የኢትዮጵያ የምግብ ፣የመድኃኒትና የጤና ክብካቤ አስተዳደርና

ቁጥጥር ባለስልጣን

የምግብ ማምረቻ ተቋማት የቅድመ ፈቃድ መመሪያ

358/2013

ጥር 2010 ዓ/ም

አዲስ አበባ

ማውጫ

ገፅ

መግቢያ 5

ክፍል አንድ 6

ጠቅላላ 6

1. አጭር ርእስ 6

2. ትርጓሜ 6

3. ዓላማ 8

4. የመመሪያው ተፈፃሚነት ወሰን 8

ክፍል ሁለት 8

ስለ ብቃት ማረጋገጫ ምስክር ወረቀት 8

5. ስለ ብቃት ማረጋገጫ ምስክር ወረቀት አሰጣጥ ሁኔታ 8

6. የብቃት ማረጋገጫ ምስክር ወረቀት የማያሰጡ ሁኔታዎች 9

7. ዳግም ኢንስፔክሽንም ስለማካሄድ 10

ክፍል ሦስት 10

ልዩ የምግብ ንጥረ ነገር ፍላጎት ለሚሟላት ስለሚውል ምግብ 10

8. ልዩ የምግብ ንጥረ ነገር ፍላጎት ለሚሟላት የሚውሉ ምግቦች አምራች ድርጅቶች ማሟላት ያለባቸው መስፈርቶች 10

ክፍል አራት 14

በከፍተኛ ደረጃ ለብልሽት ተጋላጭ ስለሆኑ ምግቦች 14

9. በከፍተኛ ደረጃ ለብልሽት ተጋላጭ የሆኑ ምግቦች አምራች ድርጅት ማሟላት ያለባቸው መስፈርቶች 14

10. በከፍተኛ ደረጃ ለብልሽት ተጋላጭ የሆኑ ምግቦች አምራች ድርጅት ሆኖ ምግብንበከፍተኛ ደረጃ የሚያመርት አምራች ድርጅት ማሟላት ያለበት መስፈርቶች፡-15

11. በከፍተኛ ደረጃ ለብልሽት ተጋላጭ የሆኑ ምግቦች አምራች ድርጅት ሆኖ ምግብን በመካከለኛ ደረጃ የሚያመርት አምራች ድርጅት ማሟላት ያለበት መስፈርቶች፡- 17

12. በከፍተኛ ደረጃ ለብልሽት ተጋላጭ የሆኑ ምግቦች አምራች ድርጅት ሆኖ ምግብን በአነስተኛ ደረጃ የሚያመርት አምራች ድርጅት ማሟላት ያለበት መስፈርቶች 18

ክፍል አምስት 19

በዝቅተኛ ደረጃ ለብልሽት ተጋላጭ ስለሆኑ የምግብ አይነቶች 19

13.በዝቅተኛ ደረጃ ለብልሽት ተጋላጭ የሆኑ የምግብ አይነቶችን አምራች ድርጅት ማሟላት ያለበት መስፈርቶች 19
14.በዝቅተኛ ደረጃ ለብልሽት ተጋላጭ የሆኑ ምግቦች አምራች ድርጅት ሆኖ ምግብንበከፍተኛ እና መካከለኛ ደረጃ የሚያመርቱ አምራች ድርጅቶች ማሟላት ያለባቸው መስፈርቶች 20
16.በዝቅተኛ ደረጃ ለብልሽት ተጋላጭ ሆነው ምግብን በአነስተኛ ደረጃ የሚያመርቱ አምራች ድርጅቶች ማሟላት ያለባቸው መስፈርቶች 21
ክፍል ስድስት 21
ልዩ ልዩ ድንጋጌዎች 21
17.የማምረቻ ደረጃ አወሳሰን 21
18.የውስጥ ጥራት ቁጥጥር ስርዓት ዝርጋታ እና የምርት ምዝገባና ፍቃድ ሁኔታ 22
19.የብቃት ማረጋገጫ ምስክር ወረቀት አቀማመጥ 22
20.የማምረቻ ቦታ ለውጥ ስለማድረግ 22
21.ስለአግልግሎት ክፍያ 22
22.ተፈፃሚነት የማይኖራቸው መመሪያዎች 23
23.መመሪያው የሚፀናበት ጊዜ 23
አዝል 1 24
የምግብ ማምረቻ ድርጅቶች ዝርዝር አመዳደብ 24
I. ልዩ የምግብ ንጥረ ነገር ፍላጎት ለሚሟላት የሚዘጋጁ ምግቦች አምራች /Special nutritional purpose food manufacturers/ 24
II. በከፍተኛ ደረጃ ለብልሽት ተጋላጭ ሁኖው ሁሉም ሰው የሚመገባቸው ምግቦች ማምረቻ /High risk foods for general purpose/ 24
III. በዝቅተኛ ደረጃ ለብልሽት ተጋላጭ የሆኑ ምግቦች ማምረቻ /Low risk foods / 25
አዝል 2 27
የኢትዮጵያ የምግብ፣ የመድኃኒትና የጤና ክብካቤ አስተዳደርና ቁጥጥር ባለ ስልጣን የምግብ ማምረቻ ድርጅት የብቃት ማረጋገጫ ምስክር ወረቀት ለማግኘት መጠየቂያ ቅፅ 27
አዝል 3 30
ልዩ የምግብ ንጥረ ነገር ፍላጎት ለሚሟላት የሚውሉ ምግቦች አምራች ድርጅቶች ማሟላት ያለባቸው መስፈርቶች የኢስስፔክሽን ቼክ ሊስት 30
አዝል 4 33

በከፍተኛ ደረጃ ለብልሽት ተጋላጭ የሆኑ ምግቦች አምራች ድርጅት ሆኖ ምግብን በከፍተኛ ደረጃ የሚያመርቱ አምራች ድርጅቶች ማሟላት ያለባቸው መስፈርቶች የኢስስፔክሽን ቼክ ሊስት 33

ዕዝል 5 36

በከፍተኛ ደረጃ ለብልሽት ተጋላጭ የሆኑ ምግቦች አምራች ድርጅት ሆኖ ምግብን በመካከለኛ ደረጃ የሚያመርቱ አምራች ድርጅቶች ማሟላት ያለባቸው መስፈርቶችየኢስስፔክሽን ቼክ ሊስት 36

እዝል 6 40

በከፍተኛ ደረጃ ለብልሺት ተጋላጭ የሆኑ ምግቦች አምራች ድርጅት ሆኖ ምግብን በአነስተኛ ደረጃ የሚያመርቱ አምራች ድርጅቶች ማሟላት ያለባቸው መስፈርቶች የኢስስፔክሽን ቼክ ሊስት 40

እዝል 7 44

በዝቅተኛ ደረጃ ለብልሺት ተጋላጭ የሆኑ የምግብ አይነቶችን በከፍተኛ ደረጃ የሚያመርቱ አምራች ድርጅቶች 44

የኢስስፔክሽን ቼክ ሊስት 44

እዝል 8 48

በዝቅተኛ ደረጃ ለብልሺት ተጋላጭ የሆኑ የምግብ አይነቶችን በአነስተኛ ደረጃ የሚያመርቱ አምራች ድርጅቶች የኢስስፔክሽን ቼክ ሊስት 48

እዝል 9 50

የኢትዮጵያ የምግብ፣የመድኃኒትና የጤና ክብካቤ አሰተዳደርና ቁጥጥር ባለስልጣን በኢንስፔክሽን ወቅት ለተገኙ ክፊተቶች ለሚሟላት ከድርጅቱ ጋር የሚገባ 50

የመተማመኛ ሰነድ 50

እዝል 10 52

የምግብ ማምረቻ ድርጅት አጠቃላይ የንጽህና አገልግሎትና የብርሃን መጠን መስፈርት 52

መግቢያ

በምግብ ማምረት ስራ ላይ የሚሰማሩ ድርጅቶች የሚያመርቱት ምግብ ጥራትና ደህንነት ለማረጋገጥ የሚያስችል የምግብ ማምረቻ ተቋማት የቅድመ ፈቃድ መስፈርት ማዘጋጀት በማስፈጉ፤

በሀገሪቱ ውስጥ በተለያየ ደረጃ የሚገኙ የምግብ አምራች ድርጅቶችን ያማከለ የምግብ ማምረቻ ተቋማት የቅድመ ፈቃድ የብቃት ማረጋገጫ በማስፈለጉ፤

ከዚህ በፊት ተግባራዊ ሲደረግ የነበረው የምግብ አምራቾች ቅድመ ፈቃድ መመሪያ ጥቅልና የምግቦችን ባህሪ እና የአምራቹን ሁኔታ ያለገናዘበ በመሆኑ፣ አሁን ካለው የሀገራችን የኢንቨስትመንት ምቹ ሁኔታ ጋር ተመጋጋቢ የቁጥጥር አሰራር ሥርዓቱን ማዘመን በማስፈለጉ፣ ለውስጥ ጥራት ቁጥጥርና የምርት ምዝገባ ስርዓት ዝርጋታን ሊሸከሙ የሚችሉ መስፈርቶችን ያላገናዘበ በመሆኑ፣ የሚጠየቁት መስፈርቶች ከምርት ጥራትና ደህንነት ማረጋገጥ ጋር በቀጥታ ቁርኝት ያላቸው እና በሳይንስ የተረጋገጡ መሆናቸው ታሳቢ ያደረጉ ባለመሆናቸው፣ መንግስት የዘረጋውን ምቹ የአግሮ ፕሮሰሲንግ ኢንዱስትሪ ፓርክ የሚደግፍ እና የድርጅቶችን የማምረት አቅም ታሳቢ ያደረገ መስፈርት አዘጋጅቶ ተግባራዊ ማድረግ በማስፈልጉ፣

በምግብ፣ የመድኃኒትና የጤና ክብካቤ አስተዳደርና ቁጥጥር አዋጅ ቁጥር 661/2002 አንቀፅ 55 (3) እና በምግብ፣ የመድኃኒትና የጤና ክብካቤ አስተዳደርና ቁጥጥር የሚኒስትሮች ምክር ቤት ደንብ ቁጥር 299/2006 አንቀጽ 4(1) መሰረት ተግባራዊ ሲደረግ የነበረው የምግብ ማምረቻ ተቋማት የቅድመ ፈቃድ መመሪያ ተሻሽሎ በዚህ መመሪያ ተተክቷል።

Food and Medicine and Health Care Administration Control Authority
9

ክፍል አንድ

ጠቅላላ

1. አጭር ርእስ

ይህ መመሪያ "የምግብ ማምረቻ ተቋማት የቅድመ ፈቃድ መመሪያ ቁጥር 358/2013" ተብሎ ሊጠራ ይችላል፡፡

2. ትርጓሜ

በአዋጅ ቁጥር 661/2002 እና በደንቡ ቁጥር 299/2006 ላይ የተሰጡ ትርጓሜዎች እንደተጠበቁ ሆነው የቃሉ አገባብ ሌላ ትርጉም የሚያሰጠዉ ካልሆነ በስተቀር በዚህ መመሪያ ዉስጥ፡-

1) "የምግብ አምራች" ማለት ምግብ በማምረት ከአንድ ክልል በላይ ወይም ለውጪ አገር ገበያ ሽያጭ የሚቀርብ ምግብ የሚያመርት ተቋም ነው፤

2) "ልዩ የምግብ ንጥረ ነገር ፍላጎት ለሚሟላት የሚዘጋጁ ምግቦች አምራች" ማለት በልዩ የቅንብር ሁኔታ ለልዩ ልዩ የህብረተሰብ ክፍሎች አገልግሎት የሚውሉ ምግቦችን የሚያመርቱ ሆኖ ተጨማሪ ምግብ፣ የጨቅላ ህፃናት ምግብ ፣ የታዳጊ የህፃናት ምግብ፣ የጨቅላና ታዳጊ ህፃናት ማሟያ ምግብ፣ በምግብ ንጥረ ነገር እጥረት ለተጎዱ ሰዎች እንዲሁም ጤናቸው በተለያዩ በሽታዎች ለተጎዳ ሰዎች በልዩ ሁኔታ የሚመረቱ እና ሌሎች ከነዚህ ጋር ተመሳሳይ ባህሪ ያላቸው ምግቦች ማምረቻ ድርጅቶችን ያጠቃልላል፡፡

3) "በከፍተኛ ደረጃ ለብልሽት ተጋላጭ የሆኑ ምግቦች አምራች ድርጅት" ማለት ከምግቦቹ ተፈጥሯዊ ይዘትና ባህሪ አንጻር በቀላሉ ለበሽታ አምጪ ተዋህሲን እድገት ምቹ ሁኔታን የሚፈጥሩ እና አብዛኛው የህብረተሰብ ክፍል የሚጠቀምባቸው የምግብ አይነቶችን የሚያመርቱ አምራች ድርጅቶች ሆነው የወተትና የወተት ተዋጽኦ፣ ስጋና የስጋ ውጤቶች፣ ዓሳና የባህር ምግብ፣ የአትክልትና ፍራፍሬ ውጤቶች፣ የታሸገ ውሃ ማምረት፣ በቧንቧ ለህብረተሰቡ የሚሰራጭ የመጠጥ ውሃ፣ የምግብ ዘይትና ቅባት ማምረቻ፣ በአዮዲን የበለጸገ ጨው እና ሌሎች ከነዚህ ምርቶች ጋር ተመሳሳይነት ባህሪ ያለው ምግብ አምራች ድርጅቶችን ያጠቃልላል፡፡

4) "በዝቅተኛ ደረጃ ለብልሽት ተጋላጭ የሆኑ ምግቦች አምራች ድርጅቶች" ማለት ከምግቦቹ ተፈጥራዊ ይዘትና ባህሪ አንጻር ለበሽታ አምጪ ተህዋሲያን እድገት ምቹ ሁኔታን የማይፈጥሩ የምግብ አይነቶች ሆነው የአልኮል መጠጦችና ከአልኮል ነጻ የሆኑ መጠጦች፣ የጥራጥሬና የእህል ምርቶች፣ ሻይ ቅጠል፣ ቡናና ቅመማ ቅመም፣ ስኳር፣ ማር፣ ስታርች እና ኮንፌክሽነሪ ምግቦች፣ የባልትና ውጤቶች፣ ኮምጣጤ፣ እርሾ እና ሌሎች ከነዚህ ምግቦች ጋር ተመሳሳይነት ባህሪ ያላቸው የምግብ አይነቶች የሚያመርቱ ድርጅቶችን ያጠቃልላል።

5) "በካይ ነገር" ማለት ከምግቡ ተፈጥሯዊ ይዘት ውጪ ሆኖ በህብረተሰብ ጤናና ደህንነት ላይ ጉዳት የሚያስከትል ባዕድ ነገር ነው።

