁሉም የምግብ ንጥሎች ተሸፍነው ወይም ተጠቅልለው መቀመጥ።					
10	ከምግብ ጋር የሚነካኩ ነገሮች የተዘጉ እቃዎች ማጽጃ መሰሪያን ጨምሮ መጸዳት።					
11	መወልወደ ጨርቆችን በተገቢው መጠቀም እና በማጽጃ ውህድ ውስጥ ማስቀመጥ።					
12	ተሻጋሪ ብክለትን ለመከላከል የዝግጅት ጠረጴዛዎችን እና የቡሬ መስመሮችን ይቆጣጠሩ					
13	ሆን ተብሎ ከሚደረግ ብክለትን እና ንኪኪን ለመከላከል ቢሬዎችን እና ለራስ የሚወሰድ ምግብን ይቆጣጠሩ።					
ሐ. ጊዜ እና ሙቀት		ውስጥ	ውጭ	N/A	N/O	የማስተካከያ እርምጃዎች
14	በተጠየቀው የውስጣዊ ሙቀት የበሰለ ምግብ ።					
15	ዳግም ማሞቅ - ምግብ ለ15 ሰከንዶች ወደ 165° F ዳግም ማሞቅ።					
16	ምግቦችን ቶሎ ማቀዝቀዝ - 135° ወደ 70° በሁለት ሰዐታት እና 70° ወደ 41° በአራት ሰዐታት ወይም ከመደበኛ ሙቀት ወደ 41° በአራት ሰዐታት።					
17	ማቀዝቀዣ መዝገብ መጠቀም።					
18	ትኩስ ማቆያ - በ 135° F ወይም ከዚያ በላይ የሚቀመጥ ምግብ።					
19	ቀዝቃዛ ማቆያ - በ 41° F ወይም ከዚያ በታች የሚቀመጥ ምግብ።					
20	ምግብ በተዘጋጀበት ቀን በተገቢው መላያ ማድረግ።					
21	ከሰባት ቀን በላይ የሆነውን ምግብ ያስወግዱ።					

Last updated September 2024

ቀን \_\_\_\_\_ ጊዜ \_\_\_\_\_  
 ስም \_\_\_\_\_

# የምግብ አገልግሎት የዕለት ተዕለት የማረጋገጫ ዝርዝር

(Amharic Food service daily checklist)



ሐ. ጊዜ እና ሙቀት	ውስጥ	ውጪ	N/A	N/O	የማስተካከያ እርምጃዎች
22	ቴርሞሜትሮችን መጠቀም።				
23	በተገቢው ሙቀት የተረከበ ምግብ።				
24	ጥቅም ላይ የዋለ የተፈቀዱ የማቅለጫ መንገዶች።				
<b>መ. የተረጋገጠ ምንጭ</b>		<b>ውስጥ</b>	<b>ውጪ</b>	<b>N/O</b>	<b>N/A</b>
25	በምግብ አከባቢዎች ከገጽዎች ጋር አብረው ይሁኑ።				
26	ምርቶች ለንክኪ ምልክቶች፣ የተሰበሩ ማሽኒዎች እና ለዳቄት ወይም ፈሳሽ ቅሪት ይፈተሻሉ።				
<b>ሠ. ኬሚካሎች</b>		<b>ውስጥ</b>	<b>ውጪ</b>	<b>N/O</b>	<b>N/A</b>
27	በአግባቡ ጥቅም ላይ የዋለ፣ መለያ የተደረገባቸው እና ከምግብ፣ መሳሪያ፣ እቃዎች፣ በፍታዎች፣ ነጠላ አገልግሎት እና ነጠላ ጥቅም ነገሮች ርቀው የተቀመጡ መርዛማ ኬሚካሎች።				
<b>ረ. የዕቃዎች እና ቁሳቁሶች አግባባዊ አጠቃቀም</b>		<b>ውስጥ</b>	<b>ውጪ</b>	<b>N/O</b>	<b>N/A</b>
28	በአግባቡ የተቀመጡ እጅታዎች ወደ ተጠቃሚው የሆኑ እቃዎች እና መሳሪያ።				
29	ሁሉም መሳሪያ እና ነጠላ አገልግሎት ነገሮች ከመሬት ቢያንስ ስድስት ኢንች (6") ከፍ ብሎ መቀመጥ።				
30	3-ክፍል እቃ ማጠቢያ እና ሳህን ማጠቢያ ማሽን በአግባቡ መስራት እና ማጽዳት።				
31	ትክክለኛ ማጽጃ መፈተሻ መሳሪያዎች በቦታው እና ጥቅም ላይ መዋል።				
<b>ሰ. አካላዊ ተቋም</b>		<b>ውስጥ</b>	<b>ውጪ</b>	<b>N/O</b>	<b>N/A</b>
32	በአግባቡ የተጻፉ የተጠበቀ እና መተላለፊያዎች ከመሰናክል የጠራ አካላዊ ተቋም				
33	ወደመጨረሻ ስፍራ የሚሄዱ በሮች በጥቅም ላይ ሳይኖሩ ሲቀሩ የተቆለፉ።				
<b>ሸ. ፍሪጅ እና ማቀዝቀዣዎች</b>		<b>ውስጥ</b>	<b>ውጪ</b>	<b>N/O</b>	<b>N/A</b>
34	አንድ ቴርሞሜትር በእያንዳንዱ ፍሪጅ እና ማቀዝቀዣ ውስጥ አለ።				
35	ፍሪጆች 41° F ወይም ከዚያ በታች ናቸው።				
36	በፍሪጆች እና በማቀዝቀዣዎች ውስጥ ያለው ሙቀት በቁጥጥር ስር ነው። የዕለት ተዕለት የሙቀት መጠንን ለመመዝገብ አንድ መዝገብን መጠቀም ይምከሩ።				

For reasonable accommodations or alternative formats please contact Environmental Health at [health@minneapolismn.gov](mailto:health@minneapolismn.gov) or 612-673-2301. People who are deaf or hard of hearing can use a relay service to call 311 at 612-673-3000. TTY users call 612-263-6850. Para ayuda, llame al 311. Rau kev pab 311. Hadii aad Caawimaad u baahantahay wac 311.