6) "አነስተኛ የምግብ አምራች" ማለት አጠቃላይ ካፒታሉ ከ 100 ሺ እስከ 1.5 ሚሊዮን ብር የሆነ የምግብ አምራች ድርጅት ነው።

7) "መካከለኛ የምግብ አምራች" ማለት አጠቃላይ ካፒታሉ ከ 1.5 እስከ 20 ሚሊዮን ብር የሆነ የምግብ አምራች ድርጅት ነው።

8) "ከፍተኛ የምግብ አምራች" ማለት አጠቃላይ ካፒታሉ ከ 20 ሚሊዮን ብር በላይ የሆነ የምግብ አምራች ድርጅት ነው።

9) "የምግብ ጥራትና ደህንነት ማረጋገጫ ስርዓት" ማለት የምግብ አምራች ድርጅት ምግብን ጥራትና ደህንነት በተጠበቀ መልኩ ለማምረት እንዲችል ተግባራዊ የሚያደርጋቸው አሰራር ሥርዓቶች ሆነው በባለስልጣን መስሪያቤቱ እውቅና የተሰጣቸው ናቸው።

10) "ባለስልጣን" ማለት የኢትዮጵያ የምግብ፣ የመድኃኒትና የጤና ክብካቤ አስተዳደርና ቁጥጥር ባለስልጣን ነው።

11) "አዋጅ" ማለት የኢትዮጵያ የምግብ፣ የመድኃኒትና የጤና ክብካቤ አስተዳደር እና ቁጥጥር አዋጅ 661/2002 ነው።

12) "ሰው" ማለት የተፈጥሮ ሰው ወይም በህግ የሰውነት መብት የተሰጠው አካል ነው።

13) በዚህ መመሪያ በወንድ ጾታ የተገለጸ ማንኛውም አገላለጽ ሴትንም ይጨምራል።

3. ዓላማ

የዚህ መመሪያ ዓላማ በምግብ ማምረት ስራ ላይ ለመሰማራት የሚፈልጉ ተቋማት ስራ ከመጀመራቸው በፊት ጥራትና ደህንነቱ የተጠበቀ ምግብ ለማምረት የሚያስችሉ መስፈርቶችን አሟልተው ወደ ስራ እንዲገቡ ማስቻል ነው፡፡

4. የመመሪያው ተፈፃሚነት ወሰን

ይህ መመሪያ በሀገሪቱ ክልል ተሻጋሪ የሆነ ምግብ ማምረት ስራ ላይ በተሰማራ ማንኛውም ሰው ላይ ተፈፃሚ ይሆናል፡፡

ክፍል ሁለት

ስለ ብቃት ማረጋገጫ ምስክር ወረቀት

5. ስለ ብቃት ማረጋገጫ ምስክር ወረቀት አሰጣጥ ሁኔታ

1) ማንኛውም ሰው በምግብ ማምረት ስራ ላይ ለመሰማራት የማምረቻ ቦታው በቅድሚያ በባለስልጣኑ መመዝገብ አለበት፡፡

2) የምግብ አምራች ድርጅቱ የማምረቻ ቦታውን ለማስመዝገብ እንደሚያመርተው የምግብ አይነት በዚህ መመሪያ ክፍል ሦስት፣ አራት ወይም አምስት ላይ የተጠቀሱትን መስፈርቶች ማሟላት አለበት፡፡

3) የዚህ አንቀጽ ንዑስ-አንቀጽ (2) ድንጋጌ እንደተጠበቀ ሆኖ ድርጅቱ የማምረቻ ተቋሙን ለማስመዝገብ በእዝል 2 ላይ የተያያዘውን ማመልከቻ በመሙላት ከማመልከቻ ጋር የባለሙያ ሰነዶችን፣ የማምረቻ ማሽነሪ ተከላ ዲዛይን፣ የአመራረት ሂደት የሚሳይ ስዕላዊ መግለጫ፣ ሳኒተሪ ዲዛይን እና የማምረቻ ተቋም ፕላን ቅጂ አያይዞ ማቅረብ አለበት፡፡

4) የምግብ አምራች ድርጅቱ አንቀጽ (6) የተቀመጡትን መስፈርቶች ያሟላ ሆኖ እንደሚያመርተው ምርት አይነትና ባህሪ በዕዝል 3፣ 4፣ 5፣ 6፣ 7 እና 8 ላይ ከተቀመጡት መስፈርቶች ቢያንስ 85% እና ከዚያ በላይ ማሟላት አለበት፣

5) የምግብ አምራች ድርጅቱ በዚህ አንቀጽ ንኡስ-አንቀጽ (4) ላይ የተገለጸውን ሁኔታ የማያሟላ ከሆነ በኢንስፔክሽን ወቅት ለሚገኙ ማናቸውም ክፍተቶች ከባለስልጣኑ ኢንስፔክተሮች ጋር የመተማመኛ ስምምነት የመፈፀም ግዴታ አለበት፡፡

6. የብቃት ማረጋገጫ ምስክር ወረቀት የማያሰጡ ሁኔታዎች

1) ልዩ የምግብ ንጥረ-ነገር ፍላጎት ለማሟላት የሚዘጋጁ ምግቦች፣ በመካከለኛ እና ከፍተኛ ደረጃ ለብልሽት ተጋላጭ የሆኑ ምግቦች አምራች ድርጅቶች የድርጅቱ የሳኒተሪ ዲዛይን፣ የማምረቻ ተቋም ፕላን ቅጂ እና የማምረቻ መሳሪያ ዝርጋታና ተከላ ዲዛይን (machineries installation & design) ከሌለው፣

2) የማምረቻ ህንፃው ዲዛይን፣ የተገነባበት ግብዓት፣ የማምረቻ መሳሪያ እና የህንጻው አቀማመጥ በምርቱ አመራረት ሂደት ላይ ተፅእኖ የሚያሳድር ከሆነ፣

3) የማምረቻና ማከማቻ ክፍሎቹ ስፋት ድርጅቱ እንደሚያመርተው የምርት ዓይነትና መጠን በቂ ሆኖ ቢያንስ የጥሬ እቃና ያለቀለት ምርት ማከማቻ እና የማምረቻ ክፍል ያለው ሆኖ በሚመረተው ምግብ ላይ የመበካከል ሁኔታ (cross contamination) የሚያስከትል እና የምርቱን ደህንነት የሚያጓድል ከሆነ፣

4) ልዩ የምግብ ንጥረ ነገር ፍላጎት ለሚሟላት የሚዘጋጁ ምግቦች አምራች እና በከፍተኛ ደረጃ ለብልሽት ተጋላጭ የሆኑ ምግቦች አምራች ድርጅቶች የፊዚኮ ኬሚካልና ማይክሮ ባዮሎጂ ጥራት ቁጥጥር ላቦራቶሪ ከሌለው፣

5) እንደ ምግቡ ባህሪ እና አይነት የምግቡን የትዝታዜ ሰንሰለት በጠበቀ ሁኔታ ለማከማቸት የሚያስችል የተለያዩ ማቀዝቀዣ (deep freezer or cold room) የተገጠመለት ክፍል ወይም ራሱን የቻለ ማቀዝቀዣ መሳሪያ ከሌለው፣

6) ድርጅቱ እንደሚያመርተው የምግብ ዓይነት ለማምረት የሚያስችሉ የተሟሉና ዲዛይኑ በሚፈቅደው መሰረት የተተከሉና ከዝገት የፀዱ፣ ከስቴንለስ ስቲል ወይም በምግቡ ላይ ምንም ዓይነት ለውጥ ሊያስከትል ከማይችል ማቴሪያል /food grade/ የተሰሩ ማምረቻ መሳሪያዎች ካልተሟሉ፣

7) ልዩ የምግብ ንጥረ ነገር ፍላጎት ለማሟላት የሚዘጋጁ ምግቦች፣ መካከለኛ እና በከፍተኛ ደረጃ ለብልሽት ተጋላጭ የሆኑ ምግቦች አምራች ድርጅቶች ግብርቱ

ማሸጊያ ላይ የመጠቀሚያ ጊዜና የመለያ ቁጥር ለማተም የሚያስችል መሳሪያ ከሌለው፤

8) በዚህ መመሪያ የአምራቾች ክፍፍል መሰረት የተቀመጠው ባለሙያ ካልተሟላ የብቃት ማረጋገጫ ምስክር ወረቀት የማይሰጠው ይሆናል፡፡

7. ዳግም ኢንስፔክሽን ስለማካሄድ

1) ማንኛውም የምግብ ማምረቻ ድርጅት በዚህ መመሪያ አንቀጽ (5 እና 6) ስር የተዘረዘሩትን የተቋም ምዝገባ መስፈርቶች ካላሟላ በአግልግሎት ክፍያ ደንብ ቁጥር 370/2008 መሰረት የአግልግሎት ክፍያ ሲፈጽም ድርጅቱ እስከ ሶስተኛ ጊዜ ኢንስፔክሽን ሊካሄድበት ይችላል፡፡

2) ማንኛውም የምግብ ማምረቻ ድርጅት በዚህ አንቀጽ ንኡስ-አንቀጽ (1) በተደነገገው መሰረት ለሶስት ጊዜ ኢንስፔክት ተደርጎ ተገቢውን መስፈርት የማያሟላ ከሆነ አመልካቹ በአዲስ መልክ አመልክቶ ሁሉንም ሂደቶች ታሳቢ ያደረገ ኢንስፔክሽን እንደ አዲስ የሚካሄድለት ይሆናል፡፡

ክፍል ሦስት

ልዩ የምግብ ንጥረ ነገር ፍላጎት ለማሟላት ስለሚውል ምግብ

8. ልዩ የምግብ ንጥረ ነገር ፍላጎት ለማሟላት የሚውሉ ምግቦች አምራች ድርጅቶች ማሟላት ያለባቸው መስፈርቶች

ማንኛውንም በዚህ ክፍል ስር የሚጠቃለል የምግብ አይነት የሚያመርት የምግብ ማምረቻ ድርጅት የምግብ ማምረቻ ድርጅቱን ለማስመዝገብ የሚከተሉትን መስፈርቶች ማሟላት አለበት፡-

1) ድርጅቱ የሚቋቋምበት አካባቢ የሚመረተውን ምግብ ሊበክሉ ለሚችሉ በካይ ነገሮች ተጋላጭ ያልሆነ እና በሚመረተው ምግብ ላይ የጥራትና ደህንነት ጉድለት ሊያስከትል ከሚችል ማምረቻ እና ማከማቻ መጋዘን መራቅ አለበት፡፡

2) የማምረቻ ህንፃው ዲዛይን፣ ግንባታና አቀማመጥ በምርቱ አመራረት ሂደት ላይ ተፅእኖ በማያሳድር ሁኔታ የተገነባ ሆኖ ለቀጥተኛ የፀሀይ ብርሃን ተጋላጭ ያልሆነ፣

የምርት ማምረቻና ማከማቻ ህንጻውን ንፅህና ለመጠበቅና ዲስኢንፌክት ለማድረግ ምቹ የሆነ፣ ተባይና ቆርጣሚ እንስሳት ወደ ማምረቻው ክፍል የማያስገባ፣ የማምረቻ ህንጻውን የሙቀትና ቅዝቃዜ፣ እርጥበትና ሌሎች አካባቢያዊ ሁኔታን ለመቆጣጠር የሚያስችል እና የአየር ዝውውርን ከውጪ ወደ ውስጥ በማያስገባ ሁኔታ የተገነባ መሆን አለበት፡፡

3) የማምረቻና ማከማቻ ክፍሎቹ ስፋት ድርጅቱ እንደሚያመርተው የምርት ዓይነትና መጠን በቂ ሆኖ ቢያንስ የጥሬ እቃና ምርት ማከማቻ፣ የማምረቻ፣ የፊዚኮ ኬሚካልና ማይክሮ ባዮሎጂ ጥራት ቁጥጥር ላቦራቶሪ የያዘ እና በሚመረተው ምግብ ላይ የመበካከል ሁኔታ (cross contamination) የማያስከትል እና የምርቱን ደህንነት በአግባቡ የሚያስጠብቅ መሆን አለበት፡፡

4) የክፍሎቹ ግድግዳና ወለል ሊታጠብ የሚችል፣ ልሙጥና በቀላሉ ምርቱን ሊበክል የሚችል በካይ ነገር የማይዝ መሆን አለበት፡፡

5) የተበላሸና ጥቅም ላይ የማይውሉ ምግቦች ማቆያ ክፍል፣ የቁሳቁስና ኬሚካሎች ማከማቻ ክፍል እና የልብስ መቀየሪያ፣ የመመገቢያ፣ በሰራተኞቹ ቁጥር መሰረት በቂ የሆነ እና የተለየ የሴቶች እና የወንዶች መፀዳጃ ቤት፣ የእጅ መታጠቢያና ሻወር ቤት ሊኖረው ይገባል፡፡

6) አምራች ድርጅቱ ከማመልከቻ ጋር ባስገባው የአመራረት ሂደት የሚሳይ ስዕላዊ መግለጫ ላይ በተቀመጠው አግባብ በውል የሚታወቅ እና የተለየ የጥሬ እቃና የምርት ማሸጊያና ማከማቻ ቦታ፣ የማምረቻ ቦታ፣ ያለቀለት ምርት ማከማቻ ቦታ ሊኖረው ይገባል፡፡

7) ህንፃው የተገነባበት ግብዓት ሙቀት አምቀው ከሚይዙ እና በአጠቃላይ በክፍሉ ሙቀት ላይ ተፅእኖ ከማያሳድር ቁሳቁስ የተገነባ መሆን አለበት፡፡

8) በመመሪያ ላይ አባሪ በተደረገው ቅፅ መሰረት በክፍሎቹ ውስጥ ብርሃንና የአየር ዝውውር ሊኖረው ይገባል፡፡

9) ለምግብ ማምረት አገልግሎት ላይ የሚውል ውሃን እንደ አስፈላጊነቱ ለማዘጋጀት የሚያስችል የውሀ ማጣሪያ (filtration)፣ ከተህዋስያን ነፃ ማድረግያ (disinfection)፣ ሊኖረው ይገባል፡፡

10) ወደ ማምረቻ ክፍሉ ሊገባ የሚችለውን አየር ለማጣራት የሚያስችል አየር ማጣሪያ (Air filtration system)፣ የታመቀ አየር (compresed air)፣ የአየር ማውጫ

(exhaust system) እና የአየር ሙቀት ማስተካከያ (air condtioning) ሊኖረው ይገባል።

11) አማራጩ የሀይል እና የውሃ አቅርቦት ሊኖረው ይገባል።

12) እንደምግቡ ዓይነት ፈሳሽ ቆሻሻ ማከሚያ፣ የተሟላ የፍሳሽ ማስወገጃ መስመር፣ የደረቅ ቆሻሻ ማቃጠያ ወይም ኢንስነሬተር እና ሌሎች የቆሻሻ ማስወገጃ ስርዓት ሊኖረው ይገባል።

13) የማምረቻው አካባቢ ወይም ግቢ በአግባቡ የተያዘ ሳር፣ አስፋልት ወይም ሌላ በቀላሉ ሊጸዳ በሚችል ማቴሪያል የተሸፈነ ሆኖ አቧራ ወይም ሌላ ምግብን ሊበክል የሚችል ነገር ሊይዝ የማይችል መሆን አለበት።

14) ድርጅቱ እንደሚያመርተው የምግብ ዓይነት ለማምረት የሚያስችሉ የተሟሉና ዲዛይኑ በሚፈቅደው መሰረት የተተከለ ከዝገት የፀዱ፣ ከስቴንለስ ስቲል ወይም በምግቡ ላይ ምንም ዓይነት ለውጥ ሊያስከትል ከማይችል ማቴሪያል /food grade/ የተሰሩ ማሽኖች ሊኖሩት ይገባል።

15) በድርጅቱ የሚመረት የምርት ዓይነት ወደ ገበያ ከመውጣታቸው በፊት እንደ ምርቱ ዓይነት የጥራትና ደህንነት ቁጥጥር ለማካሄድ የሚያስችል የማይክሮባዮሎጂ እና የፊዝኮ ኬሚካል ምርመራ ለማከሄድ የሚያስችል መሰረታዊ የላቦራቶሪ ምርመራ እቃዎች ሊኖረው ይገባል።

16) እንደ አስፈላጊነቱ የማቴሪያል፣ ልብሶች፣ ቁሳቁስ እና ሌሎች መሰል ነገሮች ከተህዋስያን ነፃ ለማድረግ የሚያስችሉ ስቴሬላይዘር (sterilizers) መሳሪያዎች ሊኖረው ይገባል።

17) ድርጅቱ የቅዝቃዜ ሰንሰለታቸው መጠበቅ ያለባቸው ምግቦች የሚያመርት ከሆነ የምግቡን ቅዝቃዜ ሰንሰለት በጠበቀ ሁኔታ ለማምረት፣ ለማከማቸትና ለማጓጓዝ የሚያስችል ማቀዝቀዣ (deep freezer or cold room) የተገጠመለት ክፍል ወይም ራሱን የቻለ ማቀዝቀዣ መሳሪያ እና ማቀዝቀዣ የተገጠመላቸው ተሽከርካሪዎች ሊኖሩት ይገባል።

18) ከሰው ቀጥተኛ ንክኪ ነፃ በሆነ መንገድ ምርቱን በቅድሚያ ለማሸግ የሚያስችል መሳሪያ ሊኖር ይገባል።

19) በምርቱ ማሸግያ ላይ የመጠቀሚያ ጊዜና የባች ቁጥር ለማተም የሚያስችል መሳሪያ ሊኖረው ይገባል።

20) እንደየስራ ባህሪያቸው የሰራተኞች የደህንነት መጠበቂያ ቁሳቁስ፣ ነጭ ጋውን፣ ጓንት፣ ፣ ቱታ፣ ቦቲ ጫማ፣ የፀጉር መሸፈኛ፣ የአፍ መሸፈኛ (mouth mask)፣ ለስጋ ተሸካሚ ሰራተኞች ፕላስቲክ ልብስ እና ሌሌች መሰል የሰራተኞች የደህንነት መጠበቂያ ቁሳቁስ ሊኖረው ይገባል።

21) ድንገተኛ አደጋዎች ሲከሰቱ ለማከምና ለመቆጣጠር የሚያስችል የመጀመሪ እርዳታ መስጫና የእሳት አደጋ ማጥፊያ ሊኖረው ይገባል።

22) በድርጅቱ ውስጥ የሚከሰቱ ድንገተኛ አደጋዎች እና የጤና ችግሮች ለመከታተልና ለማከም የሚያስችል ስርዓት ሊኖረው ይገባል።

23) የምግብ ማምረቻ ድርጅቱ ለምርት ክፍል በFood science & Post Harvest Technology፣ Food Science and Technology፣ Food Science & Nutrition ወይም Food Engineering ሙያዎች የተመረቁ ሆኖ ለዲግሪ ዜሮ ዓመት ወይም ለዲፕሎማ 2 ዓመት በምግብ ማምረት ስራ ተዛማጅ የስራ ልምድ ያለው ቢያንስ አንድ ባለሙያ ሊኖረው ይገባል።

24) ለማይክሮ ባዮሎጂ ጥራት ቁጥጥር ስራ ላይ Food microbiology ወይም applied biology የተመረቀ ሁኖ ለዲግሪ ዜሮ ዓመት ወይም ለዲፕሎማ 2 ዓመት በምግብ ማምረት ስራ ተዛማጅ የስራ ልምድ ያለው ቢያንስ አንድ ባለሙያ ሊኖረው ይገባል።

25) ለፊዚኮ ኬሚካል ጥራት ምርመራ በFood science & Post Harvest Technology፣ በFood process enegenenring፣ በFood science & Technology፣ በFood Science & Nutrition፣ ወይም applied chemistry የተመረቀ ሁኖ ለዲግሪ ዜሮ ዓመት ወይም ለዲፕሎማ 2 ዓመት በምግብ ጥራት ምርመራ ስራ ተዛማጅ የስራ ልምድ ያለው ቢያንስ አንድ ባለሙያ ሊኖረው ይገባል።

26) የድርጅቱን የሀይጅንና ሳኒቴሽን ጉዳዮችን የሚከታተል በEneviromental health ወይም enviromental science ወይም Sanitary science የተመረቀ ሁኖ ለዲግሪ ዜሮ ዓመት ወይም ለዲፕሎማ 2 ዓመት በሀይጅን እና ሳኒቴሽን የስራ ልምድ ያለው ቢያንስ አንድ ባለሙያ ሊኖረው ይገባል።

27) ከሚመረተው ምግብ ጋር ቀጥተኛ ንክኪ ያላቸው ሠራተኞች ስራ ከመጀመራቸው በፊት ህጋዊ በሆነ የጤና ተቋም አስመርምሮ በምግብ ምክንያት ከሚተላለፉ በሽታዎች ነፃ ስለመሆናቸው ማረጋገጥ አለበት። ለዚህም ማረጋገጫ ማሰረጃ ሊኖረው ይገባል።

ክፍል አራት
በከፍተኛ ደረጃ ለብልሽት ተጋላጭ ስለሆኑ ምግቦች

9. **በከፍተኛ ደረጃ ለብልሽት ተጋላጭ የሆኑ ምግቦች አምራች ድርጅት ማሟላት ያለባቸው መስፈርቶች**

ማንኛውም በከፍተኛ ደረጃ ለብልሽት ተጋላጭ የሆኑ የምግብ አይነቶችን የሚያመርት የምግብ አምራች ድርጅት በአንስተኛ፣ በመካከለኛም ወይም በከፍተኛ ደረጃ ምግብ ለማምረት የሚያስፈልገውን የቅድመ ምርት ብቃት ማረጋገጫ ለማግኘት የሚከተሉትን መስፈርቶች ማሟላት አለበት፡-

1) የምግብ ማምረቻው የሚቋቋምበት አካባቢ የሚመረተውን ምግብ ሊበክሉ ለሚችሉ በካይ ነገሮች ተጋላጭ መሆን የለበትም፡፡
2) የምግብ ማምረቻው ጊቢ ምግብን ሊበክል ከሚችሉ እንደ አቧራና መሰል ነገሮች ሊያስነሳ የማይችልና ንፁህ መሆን አለበት፡፡
3) የማምረቻ ህንፃው ዲዛይን፣ ግንባታና አቀማመጥ በምርት አመራረት ሂደትና በሚመረተው ምርት ጥራትና ደህንነት ላይ ተፅእኖ በማያሳድር መልኩ የተገነባ መሆን አለበት፡፡
4) የክፍሎቹ ግድግዳ እና ወለል ሊታጠብ የሚችል፣ ልሙጥና በቀላሉ ምርቱን ሊበክል የማይችል እና በካይ ነገር የማይገ መሆን አለበት፡፡
5) ህንፃው የተገነባበት ግብዓት ሙቀት አምቀው ከሚይዙና በአጠቃላይ በክፍሉ ሙቀት ላይ ተፅእኖ ከማያሳድር ቁሳቁስ የተገነባ መሆን አለበት፡፡
6) በማምረቻና ማከማቻ ቦታው ውስጥ የአየር ዝውውር ሊኖረው ይገባል፡፡
7) የደረቅና የፍሳሽ ቆሻሻ ማጠራቀሚያና በአግባቡ ለመያዝ የሚያስችል ቁሳቁስ ሊኖረው ይገባል፡፡
8) እንደ ምርቱ ዓይነት የምግቡን ቅዝቃዜ ሰንሰለት በጠበቀ ሁኔታ ለማከማቸት የሚያስችሉ የተለያዩ ማቀዝቀዣ መሳሪያዎች (deep freezer or cold room) የተገጠመለት ክፍል ወይም ራሱን የቻለ ማቀዝቀዣ መሳሪያ ሊኖረው ይገባል፡፡
9) እንደየስራ ባህሪው ተስማሚ የሆነ የሰራተኞች የደህንነት መጠበቂያ ቁሳቁስ፣ ነጭ ጋውን፣ ጓንት፣ ቁር፣ ቦቲ ጫማ፣ የፀጉር መሸፈኛ፣ የአፍ መሸፈኛ (Mouth mask)፣ ለስጋ ተሸካሚ ሰራተኞች ፕላስቲክ ልብስና እና ሌላ ተመሳሳይ የሆነ የሰራተኞች የደህንነት መጠበቂያ ቁሳቁስ ሊኖሩው ይገባል፡፡

10) ድንገተኛ አደጋዎች ሲከሰቱ ለማከምና ለመቆጣጠር የሚያስችል የመጀመሪያ እርዳታ መስጫ ሊኖረው ይገባል።

11) ከሚመረተው ምግብ ጋር ቀጥተኛ ንክኪ ያላቸው ሠራተኞች ስራ ከመጀመራቸው በፊት ህጋዊ በሆነ የጤና ተቋም አስመርምሮ በምግብ ምክንያት ከሚተላለፉ በሽታዎች ነፃ ስለመሆናቸው ማረጋገጥ እና ይህን ስለማድረጉ የሚገልጽ ማስረጃ ሊኖረው ይገባል።

10. **በከፍተኛ ደረጃ ለብልሽት ተጋላጭ የሆኑ ምግቦች አምራች ድርጅት ሆኖ ምግብን በከፍተኛ ደረጃ የሚያመርት አምራች ድርጅት ማሟላት ያለበት መስፈርቶች፡-**

በዚህ መመሪያ አንቀፅ 9 የተዘረዘሩት መስፈርቶች እንደተጠበቁ ሆነው በከፍተኛ ደረጃ ምግብን የሚያመርቱ የምግብ አምራች ድርጅቶች በተጨማሪነት የሚከተሉትን መስፈርቶች ማሟላት ይኖርባቸዋል፡-

1) እንደሚያመርተው የምግብ ዓይነት የተለየ የፊዚኮ ኬሚካል እና የማይክሮ ባዮሎጂ መመሪመሪያ ክፍል ሊኖረው ይገባል።

2) የተበላሸና ጥቅም ላይ የማይውሉ ምግቦች የተከለለ ማቆያ ቦታ፣ የቁሳቁስና ኬሚካሎች ማከማቻ እና የልብስ መቀየሪያ፣ መጸዳጃ ቤት፣ የእጅ መታጠቢያና ሻወር ቤት ሊኖረው ይገባል።

3) ህንፃው የተገነባበት ግብዓት ሙቀት አምቀው ከሚይዙና በአጠቃላይ በክፍሉ ሙቀት ላይ ተፅእኖ ከማያሳድር ቁሳቁስ የተገነባ መሆን አለበት።

4) ውሃና ሌሎች ፍሳሾች ለማስወገድ የሚያስችል ዝግ የተሸፈነ መስመር ሊኖረው ይገባል።

5) በሚያመርተው ምርት ላይ የጥራት ቁጥጥር ለማካሄድ የሚያስችል የፊዚኮ ኬሚካልና ማይክሮባዮሎጂ የላቦራቶሪ ጥራት ምርመራ መሳሪያዎች ሊኖረው ይገባል።

6) እንደ ምግቡ ባህሪ የምግብን ቅዝቃዜ ሰንሰለት በጠበቀ መልኩ ለማጓጓዝ የሚያስችሉ ማቀዝቀዣ የተገጠመላቸው ተሽከርካሪዎች ሊኖሩት ይገባል።

7) የሀይል መቆራረጥ በሚያጋጥምበት ጊዜ የሚያገለግል አማራጭ የሀይል ምንጭ ሊኖረው ይገባል።

8) ድርጅቱ ለማምረት ሂደት የሚጠቀመው ውሃ የሚፈለገውን የአገልግሎት ደረጃ የሚያሟላ አማራጭ የውሃ አቅርቦት ሊኖረው ይገባል።

9) ከሰው ቀጥተኛ ንክኪ ነፃ በሆነ መንገድ ምርቱን በቅድሚያ ለማሸግ የሚያስችል መሳሪያ ሊኖር ይገባል፡፡

10) በምርቱ ማሸግያ ላይ የመጠቀሚያ ጊዜና የመለያ ቁጥር ለማተም የሚያስችል መሳሪያ ሊኖረው ይገባል፡፡

11) እንደየስራ ባህሪው ከምርቱ ጋር ተስማሚ የሆነ የሰራተኞች የደህንነት መጠበቂያ ቁሳቁስ፣ ነጭ ጋዎን፣ ጓንት፣ ቱታ፣ ቦቲ ጫማ፣ የፀጉር መሸፈኛ፣ የአፍ መሸፈኛ (Mouth mask)፣ ለስጋ ተሸካሚ ሰራተኞች ፕላስቲክ ልብስ እና ሌላ ተመሳሳይ የሆነ የሰራተኞች የደህንነት መጠበቂያ ቁሳቁስ ሊኖረው ይገባል፡፡

12) ድንገተኛ አደጋዎች ሲከሰቱ አገልግሎት ላይ የሚውል የመጀመሪያ እርዳታ መስጫ ሊኖረው ይገባል፡፡

13) የምግብ ማምረቻ ድርጅቱ ለምርት ክፍል በFood science & Post Harvest Technology፣ Food Science and Technology፣ Food Science & Nutrition ወይም Food Engineering ሙያዎች የተመረቁ ሆኖ ለዲግሪ ዜሮ ዓመት ወይም ለዲፕሎማ 2 ዓመት በምግብ ማምረት ስራ ተዛማጅ የስራ ልምድ ያለው ቢያንስ አንድ ባለሙያ ሊኖረው ይገባል፡፡

14) ለማይክሮ ባዮሎጂ ጥራት ቁጥጥር ስራ ዘርፍ Food microbiology, applied biology ወይም Veterinary microbiology ሙያዎች የተመረቀ ሁኖ ለዲግሪ ዜሮ ዓመት ወይም ለዲፕሎማ 2 ዓመት በምግብ ጥራት ምርምር ስራ ተዛማጅ የስራ ልምድ ያለው ቢያንስ አንድ ባለሙያ ሊኖረው ይገባል፡፡

15) ለፊዚኮ ኬሚካል ጥራት ምርመራ ስራ ዘርፍ በFood science & Post Harvest Technology፣ በFood process enegenenring፣ ወይም በFood science & Technology፣ በFood Science & Nutrition ወይም Applied chemistry ሙያዎች የተመረቀ ሁኖ ለዲግሪ ዜሮ ዓመት ወይም ለዲፕሎማ 2 ዓመት በምግብ ጥራት ቁጥጥር ስራ ተዛማጅ የስራ ልምድ ያለው ቢያንስ አንድ ባለሙያ ሊኖረው ይገባል፡፡

16) የድርጅቱን የሀይጅንና ሳኒቴሽን ጉዳዮችን የሚከታተል በEneviromental health ወይም enviromental science ወይም Sanitary science የተመረቀ ሆኖ ለዲግሪ ዜሮ ዓመት ወይም ለዲፕሎማ 2 ዓመት በሀይጅን እና ሳኒቴሽን የስራ ልምድ ያለው ቢያንስ አንድ ባለሙያ ሊኖረው ይገባል፡፡

11. በከፍተኛ ደረጃ ለብልሽት ተጋላጭ የሆኑ ምግቦች አምራች ድርጅት ሆኖ ምግብን በመካከለኛ ደረጃ የሚያመርት አምራች ድርጅት ማሟላት ያለበት መስፈርቶች፡-

1) እንደሚያመርተው የምግብ ዓይነት የተለየ የፊዚኮ ኬሚካል እና የማይክሮ ባዮሎጂ መመሪመሪያ ክፍል ሊኖረው ይገባል፡፡

2) በሚያመርተው ምርት ላይ የጥራት ቁጥጥር ለማካሄድ የሚያስችል የፊዚኮ ኬሚካልና ማይክሮባዮሎጂ የላቦራቶሪ ጥራት ምርመራ ሊያሰራ የሚችል መሳሪያዎች ሊኖረው ይገባል፡፡

3) የተበላሸና ጥቅም ላይ የማይውሉ ምግቦች የተከለለ ማቆያ ቦታ፣ የቁሳቁስና ኬሚካሎች ማከማቻ እና የልብስ መቀየሪያ፣ መፀዳጃ ቤት፣ የእጅ መታጠቢያና ሻወር ቤት ሊኖረው ይገባል፡፡

4) ህንፃው የተገነባበት ግብዓት ሙቀት አምቀው ከሚይዙና በአጠቃላይ በክፍሉ ሙቀት ላይ ተፅእኖ ከማያሳድር ቁሳቁስ የተገነባ መሆን አለበት፡፡

5) ውሃና ሊሎች ፍሳሾች ለማስወገድ የሚያስችሉ የተሸፈኑ መስመሮች ሊኖሩት ይገባል፡፡

6) እንደ ምግቡ ባህሪ የምግቡን ቅዝቃዜ ሰንሰለት በጠበቀ መልኩ ለማጓጓዝ የሚያስችሉ ማቀዝቀዣ የተገጠመላቸው ተሽከርካሪዎች ወይም ይህን መስፈርት የሚያሟሉ ተሽከርካሪዎች ከሚያቀርብ ተቋም ጋር ውል ሊኖረው ይገባል፡፡

7) ሀይል በሚቋረጥበት ጊዜ የሚያገልግል አማራጭ የሀይል ምንጭ ሊኖረው ይገባል፡፡

8) ድርጅቱ ለማምረት ሂደት የሚጠቀመው ውሃ ለሚፈለገውን አገልግሎት ደረጃ የሚያሟላ አማራጭ የውሃ አቅርቦት ሊኖረው ይገባል፡፡

9) ከሰው ቀጥተኛ ንክኪ ነፃ በሆነ መንገድ ምርቱን በቅድሚያ ለማሸግ የሚያስችል መሳሪያ ሊኖር ይገባል፡፡

10) በምርቱ ማሸግያ ላይ የመጠቀሚያ ጊዜና የመለያ ቁጥር ለማተም የሚያስችል መሳሪያ ሊኖረው ይገባል፡፡

11) እንደየስራ ባህሪው ከምርቱ ጋር ተስማሚ የሆነ የሰራተኞች የደህንነት መጠበቂያ ቁሳቁስ፣ ነጭ ጋዎን፣ ጓንት፣ ቱታ፣ ቦቲ ጫማ፣ የፀጉር መሸፈኛ፣ የአፍ ማስክ፣ የስጋ ተሸካሚ ሰራተኞች ፕላስቲክ ልብስና የመሳሰሉት ሊኖረው ይገባል፡፡

12) ድንገተኛ አደጋዎች ሲከሰቱ ለማካሙና ለመቆጣጠር የሚያስችል የመጀመሪያ እርዳታ መስጫ ሊኖረው ይገባል፡፡

13) የምግብ ማምረቻ ድርጅቱ ለምርት ክፍል በFood science & Post Harvest Technology፣ Food Science and Technology፣ Food Science & Nutrition ወይም Food Engineering ሙያዎች የተመረቁ ሆኖ ለዲግሪ ዜሮ ዓመት ወይም ለዲፕሎማ 2 ዓመት በምግብ ማምረት ስራ ተዛማጅ የስራ ልምድ ያለው ቢያንስ አንድ ባለሙያ ሊኖረው ይገባል።

14) ለማይክሮ ባዮሎጂ ጥራት ቁጥጥር ስራ ላይ Food microbiology, applied biology ወይም Veterinary microbiology ሙያዎች የተመረቀ ሁኖ ለዲግሪ ዜሮ ዓመት ወይም ለዲፕሎማ 2 ዓመት በምግብ ጥራት ምርምር ስራ ተዛማጅ የስራ ልምድ ያለው ቢያንስ አንድ ባለሙያ ሊኖረው ይገባል።

15) ለፊዚኮ ኬሚካል ጥራት ምርመራ በFood science & Post Harvest Technology፣ በFood process enegenenring፣ ወይም በFood science & Technology፣ በFood Science & Nutrition ወይም Applied chemistry ሙያዎች የተመረቀ ሁኖ ለዲግሪ ዜሮ ዓመት ወይም ለዲፕሎማ 2 ዓመት በምግብ ጥራት ቁጥጥር ስራ ተዛማጅ የስራ ልምድ ያለው ቢያንስ አንድ ባለሙያ ሊኖረው ይገባል።

12. **በከፍተኛ ደረጃ ለብልሽት ተጋላጭ የሆኑ ምግቦች አምራች ድርጅት ሆኖ ምግብን በአነስተኛ ደረጃ የሚያመርት አምራች ድርጅት ማሟላት ያለበት መስፈርቶች፡-**

በዚህ መመሪያ አንቀፅ 9 የተዘረዘሩ መስፈርቶች እንደተጠበቁ ሆነው በከፍተኛ ደረጃ ለብልሽት ተጋላጭ የሆኑ ምግቦች አምራች ድርጅት ሆኖ ምግብን በአነስተኛና መካከለኛ ደረጃ የሚያመርቱ አምራች ድርጅቶች የሚከተሉትን መስፈርቶች በተጨማሪነት ማሟላት ይኖርባቸዋል፡-

1) የማምረቻና ማከማቻ ክፍሎቹ ስፋት ድርጅቱ እንደሚያመርተው የምርት ዓይነትና መጠን በቂ ሆኖ በሚመርተው ምግብ ላይ የመበካከል ሁኔታ (cross contamination) የማያስከትልና የምርቱ ደህንነት በአግባቡ የሚያስጠብቅ መሆን አለበት።

2) ውሃና ሌሎች ፍሳሾች ለማስወገድ የሚያስችሉ መስመሮች ሊኖሩት ይገባል።

3) የደረቅና የፍሳሽ ቆሻሻ ማጠራቀሚያና በአግባቡ ለመያዝ የሚያስችል አሰራር ሊኖረው ይገባል።

4) የሚያመርተው ምርት የጥራት ቁጥጥር ምርመራ የተካሄደበት መሆኑን የሚያሳይ እውቅና ካለው ላብራቶሪ ጋር የተደረገ ህጋዊ የውል ሰነድ ማቅረብ ይኖርበታል፡፡

5) ድርጅቱ ለማምረት ሂደት የሚጠቀመው ውሃ የሚፈለገውን አገልግሎት ደረጃ የሚያሟላ የውሃ ምንጭ አቅርቦት ሊኖረው ይገባል፡፡

6) አጠቃላይ የምግብ ማምረቻ ድርጅቱ የሚያመርተውን ምግብ ጥራትና ደህንነት ጠብቆ እንዲያመርት በበላይንት የሚያግዝ እንደሚያመርተው የምግብ አይነት አንድ በFood science & Post Harvest Technology፣ Food Science and Technology፣ Food Science & Nutrition፣ Dairy Technology፣ Meat technology ወይም Food Engineering ሙያ የተመረቀ ሁኖ ለዲግሪ ዜሮ ዓመት ወይም ለዲፕሎማ 2 ዓመት በምግብ ማምረት ስራ ተዛማጅ የስራ ልምድ ያለው ቢያንስ አንድ ባለሙያ ሊኖረው ይገባል፡፡

ክፍል አምስት
በዝቅተኛ ደረጃ ለብልሽት ተጋላጭ ስለሆኑ የምግብ አይነቶች

13. በዝቅተኛ ደረጃ ለብልሽት ተጋላጭ የሆኑ የምግብ አይነቶችን አምራች ድርጅት ማሟላት ያለበት መስፈርቶች

ማንኛውም በዝቅተኛ ደረጃ ለብልሽት ተጋላጭ የሆኑ የምግብ አይነቶችን የሚያመርት የምግብ አምራች ድርጅት በአነስተኛ፣ በመካከለኛ ወይም በከፍተኛ ደረጃ ምግብ ለማምረት የሚያስፈልገውን የቅድመ ምርት ብቃት ማረጋገጫ ለማግኘት የሚከተሉትን መስፈርቶች ማሟላት አለበት፡-

1) የምግብ ማምረቻው የሚቋቋምበት አካባቢ የሚመረተውን ምግብ ሊበክሉ ለሚችሉ በካይ ነገሮች ተጋላጭ መሆን የለበትም፡፡

2) የማምረቻና ማከማቻ ክፍሎቹ ስፋት ድርጅቱ እንደሚያመርተው የምርት ዓይነትና መጠን በቂ ሆኖ በሚመረተው ምግብ ላይ የመበካከል ሁኔታ (cross contamination) የማያሰከትልና የምርቱን ደህንነት በአግባቡ የሚያስጠብቅ መሆን አለበት፡፡

3) የክፍሎቹ ግድግዳ እና ወለል ሊፀዳ የሚችል መሆን አለበት፡፡

4) ውሃና ሌሎች ፍሳሾች ለማስወገድ የሚያስችል መስመሮች ሊኖሩት ይገባል፡፡

5) የደርቅና የፍሳሽ ቆሻሻን ማጠራቀሚያ እና በአግባቡ ለመያዝ የሚያስችል አሰራር ሊኖረው ይገባል።

6) የሚያመርተው ምርት የጥራት ቁጥጥር ምርመራ የተካሄደበት መሆኑን የሚያሳይ እውቅና ካለው ላብራቶሪ ጋር የተደረገ ህጋዊ የውል ሰነድ ማቅረብ ይኖርበታል።

7) እንደየስራ ባህሪው የሰራተኞች የደህንነት መጠበቂያ ቁሳቁስ ሊኖሩት ይገባል።

8) ድርጅቱ እንደሚያመርተው የምግብ ዓይነት ለማምረቻነት የሚያገለግሉ የተሟሉና ዲዛይኑ በሚፈቅደው መሰረት የተተከለ፣ ከዝገት የፀዱ፣ ከስቴንለስ ስቲል ወይም በምግቡ ላይ ብክለት ሊያስከትል ከማይችል ማቴሪያል /food grade/ የተሰሩ የማምረቻ መሳሪያዎች ሊኖሩት ይገባል።

9) ከሚመረተው ምግብ ጋር ቀጥተኛ ንክኪ ያላቸው ሠራተኞች ስራ ከመጀመራቸው በፊት ህጋዊ በሆነ የጤና ተቋም አስመርምሮ በምግብ ምክንያት ከሚተላለፉ በሽታዎች ነፃ ስለመሆናቸው ማረጋገጥ እና ይህን ስለማድረጉ የሚገልጽ ማስረጃ ሊኖረው ይገባል።

14. በዝቅተኛ ደረጃ ለብልሽት ተጋላጭ የሆኑ ምግቦች አምራች ድርጅት ሆኖ ምግብንበከፍተኛ እና መካከለኛ ደረጃ የሚያመርቱ አምራች ድርጅቶች ማሟላት ያለባቸው መስፈርቶች

በዚህ መመሪያ አንቀፅ 13 የተዘረዘሩት እንደተጠበቁ ሆነው በዝቅተኛ ደረጃ ለብልሽት ተጋላጭ የሆኑ ምግቦች አምራች ድርጅት ሆኖ ምግብን በስፋትና እና በብዛት የሚያመርቱ አምራች ድርጅቶች የሚከተሉትን መስፈርቶች በተጨማሪነት ማሟላት ይኖርባቸዋል።

1) የማምረቻ ቦታው ስፋት እንደሚያመርተው ምርት መጠን በቂ ሁኖ ቢያንስ የጥሬ እቃና ምርት ማከማቻ፣ የማምረቻ፣ የተበላሸና ጥቅም ላይ የማይውሉ ምግቦች የተከለለ ማቆያ ቦታ፣ የቁሳቁስና ኬሚካሎች ማከማቻ እና የልብስ መቀየሪያ፣ መጸዳጃ ቤት፣ የእጅ መታጠቢያና ሻወር ቤት ለማከናወን የሚስችል ቦታ ሊኖረው ይገባል።

2) የምርቱን ጥራትና ደህንነት አረጋግጦ ለማውጣት የሚያስችል የጥራት ምርመራ ላብራቶሪ ሊኖረው ይገባል።

3) ድንገተኛ አደጋዎች ሲከሰቱ ለማከምና ለመቆጣጠር የሚያስችል የመጀመሪያ እርዳታ መስጫ ሊኖረው ይገባል።

4) የምግብ ማምረቻ ድርጅቱ ለምርት ክፍል በFood science & Post Harvest Technology፣ Food Science and Technology፣ Food Science & Nutrition ወይም Food Engineering ሙያዎች የተመረቀ ሆኖ ለዲግሪ ዜሮ ዓመት ወይም ለዲፕሎማ 2 ዓመት በምግብ ማምረት ስራ ተዛማጅ የስራ ልምድ ያለው አንድ ባለሙያ ሊኖረው ይገባል።

5) የዚህ አንቀጽ ንኡስ አንቀፅ 14 እንደተጠበቀ ሆኖ የተሸገ ውሃ፣ መዓድን ውሃ እና የለስላሳ መጠጦች አምራች ድረጅት ለማይክሮ ባዮሎጂ ጥራት ቁጥጥር ስራ በFood microbiology ወይም applied biology በሆኑ ሞያዎች የተመረቀ ሁኖ ለዲግሪ ዜሮ ዓመት ወይም ለዲፕሎማ 2 ዓመት በምግብ ማምረት የስራ ልምድ ያለው ቢያንስ አንድ ባለሙያ ሊኖረው ይገባል።

6) ለፊዚኮ ኬሚካል ጥራት ምርመራ በFood science & Post Harvest Technology፣ በFood process enegenenring፣ በFood science & Technology፣ በFood Science & Nutrition ወይም Applied chemistry በሆኑ ሞያዎች የተመረቀ ሁኖ ለዲግሪ ዜሮ ዓመት ወይም ለዲፕሎማ 2 ዓመት በምግብ ጥራት ቁጥጥር ስራ ተዛማጅ የስራ ልምድ ያለው ቢያንስ አንድ በለሙያ ሊኖረው ይገባል።

15. በዝቅተኛ ደረጃ ለብልሽት ተጋላጭ ሆነው ምግብን በአነስተኛ ደረጃ የሚያመርቱ አምራች ድርጅቶች ማሟላት ያለባቸው መስፈርቶች

በዚህ መመሪያ በአንቀፅ 13 ከተዘረዘሩት መስፈርቶች በተጨማሪ አንድ የድርጅቱን የምግብ ምርት ጥራትና ደህንነት በበላይነት የሚከታተል በምግብ አመራረትና አያያዝ ላይ ስልጠና የወሰደ ባለሙያ ሊኖረው ይገባል።

ክፍል ስድስት
ልዩ ልዩ ድንጋጌዎች

16. የማምረቻ ደረጃ አወሳሰን

1) ማንኛውም የምግብ ማረቻ ተቋም አነስተኛ፣ መካከለኛና ከፍተኛ ተብሎ ሊወሰን የሚችለው የብቃት ማረጋጫውን ለማውጣት ሲያመለክት ከባንክ ወይም

ከኢንቨንስትመንት ኤጂንሲ ቢሮዎች በሚሰጠው የፋይናንስ አቅም ማሳያ መሰረት ይሆናል፣

2) የፋይናስ አቅም ማሳያ ሰነድ ከማንኛውም ሕጋዊ ባንክ ስራውን ለማንቀሳቀስ ያለውን አቅም የሚገልጽ መጠን ያለው መሆን ይኖርበታል፣

3) ማንኛውም የብቃት ማረጋጫ ለማግኘት የሚቀርብ የፋይናስ አቅም መግለጫ ሰነድ ከንግድ ፈቃድ ለማውጣት ለንግድ ሚኒስቴር ወይም ንግድ ቢሮ ከሚያቀርበው ጋር የባንኩም ሆነ የገንዘቡ መጠን ተመሳሳይ መሆን ይኖርበታል

17. የውስጥ ጥራት ቁጥጥር ስርዓት ዝርጋታ እና የምርት ምዝገባና ፍቃድ ሁኔታ

1) የምግብ ማምረቻ ድርጅቱ የቅድመ ፍቃድ ምስክር ወረቀት በመወሰድ ወደ ምርት ማምረት ከገባ በኋላ ምግቡን ወደ ገበያ ከማውጣቱ በፊት የውስጥ ጥራት ማረጋገጫ ስርዓት መዘርጋትና እንደ ምርቱ አይነት እና ባህሪ ምርቱን በባለሥልጣኑ ማስመዝገብ ወይም ማሳወቅ አለበት፡፡

2) በዚህ አንቀጽ ንኡስ-አንቀጽ (1) የተገለጸው እንደተጠበቀ ሆኖ ባለሰልጣኑ የምርት ምዝገባ የሚያከናወነው የምግብ አምራች ድርጅቱ የውስጥ ጥራት ማረጋገጫ ስርዓት የዘረጋ ከሆነና እንደሚያመርተው የምግብ አይነት የጥራትና ደህንነት ማረጋጋጫ መስፈርቶችን ያሟላ መሆኑን ሲያረጋግጥ ይሆናል፡፡

18. የብቃት ማረጋገጫ ምስክር ወረቀት አቀማመጥ

ማንኛውም የምግብ ማምረቻ ድርጅት ከባለስልጣኑ የተሰጠውን የብቃት ማረጋገጫ ምስክር ወረቀት ዋናውን በማንኛውም ጊዜ በግልፅ በሚታይ ቦታ ማሰቀመጥ አለበት፡፡

19. የማምረቻ ቦታ ለውጥ ስለማድረግ

ማንኛውም የምግብ ማምረቻ ድርጅት በባለሥልጣኑ እውቅና ካገኘበት እና ካስመዘገበበት የማምረቻ ቦታ ለውጥ ከማድርጉ በፊት ለባለሰልጣን መስሪያቤቱ ማሳወቅ አለበት፡፡

20. ስለአግልግሎት ክፍያ

የምግብ አምራች ተቋም አዲስ ምዝገባ፣ እድሳትና ዳግም እንስፔክሽን አገልግሎት ለማግኘት "የምግብ፣ የመድኃኒት፣ የጤና ተቋማትና የጤና ባለሙያዎች ምዝገባና ፈቃድ

አሰጣጥ አገልግሎት ክፍያ ተመንን ለመወሰን የወጣ የሚኒስትሮች ም/ቤት ደንብ ቁጥር 370/2008" በወጣው የክፍያ መፈጸሚያ ተመን መሰረት መክፈል ይኖርበታል፡፡

21. ተፈፃሚነት የማይኖራቸው መመሪያዎች

1) "የኢትዮጵያ የምግብ ማምረቻ ድርጅቶች የቅድመ ፈቃድ መመሪያ" በዚህ መመሪያ ተሸሯል፡፡

2) ከዚህ መመሪያ ጋር የሚቃረን ማንኛውም ዓይነት መመሪያ፣ የአሰራር ልምድ ወይም ሰርኩላር ደብዳቤ በዚህ መመሪያ ላይ በተሸፈኑ ጉዳዮች ላይ ተፈፃሚነት አይኖረውም፡፡

22. መመሪያው የሚፀናበት ጊዜ

ይህ መመሪያ ከጥር 2010 ዓ.ም ጀምሮ ተፈጻሚ ይሆናል፡፡

የሁሉ ደነቀው

የኢትዮጵያ የምግብ፣ የመድኃኒትና የጤና ክብካቤ አስተዳደርና ቁጥጥር ባለስልጣን

ዋና ዳይሬክተር

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. ልዩ የምግብ ንጥረ ነገር ፍላጎት ለሚሟላት የሚዘጋጁ ምግቦች አምራች /Special nutritional purpose food manufacturers/

1. የተጨማሪ ምግብ ማምረቻ /Food supplement /dietary supplement/ የጨቅላ ህፃናት ምግቦች ማምረቻ /infant formula/፤
2. ተከታታይ የህፃናት ምግቦች ማምረቻ / Follow up formula/፤
3. የጨቅላና ታዳጊ ህፃናት ማሟያ ምግብ ማምረቻ /complimentary foods for infants and young children/፤
4. በምግብ ንጥረ ነገር እጥረት ለተጎዱ የህረተሰብ ክፍል ጥቅም ላይ የሚውሉ /plumpy nut, plumpy sup, F-100& F-75/፤
5. ልዩ የምግብ ንጥረ ነገር ፍላጎት ላላቸው የህብረተሰብ ክፍል ታስበው የሚዘጋጁ የምግብ አይነቶች አምራች ድርጅቶች /special nutritional purpose foods/፤
6. ሌሎች ከነዚህ ጋር 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/
   - ፈሳሽ ወተት ማቀነባበር፤
   - ቅቤና ዐይብ፤
   - ቺዝ፤

Medicine and Health Care Administration and Control Authority — The Federal Democratic Republic of Ethiopia Food —

- ክሬም ወይንም ቾኮሌት ያለው ፣ ወይንም የሌለው አይስክሬምና ሌሎች በረዶዎች መፈብረክ፤
- ጊሂ፣ ኬሲን ፕሮቲን እና ላክቶስ ማምረት፤
- የወተት ዱቄት፤
- ሌሎች ለምግብ የሚውሉ የወተት ምርቶች መፈብረክ፤
- ሌሎች ከዚህ ጋር ተመሳሳይ ባህሪ ያላቸው ምግቦች፡፡

2. ስጋ፣ ዓሳ፣ የአእዋፍ ስጋና እንቁላል ማቀነባበሪያ /fish, meat & poultry processing/
   - የተበለተ የዓሳ፣ የአእዋፍ፣ የበግ፣ የፊየል፣ የግመል፣ የአሳማ፣ የከብት ስጋ ፤
   - የተቀነባበረና የታሸገ ስጋ ማምረት፤
   - የእንቁላል ምርቶች ማምረት፤
   - ሌሎች ከዚህ ጋር ተመሳሳይ ባህሪ ያላቸው ምግቦች ማምረት፡፡
3. አትክልትና ፍራፍሬ ማምረቻ /Fruits & vegetable processing/
   - የተቀነባበሩ ፍራፍሬዎችና አትክልቶች፤
   - ሌሎች ከዚህ ጋር ተመሳሳይ ባህሪ ያላቸው ምግቦች መፈብረክ፡፡
4. አብዛኛው የህብረተሰብ ክፍል የሚጠቀምብቸው ምግብን ማምረት
   - የታሸገ ውሃ ማምረት፤
   - በቧንቧ ለህበረተሰቡ የሚሰራጭ የመጠጥ ውሃ፤
   - የምግብ ዘይትና ቅባት ማምረቻ፤
   - በአዮዲን የበለጸገ ጨው፤
   - ሌሎች ከዚህ ጋር ተመሳሳይ ባህሪ ያላቸው ምግቦች መፈብረክ፡፡

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

1. አልኮል ያላቸውና የሌላቸው መጠጥ ኢንዱስትሪ /alcoholic & non alcoholic Beverage industry/
   - ከፈርሜንትድ ማቴሪያሎች ስፕሪት ማጣራት፣ማስተካከልና መቀየጥ፤
   - ኢታይል አልኮሆል ማምረት፤
   - ወይን መፈብረክ፤

- ቢራና ሌሎች የብቅል መጠጦች እና ብቅል መፈብረክ፤
- ለስላሳ መጠጦች 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 ቅመም መፈብረክ እና
   - ሌሎች ከዚህ ጋር ተመሳሳይ ባህሪ ያላቸው ምግቦች መፈብረክ።
3. ስኳር ፣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 ጋር ተመሳሳይ ባህሪ ያላቸው ምግቦች መፈብረክ።
4. የባልትና ውጤቶች
   - የተለያዩ ባህላዊ የባልትና ውጤቶችን ማዘጋጀት፤
   - ከዚህ ጋር ተመሳሳይ ባህሪ ያላቸው ምግቦች መፈብረክ።
5. ኮምጣጤ፤ እርሾ የመሳሰሉት ምግቦች ማምረቻ
6. በሌላ ቦታ ያልተጠቀሱ ሌሎች ከዚህ ጋር ተመሳሳይ ባህሪ ያላቸው ምግቦች መፈብረክ።

የኢትዮጵያ ፌዴራላዊ ዲሞክራሲያዊ ሪፐብሊክ የሕዝብ ጤና እና ዘመናዊ አስተዳደር ባለሥልጣን
Medicine and Health Care Administration and Control Authority
The Federal Democratic Republic of Ethiopia

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

1. የአመልካች ሙሉ ስም _____

2. አድራሻ

ክልል _____ዞን/ክ/ከተማ_____ወረዳ_____ከተማ_____

ቀበሌ _____ ስ/ቁ_____ሞ/ቁ_____ኢሜል_____

አመልካቹ/ቿ በድርጅቱ የሚኖረው/ራት ሃላፊነት /መረጃ ይያያዝ/_____

የድርጅቱ ባለቤትነት (የግል፣ ኃ/የተ//የግ/ማህበር፣ የአክሲዮን፣ የመንግስት፣

የሙያ/የግ/ማ/NGO/

3. የድርጅቱ ባለቤት ወይም ሃላፊ _____

4. የምግብ አምራች ድርጅቱ ደረጃ፡ አነስተኛ ☐ መካከለኛ ☐ ከፍተኛ ☐

/ከባንክ ወይም ከኢንቨስትምንት ኤጀንሲ በሚቀርብ ማስረጃ የሚረጋገጥ/

5. ድርጅቱ የሚያመርተው የምርት ዓይነቶች ፡ ልዩ የምግብ ንጥረ ነገር ፍላጎት ለማሟላት የሚዘጋጁ ምግቦች አምራች ☐ በከፍተኛ ደረጃ ለብልሽት ተጋላጭ የሆኑ ምግቦች አምራች ድርጅት ☐

በዝቅተኛ ደረጃ ለብልሽት ተጋላጭ የሆኑ ምግቦች አምራች ድርጅት ☐

6. የምግብ ንግድ ድርጅቱ አድራሻ

ክልል _____ዞን/ክ/ከተማ_____ወረዳ_____ከተማ_____ቀበሌ_____

ስ/ቁ_____ሞ/ቁ_____ኢሜል_____የቦታው ልዩ መጠሪያ_____

7. የድርጅቱን ተጠሪ ወይም የበላይ ሀላፊ

6.1. ሙሉ ስም _____የትምህርት ደረጃ _____

6.2. የሙያ ዓይነት _____

7. የምርት ክፍል ኃላፊ

7.1. ሙሉ ስም _____የትምህርት ደረጃ _____

7.2. የሙያ ዓይነት _____(የባለሞያው የውል ስምምነትና የትምህርት ማስረጃ ኮፒ ይያያዝ)

8. የምርት ጥራት ቁጥጥር ክፍል ሀላፊ

8.1. ሙሉ ስም _____የትምህርት ደረጃ_____

8.2. የሙያ ዓይነት _____ (የባለሞያው የውል ስምምነትና የትምህርት ማስረጃ ይያያዝ)

9. አስፈላጊ ሰነዶች /ከዚህ ማመልከቻ ጋር ይያያዙ/

9.1. የድርጅቱ የሳኒተሪ ዲዛይን

9.2. የማሽነሪዎች ዝርጋታና ተከላ ዲዛይን (machineries installation & design)

9.3. የምርት ፍሰት ሂደት (proceses flow)

9.4. የማምረቻ ተቋም ፕላን ቅጂ

10. እኔ _____ የተባልኩኝ በመመሪያው ላይ የተቀመጡትን ድርጅታዊ መስፈርቶች ስላሟላሁኝ ድርጅቱን ታይቶ የብቃት ማረጋገጫ ምስክር ወረቀት እንዲሰጠኝ እጠይቃለሁ፡፡

ፊርማ _____ቀን _____

ማህተም _____

---

11. ለቢሮ ስራ ብቻ የሚያገለግል

- የማመልከቻው ተቀባይ ሰራተኛ ስም _____ፊርማ _____
- ማመልከቻው የተቀበለበት ቀን _____ሰዓት_____
- የቀጠሮ ቀን _____ሰዓት_____

12. የምርት ጥራት ቁጥጥር ክፍል ሀላፊ

12.1. ሙ.ለ. ስም _____የትምህርት ደረጃ_____

12.2. የሙ.ያ ዓይነት _____ (የባለሞያው የውል ስምምነትና የትምህርት ማስረጃ ይያያዝ)

13. አስፈላጊ ሰነዶች /ከዚህ ማመልከቻ ጋር ይያያዙ/

13.1. የድርጅቱ የሳኒተሪ ዲዛይን

13.2. የማሽነሪዎች ዝርጋታና ተከላ ዲዛይን (machineries installation & design)

13.3. የምርት ፍሰት ሂደት (proceses flow)

13.4. የማምረቻ ተቋም ፕላን ቅጂ

14. እኔ _____ የተባልኩኝ በመመሪያው ላይ የተቀመጡትን ድርጅታዊ መስፈርቶች ስላሟላሁኝ ድርጅቴን ታይቶ የብቃት ማረጋገጫ ምስክር ወረቀት እንዲሰጠኝ እጠይቃለሁ::

ፊርማ _____ቀን _____

ማህተም _____

---

15. ለቢሮ ስራ ብቻ የሚያገለግል

- የማመልከቻው ተቀባይ ሰራተኛ ስም _____ፊርማ _____
- ማመልከቻው የተቀበለበት ቀን _____ሰዓት_____
- የቀጠሮ ቀን _____ሰዓት_____

ልዩ የምግብ ንጥረ ነገር ፍላጎት ለሚሟላት የሚውሉ ምግቦች አምራች ድርጅቶች ማሟላት ያለባቸው መስፈርቶች የኢንስፔክሽን ቼክ ሊስት

1. የድርጅቱ ስም _____የምርት ዓይነት _____
2. ድርጅቱ የሚገኝበት አድራሻ ክልል _____ ዞን/ክፍለከተማ _____
   ወረዳ _____ ከተማ _____ ቀበሌ _____
   የቦታው ልዩ መጠሪያ _____ ስልክ ቁጥር _____
3. የድርጅቱ ባለቤት/ተወካይ _____

ተ.ቁ	ካልተሟሉ የብቃት ማረጋገጫ የማያሰጡ ጉዳዮች	አለ	የለም
1)	በምግብ ምክንያት ከሚተላለፉ በሽታዎች ነፃ ስለመሆናቸው ህጋዊ የጤና ተቋም የቀረበ ማስረጃ ስለመኖሩ		
2)	የምርት ክፍል ባለሙያ		
3)	የማይክሮ ባዮሎጂ ላብራቶሪ ባለሙያ		
4)	የፊዚኮ ኬሚካል ላብራቶሪ ባላሙያ		
5)	የድርጅቱ የሳኒተሪ ዲዛይን ሰነድ		
6)	የማሽነሪዎች ዝርጋታና ተከላ ዲዛይን (machineries installation & design) ሰነድ		
7)	የማምረቻ ተቋም ፕላን ቅጂ ሰነድ		
8)	የማምረቻ ህንፃው ዲዛይን፣ የተገነባበት ማቴሪያልና የህንጻው አቀማመጥ በምርት አመራረት ሂደት ላይ ተፅእኖ በማያሳድር ሁኔታ ያልተገነባ ከሆነ፡፡		
9)	የማምረቻና ማከማቻ ክፍሎቹ ስፋት ድርጅቱ እንደሚያመርተው የምርት ዓይነትና መጠን በቂ ሆኖ ቢያንስ የጥሬ እቃና ምርት ማከማቻ፣ የማምረቻ፣ የፊዚኮ ኬሚካልና ማይክሮ ባዮሎጂ ጥራት ቁጥጥር ላቦራቶሪ የያዘ እና በሚመረተው ምግብ ላይ የመበካከል ሁኔታ የማያስከትልና የምርቱ ደህንነት በአግባቡ የሚያስጠብቅ ካልሆነ፡፡		
10)	እንደ ምግቡ ሁኔታ የምግቡን የቅዝቃዜ ሰንሰለት በጠበቀ ሁኔታ ለማከማቸት የሚያስችል የተለያዩ ማቀዝቀዣ (deep freezer or cold room) የተገጠመለት ክፍል ወይም ራሱን የቻለ ማቀዝቀዣ መሳሪያ ካሊለው፡፡		

11)	ድርጅቱ እንደሚያመረተው የምግብ ዓይነት ለማምረት የሚያስችሉ የተሟሉና ዲዛይኑ በሚፈቅደው መሰረት የተተከሉና ከዝገት የፀዱ፣ ከስቴንለስ ስቲል ወይም በምግቡ ላይ ምንም ዓይነት ለውጥ ሊያስከትል ከማይችል ማተሪያል /food grade/ የተሰሩ ማሽኖች ካልተሟሉ፡፡		
12)	በምርቱ ማሸጊያ ላይ የመጠቀሚያ ጊዜና የባች ቁጥር ለማተም የሚያስችል መሳሪያ ካሌለው፡፡		
ተ.ቁ	ዝርዝር መስፈርቶች	የተቀመጠለት ውጤት	የተሰጠው ውጤት
	ስለ ማምረቻ ቦታ ሁኔታ	45	
13)	ፋብሪካው የሚቋቋምበት አካባቢ የሚመረተውን ምግብ ሊበክሉ ከሚችሉ በካይ ነገሮች ተጋላጭነት ሁኔታ	5	
14)	የምግብ ማምረቻውን ማንነት በውል የሚያሳይ ጠቋሚ/ታፔላ ስለመኖሩ	3	
15)	የፋብሪካው ጊቢ ምግብን ሊበክል ከሚችሉ አቧራና መሰል ነገሮች ሊያስነሳ የማይችልና ንጽህና ሁኔታ	8	
16)	የክፍሎቹ ግድግዳና ወለል ሊታጠብ የሚችል፣ ልሙጥና በቀላሉ ምርቱን ሊበክል የሚችል በካይ ነገር የማይዝ ስለመሆኑ	8	
17)	ህንፃው የተገነባበት ግብዓት ሙቀት አምቀው ከሚይዙና በአጠቃላይ በክፍሉ ሙቀት ላይ ተፅእኖ ከማያሳድር ቁሳቁስ የተገነባ ስለመሆኑ	10	
18)	የውሃና ሌሎች ፍሳሾች ለማስወገድ የሚያስችል ዝግ የሆኑ የቆሻሻ ማስወገጃ መስመሮች ስለመኖራቸው	5	
19)	በክፍሎቹ ውስጥ በቂ ብርሃንና የአየር ዝውውር ስለመኖሩ	6	
	ፋሲሊቲ ሁኔታ	20	
20)	የደረቅና የፍሳሽ ቆሻሻ ማጠራቀሚያና በአግባቡ ለመያዝ የሚስችል ማቴሪያል ሁኔታ	4	
21)	ሀይል በሚቋረጥብት ጊዜ የሚያገልግል አማራጭ የሀይል ምንጭ ስለመኖሩ	4	
22)	እንደየ ስራ ባህሪው የሰራተኞች የደህንነት መጠበቂያ ቁሳቁስ፣ ነጭ ጋውን፣ ጓንት፣ የስጋ ተሸካሚ ሰራተኞች ፕላስቲክ ልብስ፣ ቱታ፣ ቦቲ ጫማ፣ የፀጉር መሸፈኛ፣ የአፍ ማስክና የመሳሰሉት የደህንነት አልባሳት ስለመኖራቸው	5	
23)	ድንገተኛ አደጋዎች ሲከሰቱ ለማካምና ለመቆጣጠር የሚያስችል	3	

	የመጀመሪ እርዳታ መስጫና የእሳት አደጋ ማጥፊያ ስለመኖሩ		
24)	ለምግብ ማምረት አገልግሎት ላይ የሚውል ውሃን እንደአስፈላጊነቱ ለማዘጋጀት የሚስችል የውሀ ማጣሪያ (filtration)፣ ከተህዋስያን ነፃ ማድረግያ (disinfection)፣ ከመአድናት ነፃ ማድረግያ (demineralization) እና ውሀ ማጣሪያ (water distillation) ሊኖረው ይገባል፡፡	4	
	ስለ ማምረቻ ማሽነሪ ሁኔታ	35	
25)	የሚመረቱ የምርት ዓይነት የጥራት ቁጥጥር ለማካሄድ የሚያስችል የፊዚክ ኬሚካልና ማይክሮባዮሎጂ የላባራቶሪ ጥራት የምርመራ ሊያሰራ የሚችል መሳሪያዎች ስለመኖራቸው	20	
26)	የምግብን ቅዝቃዜ ሰንሰለት በጠበቀ መልኩ ለማጓጓዝ የሚያስችሉ ማቀዝቀዣ የተገጠመላቸው ተሽከርካሪዎች ስለመኖራቸው	8	
27)	ከሰው ቀጥተኛ ንክኪ ነፃ በሆነ መንገድ ምርቱን በቅድሚያ ለማሸግ የሚያስችል መሳሪያ ስለመኖራቸው	7	
	ጠቅላላ ድምር	100	

የኢንስፔክተሮች አስተያየት

የኢንስፔክተሮች ስም ፊርማ የኢንስፔክሽን

1. _____ _____ ቀን ሰዓት
2. _____ _____ _____ _____
3. _____ _____

የሀላፊው አስተያየት

ስም _____

ፊርማ _____

ቀን _____

ሰዓት _____

እዝል 4

በከፍተኛ ደረጃ ለብልሽት ተጋላጭ የሆኑ ምግቦች አምራች ድርጅት ሆኖ ምግብን በከፍተኛ ደረጃ የሚያመርቱ አምራች ድርጅቶች ማሟላት ያለባቸው መስፈርቶች የኢንስፔክሽን ቼክ ሊስት

1. የድርጅቱ ስም _____የምርት ዓይነት _____
2. ድርጅቱ የሚገኝበት አድራሻ ክልል _____ ዞን/ክፍለከተማ _____
   ወረዳ _____ ከተማ _____ ቀበሌ _____
   የቦታው ልዩ መጠሪያ _____ ስልክ ቁጥር _____
3. የድርጅቱ ባለቤት/ተወካይ _____

ተ.ቁ	ካልተሟሉ የብቃት ማረጋገጫ የማያሰጡ ጉዳዮች	አለ	የለም
1)	በምግብ ምክንያት ከሚተላለፉ በሽታዎች ነፃ ስለመሆናቸው ህጋዊ የጤና ተቋም የተረበ ማስረጃ ስለመኖሩ		
2)	የምርት ክፍል ባለሙያ		
3)	የማይክሮ ባዮሎጂ ላብራቶሪ ባለሙያ		
4)	የፊዚኮ ኬሚካል ላብራቶሪ ባላሙያ		
5)	የድርጅቱ የሳኒተሪ ዲዛይን ሰነድ		
6)	የማሽነሪዎች ዝርጋታና ተከላ ዲዛይን (machineries installation & design) ሰነድ		
7)	የማምረቻ ተቋም ፕላን ቅጂ ሰነድ		
8)	የማምረቻ ህንፃው ዲዛይን፣ የተገነባበት ማቴሪያልና የህንጻው አቀማመጥ በምርት አመራረት ሂደት ላይ ተፅእኖ በማያሳድር ሁኔታ ያልተገነባ ከሆነ፡፡		
9)	የማምረቻና ማከማቻ ክፍሎቹ ስፋት ድርጅቱ እንደሚያመርተው የምርት ዓይነትና መጠን በቂ ሆኖ ቢያንስ የጥሬ እቃና ምርት ማከማቻ፣ የማምረቻ፣ የፊዚኮ ኬሚካልና ማይክሮ ባዮሎጂ ጥራት ቁጥጥር ላቦራቶሪ የያዘ እና በሚመረተው ምግብ ላይ የመበካከል ሁኔታ የማያሰከትልና የምርቱ ደህንነት		

	በአግባቡ የሚያስጠብቅ ካልሆነ፡፡		
10)	እንደ ምግቡ ሁኔታ የምግቡን የቅዝቃዜ ሰንሰለት በጠበቀ ሁኔታ ለማከማቸት የሚያስችል የተለያዩ ማቀዝቀዣ (deep freezer or cold room) የተገጠመለት ክፍል ወይም ራሱን የቻለ ማቀዝቀዣ መሳሪያ ካሌለው፡፡		
11)	ድርጅቱ እንደሚያመረተው የምግብ ዓይነት ለማምረት የሚያስችሉ የተሟሉና ዲዛይኑ በሚፈቅደው መሰረት የተተከሉና ከዝገት የፀዱ፣ ከስቴንለስ ስቲል ወይም በምግቡ ላይ ምንም ዓይነት ለውጥ ሊያስከትል ከማይችል ማተሪያል /food grade/ የተሰሩ ማሽኖች ካልተሟሉ፡፡		
12)	በምርቱ ማሸጊያ ላይ የመጠቀሚያ ጊዜና የባች ቁጥር ለማተም የሚያስችል መሳሪያ ካሌለው፡፡		
	ዝርዝር መስፈርቶች	**የተቀመጠለት ውጤት**	**የተሰጠው ውጤት**
	ስለ ማምረቻ ቦታ ሁኔታ	45	
13)	ፋብሪካው የሚቋቋምበት አካባቢ የሚመረተውን ምግቡ ሊበክሉ ከሚችሉ በካይ ነገሮች ተጋላጭነት ሁኔታ	6	
14)	የፋብሪካው ጊቢ ምግብን ሊበክል ከሚችሉ አቧራና መሰል ነገሮች ሊያስነሳ የማይችልና ንጽህና ሁኔታ	8	
15)	የክፍሎቹ ግድግዳና ወለል ሊታጠብ የሚችል፣ ልሙጥና በቀላሉ ምርቱን ሊበክል የሚችል በካይ ነገር የማይዝ ስለመሆኑ	8	
16)	ሀንፃው የተገነባበት ግብአት ሙቀት አምቀው ከሚይዙና በአጠቃላይ በክፍሉ ሙቀት ላይ ተፅእኖ ከማያሳድር ቁሳቁስ የተገነባ ስለመሆኑ	10	
17)	የውሃና ሌሎች ፍሳሾች ለማስወገድ የሚያስችል ዝግ የሆኑ የቆሻሻ ማስወገጃ መስመሮች ስለመኖራቸው	6	
18)	በክፍሎቹ ውስጥ በቂ ብርሃንና የአየር ዝውውር ስለመኖሩ	7	
	ፋሲሊቲ ሁኔታ	20	
19)	የደርቅና የፍሳሽ ቆሻሻ ማጠራቀሚያና በአግባቡ ለመያዝ የሚስችል ማቴሪያል ሁኔታ	4	
20)	ሀይል በሚቋረጥብት ጊዜ የሚያገለግል አማራጭ የሀይል ምንጭ ስለመኖሩ	4	
21)	እንደየስራ ባህሪው የሰራተኞች የደህንነት መጠበቂያ ቁሳቁስ፣ ነጭ ጋውን፣	5	

	ጓንት፣ የስጋ ተሸካሚ ሰራተኞች ፕላስቲክ ልብስ፣ ቱታ፣ ቦቲ ጫማ፣ የፀጉር መሸፈኛ፣ የአፍ ማስክና የመሳሰሉት የደህንነት አልባሳት ስለመኖራቸው		
22)	ድንገተኛ እደጋዎች ሲከሰቱ ለማከምና ለመቆጣጠር የሚያስችል የመጀመሪ እርዳታ መስጫ ስለመኖሩ	3	
23)	ለምግብ ማምረት አግለልግሎት ላይ የሚውል ውሃን እንደአስፈላጊነቱ ለማዘጋጀት የሚስችል የውሀ ማጣሪያ (filtration)፣ ከተህዋስያን ነፃ ማድረግያ (disinfection)፣ ከመአድናት ነፃ ማድረግያ (demineralization) እና ውሀ ማጣሪያ (water distillation) ስለመኖሩ	4	
	ስለ ማምረቻ ማሽነሪ ሁኔታ	35	
24)	የሚመረቱ የምርት ዓይነት የጥራት ቁጥጥር ለማካሄድ የሚያስችል የፊዚኮ ኬሚካልና ማይክሮባዮሎጂ የላቦራቶሪ ጥራት የምርመራ ሊያሰራ የሚችል መሳሪያዎች ስለመኖራቸው	20	
25)	የምግብን ቅዝቃዜ ሰንሰለት በጠበቀ መልኩ ለማጓጓዝ የሚያስችሉ ማቀዝቀዣ የተገጠመላቸው ተሽከርካሪዎች ስለመኖራቸው	8	
26)	ከሰው ቀጥተኛ ንክኪ ነፃ በሆነ መንገድ ምርቱን በቅድሚያ ለማሸግ የሚያስችል መሳሪያ ስለመኖራቸው	7	
	ጠቅላላ ድምር	100	

የኢንስፔክተሮች አስተያየት

የኢንስፔክተሮች ስም ፊርማ የኢንስፔክሽን

ቀን ሰዓት

4. _____ _____

5. _____ _____ _____ _____

6. _____ _____

የሀላፊው አስተያየት

ስም _____

ፊርማ _____

ቀን _____

ሰዓት _____

ዕዝል 5

በከፍተኛ ደረጃ ለብልሽት ተጋላጭ የሆኑ ምግቦች አምራች ድርጅት ሆኖ ምግብን በመካከለኛ ደረጃ የሚያመርቱ አምራች ድርጅቶች ማሟላት ያለባቸው መስፈርቶችየኢንስፔክሽን ቼክ ሊስት

1. የድርጅቱ ስም _____የምርት ዓይነት _____
2. ድርጅቱ የሚገኝበት አድራሻ ክልል _____ ዞን/ክፍለከተማ _____
   ወረዳ _____ ከተማ _____ ቀበሌ _____
   የቦታው ልዩ መጠሪያ _____ ስልክ ቁጥር _____
3. የድርጅቱ ባለቤት/ተወካይ _____

ተ.ቁ	ሙሉ በሙሉ መኖር የሚያስፈልጉ መስፈርቶች	አለ	የለም
	የባለሙያ ሁኔታ		
1)	በምግብ ምክንያት ከሚተላለፉ በሽታዎች ነፃ ስለመሆናቸው ህጋዊ የጤና ተቋም የቀረበ ማስረጃ ስለመኖሩ		
2)	የምርት ክፍል ባለሙያ		
3)	የማይክሮ ባዮሎጂ ላብራቶሪ ባለሙያ		
4)	የፊዚኮ ኬሚካል ላብራቶሪ ባላሙያ		
	አስፈላጊ ሰነዶች		

5)	የድርጅቱ የሳኒተሪ ዲዛይን		
6)	የማሽነሪዎች ዝርጋታና ተከላ ዲዛይን (machineries installation & design)		
7)	የምርት ፍሰት ሂደት (proceses flow)		
8)	የማምረቻ ተቋም ፕላን ቅጂ		
	ዝርዝር መስፈርቶች	**የተቀመጠለት ውጤት**	**የተሰጠው ወጤት**
	ስለ ማምረቻ ቦታ ሁኔታ	48	
9)	ፋብሪካው የሚቋቋምበት አካባቢ የሚመረተውን ምግቡ ሊበክሉ ከሚችሉ በካይ ነገሮች ተጋላጭነት ሁኔታ	5	
10)	የፋብሪካው ጊቢ ምግብን ሊበክል ከሚችሉ አቧራና መሰል ነገሮች ሊያስነሳ የማይችልና ንጽህና ሁኔታ	5	
11)	የማምረቻ ህንፃው ዲዛይን፣ የተገነባበት ማቴሪያልና የህንጻው አቀማመጥ በምርት አመራረት ሂደት ላይ ተፅእኖ በማያሳድር ሁኔታ ስለመገንባቱ	5	
12)	የማምረቻና ማከማቻ ክፍሎቹ ስፋት ድርጅቱ እንደሚያመርተው የምርት ዓይነትና መጠን በቂ ሆኖ ቢያንስ የጥሬ እቃና ምርት ማከማቻ፣ የማምረቻ፣ የፊዚኮ ኬሚካልና ማይክሮ ባዮሎጂ ጥራት ቁጥጥር ላቦራቶሪ የያዘ እና በሚመረተው ምግብ ላይ የመበካከል ሁኔታ የማያሰከትልና የምርቱ ደህንነት በአግባቡ የሚያስጠብቅ ስለመሆኑ	10	
13)	የክፍሎቹ ግድግዳና ወለል ሊታጠብ የሚችል፤ ልሙጥና በቀላሉ ምርቱን ሊበክል የሚችል በካይ ነገር የማይዝ ስለመሆኑ	4	
14)	ህንፃው የተገነባበት ግብዓት ሙቀት አምቀው ከሚይዙና በአጠቃላይ በክፍሉ ሙቀት ላይ ተፅእኖ ከማያሳድር ቁሳቁስ የተገነባ ስለመሆኑ	5	
15)	የውሃና ሌሎች ፍሳሾች ለማስወገድ የሚያስችል የተሸፈኑ የቆሻሻ	3	

	ማስወገጃ መስመሮች ስለመኖራቸው		
16)	በክፍሎቹ ውስጥ በቂ ብርሃንና የአየር ዝውውር ስለመኖሩ	3	
17)	እንደ ምግቡ ዓይነት የምግቡን ቅዝቃዜ ሰንሰለት በጠበቀ ሁኔታ ለማከማቸት የሚያስችል የተለያዩ ማቀዝቀዣ (deep freezer or cold room) የተገጠመለት ክፍል ወይም ራሱን የቻለ ማቀዝቀዣ መሳሪያ ስለመኖሩ	8	
	ፋሲሊት ሁኔታ	16	
18)	የደረቅና የፍሳሽ ቆሻሻ ማጠራቀሚያና በአግባቡ ለመያዝ የሚያስችል ማቴሪያል ስለመኖሩ	3	
19)	ኃይል በሚቋረጥበት ጊዜ የሚያገለግል አማራጭ የሀይል ምንጭ ስለመኖሩ	3	
20)	እንደየስራ ባህሪው የሰራተኞች የደህንነት መጠበቂያ ቁሳቁስ፣ ነጭ ጋውን፣ ጓንት፣ የስጋ ተሸካሚ ሰራተኞች ፕላስቲክ ልብስ፣ ቱታ፣ ቦቲ ፋማ፣ የፀጉር መሸፈኛ፣ የአፍ ማስክና የመሳሰሉት የደህንነት አልባሳት ስለመኖራቸው	4	
21)	ድንገተኛ አደጋዎች ሲከሰቱ ለማካሙና ለመቆጣጠር የሚያስችል የመጀመሪ እርዳታ መስጫ ስለመኖሩ	3	
22)	ለምግብ ማምረት አግለልግሎት ላይ የሚውል ውሃን እንደ አስፈላጊነቱ ለማዘጋጀት የሚስችል የውሀ ማጣሪያ (filtration)፣ ከተህዋስያን ነፃ ማድረግያ (disinfection)፣ ከመአድናት ነፃ ማድረግያ (demineralization) እና ውሀ ማጣሪያ (water distillation) ስለመኖሩ	3	
	ስለ ማምረቻ ማሽነሪ ሁኔታ	36	
23)	ድርጅቱ እንደሚያመረተው የምግብ ዓይነት ለማምረት የሚያስችሉ የተሟሉና ዲዛይኑ በሚፈቅደው መሰረት የተተከሉና ከዝገት የፀዱ፣ ከስቴንለስ ስቲል ወይም በምግቡ ላይ ምንም ዓይነት ለውጥ ሊያስከትል ከማይችል ማተሪያል /food grade/ የተሰሩ ማሽኖች ስለመኖራቸው	10	
24)	የሚመረቱ የምርት ዓይነት የጥራት ቁጥጥር ለማካሄድ የሚያስችል የፊዚኮ ኬሚካልና ማይክሮባዮሎጂ የላቦራቶሪ ጥራት	10	

	የምርመራ ሊያስራ የሚችል መሳሪያዎች ስለመኖራቸው		
25)	የምግብን ቅዝቃዜ ሰንሰለት በጠበቀ መልኩ ለማጓጓዝ የሚያስችሉ ማቀዝቀዣ የተገጠመላቸው ተሽከርካሪዎች ስለመኖራቸው	6	
26)	ከሰው ቀጥተኛ ንክኪ ነፃ በሆነ መንገድ ምርቱን በቅድሚያ ለማሸግ የሚያስችል መሳሪያ ስለመኖራቸው	5	
27)	በምርቱ ማሸጊያ ላይ የመጠቀሚያ ጊዜና የባች ቁጥር ለማተም የሚያስችል መሳሪያ ስለመኖሩ	5	
	ጠቅላላ ድምር	100	

የኢንስፔክተሮች አስተያየት

የኢንስፔክተሮች ስም ፊርማ የኢንስፔክሽን

ሀ. _____ _____ ቀን ሰዓት

ለ. _____ _____ _____ _____

ሐ. _____ _____

የሀላፊው አስተያየት

ስም

_____

ፊርማ _____

ቀን _____

ሰዓት _____

በከፍተኛ ደረጃ ለብልሺት ተጋላጭ የሆኑ ምግቦች አምራች ድርጅት ሆኖ ምግብን በአነስተኛ ደረጃ የሚያመርቱ አምራች ድርጅቶች ማሟላት ያለባቸው መስፈርቶች የኢስስፔክሽን ቼክ ሊስት

1. የድርጅቱ ስም _____የምርት ዓይነት _____
2. ድርጅቱ የሚገኝበት አድራሻ ክልል _____ ዞን/ክፍለከተማ _____
   ወረዳ _____ ከተማ _____ ቀበሌ _____
   የቦታው ልዩ መጠሪያ _____ ስልክ ቁጥር _____
3. የድርጅቱ ባለቤት/ተወካይ _____

ተ.ቁ	ሙሉ በሙሉ መኖር የሚያስፈልጉ መስፈርቶች	አለ	የለም
	የባለሙያ ሁኔታ		
1)	በምግብ ምክንያት ከሚተላለፉ በሽታዎች ነፃ ስለመሆናቸው ህጋዊ የጤና ተቋም የቀረበ ማስረጃ ስለመኖሩ		
2)	የምርት ክፍል ባለሙያ		
	አስፈላጊ ሰነዶች		
3)	የማሽነሪዎች ዝርጋታና ተከላ ዲዛይን (machineries installation & design)		
4)	የምርት ፍሰት ሂደት (proceses flow)		
	ዝርዝር መስፈርቶች	**የተቀመጠለት ውጤት**	**የተሰጠው ወጤት**
	ስለ ማምረቻ ቦታ ሁኔታ	48	
5)	ፋብሪካው የሚቋቋምበት አካባቢ የሚመረተውን ምግቡ ሊበክሉ ከሚችሉ በካይ ነገሮች ተጋላጭነት ሁኔታ	5	
6)	የማምረቻ ህንፃው ዲዛይን፣ ግንባታና አቀማመጥ በምርት አመራረት ሂደት ላይ ተፅእኖ በማያሳድር ሁኔታ ስለመገንባቱ	6	
7)	የማመረቻና ማከማቻ ክፍሎቹ ስፋት ድርጅቱ	10	

	እንደሚያመርተው የምርት ዓይነትና መጠን በቂ ሆኖ ቢያንስ የጥሬ እቃና ምርት ማከማቻ፣ የማምረቻ፣ የፊዚኮ ኬሚካልና ማይክሮ ባዮሎጂ ጥራት ቁጥጥር ላቦራቶሪ የያዘ እና በሚመረተው ምግብ ላይ የመበካከል ሁኔታ የማያሰከትልና የምርቱ ደህንነት በአግባቡ የሚያስጠብቅ ስለመሆኑ		
8)	የክፍሎቹ ግድግዳና ወለል ሊታጠብ የሚችል፤ ልሙጥና በቀላሉ ምርቱን ሊበክል የሚችል በካይ ነገር የማይዝ ስለመሆኑ	6	
9)	ህንፃው የተገነባበት ግብዓት ሙቀት አምቀው ከሚይዙና በአጠቃላይ በክፍሉ ሙቀት ላይ ተፅእኖ ከማያሳድር ቁሳቁስ የተገነባ ስለመሆኑ	4	
10)	የውሃና ሌሎች ፍሳሾች ለማስወገድ የሚያስችል ዝግ የሆኑ የቆሻሻ ማስወገጃ መስመሮች ስለመኖራቸው	3	
11)	በክፍሎቹ ውስጥ በቂ ብርሃንና የአየር ዝውውር ስለመኖሩ	4	
12)	የምግቡን ቅዝቃዜ ሰንሰለት በጠበቀ ሁኔታ ለማከማቸት የሚያስችል የተለያዩ ማቀዝቀዣ (deep freezer or cold room) የተገጠመለት ክፍል ወይም ራሱን የቻለ ማቀዝቀዣ መሳሪያ ስለመኖሩ	10	
	ፋሲሊት ሁኔታ	16	
13)	የደርቅና የፍሳሽ ቆሻሻ ማጠራቀሚያና በአግባቡ ለመያዝ የሚስችል ማቴሪያል ስለመኖሩ	5	
14)	ሀይል በሚቋረጥበት ጊዜ የሚያገልግል አማራጭ የሀይል ምንጭ ስለመኖሩ	3	
15)	እንደየ ስራ ባህሪው የሰራተኞች የደህንነት መጠበቂያ ቁሳቁስ፣ ነጭ ጋዎን፣ጓንት፣የስጋ ተሸካሚ ሰራተኞች ፕላስቲክ ልብስ፣ ቱታ፣ ቦቲ ጫማ፣ የፀጉር መሸፈኛ፣ የአፍ ማስክና የመሳሰሉት የደህንነት አልባሳት ስለመኖራቸው	5	
16)	ድንገተኛ አደጋዎች ሲከሰቱ ለማካሄና ለመቆጣጠር የሚያስችል የመጀመሪ እርዳታ መስጫ ስለመኖሩ	3	
	ስለ ማምረቻ ማሽነሪ ሁኔታ	36	

17)	ድርጅቱ እንደሚያመረተው የምግብ ዓይነት ለማምረት የሚያስችሉ የተሟሉና ዲዛይኑ በሚፈቅደው መሰረት የተተከሉና ከዝገት የፀዱ፣ ከስቴንለስ ስቲል ወይም በምግቡ ላይ ምንም ዓይነት ለውጥ ሊያስከትል ከማይችል ማተሪያል /food grade/ የተሰሩ ማሽኖች ስለመኖራቸው	15	
18)	የሚመረቱ የምርት ዓይነት የጥራት ቁጥጥር ለማካሂድ የሚያስችል የታሰረ ውል ስለመኖሩ	10	
19)	የምግብን ቅዝቃዜ ሰንሰለት በጠበቀ መልኩ ለማጓጓዝ የሚያስችሉ ማቀዝቀዣ የተገጠመላቸው ተሽከርካሪዎች ስለመኖራቸው	6	
20)	በምርቱ ማሸጊያ ላይ የመጠቀሚያ ጊዜና የባች ቁጥር ለማተም የሚያስችል መሳሪያ ስለመኖሩ	5	
	ጠቅላላ ድምር	100	

የኢንስፔክተሮች አስተያየት

የኢንስፔክተሮች ስም ፊርማ የኢንስፔክሽን

ሀ. _____ _____ ቀን ሰዓት

ለ. _____ _____ _____ _____

ሐ. _____ _____

የሀላፊው አስተያየት

ስም

_____

ፊርማ _____

ቀን _____

ሰዓት _____

በዝቅተኛ ደረጃ ለብልሺት ተጋላጭ የሆኑ የምግብ አይነቶችን በከፍተኛ ደረጃ የሚያመርቱ አምራች ድርጅቶች

የኢንስፔክሽን ቼክ ሊስት

1. የድርጅቱ ስም _____የምርት ዓይነት _____
2. ድርጅቱ የሚገኝበት አድራሻ ክልል _____ ዞን/ክፍለከተማ _____
   ወረዳ _____ ከተማ _____ ቀበሌ _____
   የቦታው ልዩ መጠሪያ _____ ስልክ ቁጥር _____
3. የድርጅቱ ባለቤት/ተወካይ _____

ተ.ቁ	ሙሉ በሙሉ መኖር የሚያስፈልጉ መስፈርቶች	አለ	የለም
	የባለሙያ ሁኔታ		
1)	በምግብ ምክንያት ከሚተላለፉ በሽታዎች ነፃ ስለመሆናቸው ህጋዊ የጤና ተቋም የቀረበ ማስረጃ ስለመኖሩ		
2)	የምርት ክፍል ባለሙያ		
	አስፈላጊ ሰነዶች		
3)	የማሽነሪዎች ዝርጋታና ተከላ ዲዛይን (machineries installation & design)		
4)	የምርት ፍሰት ሂደት (proceses flow)		
	ዝርዝር መስፈርቶች	የተቀመጠለት ውጤት	የተሰጠው ወጤት
	ስለ ማምረቻ ቦታ ሁኔታ	48	
5)	ፋብሪካው የሚቋቋምበት አካባቢ የሚመረተውን ምግቡ ሊበክሉ ከሚችሉ በካይ ነገሮች ተጋላጭነት ሁኔታ	5	

6)	የምግብ ማምረቻውን ማንነት በውል የሚያሳይ ጠቋሚ/ታፔላ ስለመኖሩ	2	
7)	የማምረቻ ህንፃው ዲዛይን፣ ግንባታና አቀማመጥ በምርት አመራረት ሂደት ላይ ተፅእኖ በማያሳድር ሁኔታ ስለመገንባቱ	5	
8)	የማመረቻና ማከማቻ ክፍሎቹ ስፋት ድርጅቱ እንደሚያመርተው የምርት ዓይነትና መጠን በቂ ሆኖ ቢያንስ የጥሬ እቃና ምርት ማከማቻ፣ የማምረቻ፣ የፊዚኮ ኬሚካልና ማይክሮ ባዮሎጂ ጥራት ቁጥጥር ላቦራቶሪ የያዘ እና በሚመረተው ምግብ ላይ የመበካከል ሁኔታ የማያሰከትልና የምርቱ ደህንነት በአግባቡ የሚያስጠብቅ ስለመሆኑ	10	
9)	የክፍሎቹ ግድግዳና ወለል ሊታጠብ የሚችል፣ ልሙጥና በቀላሉ ምርቱን ሊበክል የሚችል በካይ ነገር የማይዝ ስለመሆኑ	4	
10)	ህንፃው የተገነባበት ግብአት መቀት አምቀው ከሚይዙና በአጠቃላይ በክፍሉ መቀት ላይ ተፅእኖ ከማያሳድር ቁሳቁስ የተገነባ ስለመሆኑ	4	
11)	የውሃና ሌሎች ፍሳሾች ለማስወገድ የሚያስችል የተሸፈነ የቆሻሻ ማስወገጃ መስመሮች ስለመኖራቸው	3	
12)	በክፍሎቹ ውስጥ በቂ ብርሃንና የአየር ዝውውር ስለመኖሩ	3	
13)	የምግቡን ቅዝቃዜ ሰንሰለት በጠበቀ ሁኔታ ለማከማቸት የሚያስችል የተለያዩ ማቀዝቀዣ (deep freezer or cold room) የተገጠመለት ክፍል ወይም ራሱን የቻለ ማቀዝቀዣ መሳሪያ ስለመኖሩ	8	
	ፋሲሊቲ ሁኔታ	16	
14)	የደርቅና የፍሳሽ ቆሻሻ ማጠራቀሚያና በአግባቡ ለመያዝ የሚስችል ማቴሪያል ሁኔታ	3	
15)	ሀይል በሚቋረጥበት ጊዜ የሚያገለግል አማራጭ የሀይል ምንጭ ስለመኖሩ	3	
16)	እንደየ ስራ ባህሪው የሰራተኞች የደህንነት መጠበቂያ ቁሳቁስ፣	4	

	ነጭ ጋዎን፣ጓንት፣የስጋ ተሸካሚ ሰራተኞች ፕላስቲክ ልብስ፣ ቱታ፣ ቦቲ ጫማ፣ የፀጉር መሸፈኛ፣ የአፍ ማስክና የመሳሰሉት የደህንነት አልባሳት ስለመኖራቸው		
17)	ድንገተኛ አደጋዎች ሲከሰቱ ለማካምና ለመቆጣጠር የሚያስችል የመጀመሪ እርዳታ መስጫና የእሳት አደጋ ማጥፊያ ስለመኖሩ	3	
	ስለ ማምረቻ ማሽነሪ ሁኔታ	36	
18)	ድርጅቱ እንደሚያመረተው የምግብ ዓይነት ለማምረት የሚያስችሉ የተሟሉና ዲዛይኑ በሚፈቅደው መሰረት የተተከሉና ከዝገት የፀዱ፣ ከስቴንለስ ስቲል ወይም በምግቡ ላይ ምንም ዓይነት ለውጥ ሊያስከትል ከማይችል ማተሪያል /food grade/ የተሰሩ ማሽኖች ስለመኖራቸው	10	
19)	የሚመረቱ የምርት ዓይነት የጥራት ቁጥጥር ለማካሄድ የሚያስችል የታሰረ ውል ስለመኖሩ	5	
20)	የምግብን ቅዝቃዜ ሰንሰለት በጠበቀ መልኩ ለማጓጓዝ የሚያስችሉ ማቀዝቀዣ የተገጠመላቸው ተሽከርካሪዎች ስለመኖራቸው	6	
21)	በምርቱ ማሸጊያ ላይ የመጠቀሚያ ጊዜና የባች ቁጥር ለማተም የሚያስችል መሳሪያ ስለመኖሩ	5	
	ጠቅላላ ድምር	100	

የኢንስፔክተሮች አስተያየት

የኢንስፔክተሮች ስም ፊርማ የኢንስፔክሽን

7. _____ _____ ቀን ሰዓት

8. _____ _____ _____ _____

9. _____ _____

የሀላፊው አስተያየት

ስም _____ ፊርማ _____ ቀን _____ ሰዓት _____

እዝል 8

በዝቅተኛ ደረጃ ለብልሺት ተጋላጭ የሆኑ የምግብ አይነቶችን በአነስተኛ ደረጃ የሚያመርቱ አምራች ድርጅቶች የኢስስፔክሽን ቼክ ሊስት

1. የድርጅቱ ስም _____የምርት ዓይነት _____
2. ድርጅቱ የሚገኝበት አድራሻ ክልል _____ ዞን/ክፍለከተማ _____
   ወረዳ _____ ከተማ _____ ቀበሌ _____
   የቦታው ልዩ መጠሪያ _____ ስልክ ቁጥር _____
3. የድርጅቱ ባለቤት/ተወካይ _____

ተ.ቁ	ዝርዝር መስፈርቶች	የተቀመጠለት ውጤት	የተሰጠው ወጤት
	ስለ ማምረቻ ቦታ ሁኔታ	100	
1)	የድርጅቱን የምግብ ምርት በጥራትና ደህንነት በበላይነት የሚከታተል በምግብ አመራረትና አያያዝ ላይ ስልጠና የወሰደ ባለሙያ ስለመኖሩ	10	
2)	ፋብሪካው የሚቋቋምበት አካባቢ የሚመረተውን ምግቡ ሊበክሉ ከሚችሉ በካይ ነገሮች ተጋላጭነት ሁኔታ	20	
3)	የማምረቻ ህንፃው ዲዛይን፣ ግንባታና አቀማመጥ በምርት አመራረት ሂደት ላይ ተፅእኖ በማያሳድር ሁኔታ ስለመገንባቱ	30	
4)	እንደየ ስራ ባህሪው የሰራተኞች የደህንነት መጠበቂያ ቁሳቁስ፣ ነጭ ጋውን፣ጓንት፣የስጋ ተሸካሚ ሰራተኞች ፕላስቲክ ልብስ፣ ቱታ፣ ቦቲ ጫማ፣ የፀጉር መሸፈኛ፣ የአፍ ማስክና የመሳሰሉት የደህንነት አልባሳት ስለመኖራቸው	20	
5)	ድንገተኛ አደጋዎች ሲከሰቱ ለማካሙና ለመቆጣጠር የሚያስችል የመጀመሪ እርዳታ መስጫ ስለመኖሩ	10	
6)	በምርቱ ማሸጊያ ላይ የመጠቀሚያ ጊዜና የባች ቁጥር ለማተም የሚያስችል መሳሪያ ስለመኖሩ	10	

	ጠቅላላ ድምር	100	

የኢንስፔክተሮች አስተያየት

የኢንስፔክተሮች ስም	ፊርማ	የኢንስፔክሽን	
ሀ. _____	_____	ቀን	ሰዓት
ለ._____	_____	_____	_____
ሐ._____	_____		

የሀላፊው አስተያየት
ስም _____ ፊርማ _____ ቀን _____ ሰዓት _____

የኢትዮጵያ ፌደራላዊ ዲሞክራሲያዊ ሪፐብሊክ የፌደራል የጤና ዘብ አስተዳደር ባለስልጣን
Food, Medicine and Health Care Administration and Control Authority
The Federal Democratic Republic of Ethiopia

የኢትዮጵያ የምግብ፣የመድኃኒትና የጤና ክብካቤ አሰተዳደርና ቁጥጥር ባለስልጣን በኢንስፔክሽን ወቅት ለተገኙ ክፈተቶች ለሚሚላት ከድርጅቱ ጋር የሚገባ

የመተማመኛ ሰነድ

ተ ቁ	በድርጅቱ የታዩ ክፍተቶች	መወሰድ ያለበት የማሰተካካያ እርምጃ	ሥራውን ንወን የተሰጠ ሚፈጀው ጊዜ	ምርመራ
	የኢንስፔክተሩ ስም ፊርማ 1. _____ _____ 2. _____ _____ 3. _____ _____ ቀን _____			
	የባለስልጣኑ 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 ለማውጣት የሚመለስ 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።

Medicine and Health Care Administration and Control Authority – The Federal Democratic Republic of Ethiopia Food

የምግብ ማምረቻ ድርጅት አጠቃላይ የንጽህና አገልግሎትና የብርሃን መጠን መስፈርት፣ መጸዳጃ ለወንድና ለሴት የተለየ ሆኖ

- ከ1 እስከ 9 ሰራተኞች ..... 1 መጸዳጃ
- ከ10 እስከ 24 ሰራተኞች ..... 2 መጸዳጃ
- ከ25 እስከ 49 ሰራተኞች ..... 3 መጸዳጃ
- ከ50 እስከ 100 ሰራተኞች .....5 መጸዳጃ
- የሰራተኞች መጠን ከ100 በላይ ከሆነ ለእያዳንዱ 30 ተጨማሪ ሰራተኞች አንድ መጸዳጃ መጨመር ያስፈልጋል።

የገላ የፊትና የእጅ መታጠቢያ ለወንድና ለሴት የተለየ ሆኖ

- ከ 1 እስከ 20 ሰራተኞች ..... 1 መታጠቢያ
- ከ 21 እስከ 41 ሰራተኞች ..... 2 መታጠቢያ
- ከ 42 እስከ 62 ሰራተኞች ..... 3 መታጠቢያ
- ከ 63 እስከ 83 ሰራተኞች ..... 4 መታጠቢያ
- የሰራተኞች ቁጥር ከ100 በላይ ከሆነ ለእያዳንዱ 30 ተጨማሪ ሰራተኞች አንድ የገላ የፊትና የእጅ መታጠቢያ መጨመር ያስፈልጋል።

የሥራ አካባቢ አማካይ የብርሃን መጠን

- ዕይታ የሚጠይቅ ሥራ ..... 1000 ላክስ
- ለማንበብ ሥራ ..... 400 ላክስ
- ለቀላል ሥራ ..... 250 ላክስ
- ለዕቃ መጋዘን ሥራ ..... 200 ላክስ