



የCambridge ከተማ የማኅበረሰብ ልማት መምሪያ የጎጆ ምግብ ስራዎች ፈቃድ የመረጃ መምሪያ

I. መግቢያ

የጎጆ ምግብ ስራዎች ፈቃድ ምንድን ነው?

የጎጆ ምግብ ስራ ፈቃድ ማለት በአነስተኛ የምግብ ንግድ ስራ ላይ ለተሰማራ ሰው Cambridge ውስጥ በጎጆ ምግብ ስራ ላይ ለመስራት የሚያስፈልገው የፈቃድ አይነት ነው።

የጎጆ ምግብ ስራ ማለት በግለሰብ ተቀዳሚ መኖርያ ቤት ውስጥ በሚገኝ የመኖርያ ቤት ማብሰያ ክፍል ውስጥ ብቻ የጎጆ ምግብ ምርቶችን በቀጥታ ለሽማቹ ለመሸጥ የሚያመርት ሰው ነው የሚል ትርጉም ተሰጥቶታል። “በቀጥታ ለሽማቹ” የሚለው አገላለጽ የገበሬዎች ገበያ፣ የእደ ጥበብ ንግድ ትርኢቶች የመሳሰሉትን ፕሮግራሞች እና በኢንተርኔት ወይም በፖስታ የሚፈጸሙ ሽያጮችን ያካትታል። የመጨረሻው የምግብ ምርት ከመሸጡ በፊት የይዘት መግለጫ ተለጥፎበታ አስቀድሞ መታሸግ አለበት።

ተጨማሪ መረጃ ለማግኘት [የማሳቹሴትስ ግዛት የጽዳት ሕግ ምዕራፍ X \(105 CMR 590.10\)](#) ይመልከቱ።

እርስዎ ምርትዎን /ቶችዎን/ ለምግብ መሸጫ ድርጅት (ምርቱን ለመጨረሻው ተጠቃሚ መልሶ ለሚሸጥ የንግድ ድርጅት) ለምሳሌ ለፕሮግራም መደብር ወይም ምግብ ቤት ለመሸጥ የሚፈልጉ ከሆኑ፣ በCambridge ከተማ ሳይሆን በማሳቹሴትስ የጋራ ብልጽግና የምግብ ጥበቃ ፕሮግራም (Food Protection Program) የሚሰጠውን የጅምላ ንግድ የምግብ ማቀነባበር ንግድ ፈቃድ ማውጣት አለብዎት። የንግድ ፈቃዱን ማውጣት ስለሚችሉበት ሁኔታ መረጃ ለማግኘት ከምግብ ጥበቃ ፕሮግራም (Food Protection Program) ጋር በስልክ ቁጥር 617/983-6770 በመደወል ወይም በዚህ ድረገጽ <https://www.mass.gov/food-safety> ይገናኙ።

ማዘጋጀት የምችለው ምን ዓይነት ምግብ ነው?

በግዛቱ የጽዳት ሕግ ምዕራፍ X (105 CMR 590.001(C))፣ FC 1-201.10 (B) መሰረት የጎጆ ምግብ ማለት ለደኅንነት ሲባል የጊዜ/የሙቀት መጠን ቁጥጥር የማይደረግባቸው (ማለትም በቤት ውስጥ የሙቀት መጠን ደኅንነታቸው ተጠብቆ ሊያዙ የሚችሉ እና ማቀዘቀዣ የማያስፈልጋቸው ምግቦች) በጎጆ የምግብ ስራ ፈቃድ ውስጥ እንዲካተቱ የተፈቀዱ ናቸው።

በዚህ ውስጥ እንዲካተቱ የተፈቀዱት ምግቦች:

- የተጋገሩ ነገሮች (ለምሳሌ ኬኮች እና ኩኪሶች)፣ ጣፋጮች፣ ማርማላቶች እና ማጣፈጫዎች (Jams and jellies)

በዚህ ውስጥ እንዲካተቱ ያልተፈቀዱ ምግቦች:

- በክሬም የተሞሉ ኬኮች፣ የአይብ ኬክ፣ ከስታርድ (custard)፣ የተቆራረጠ ፍራፍሬ እና አትክልት፣ የቲማቲም እና የፍም ጥብስ ስልስ፣ ኮምጣጤ የተደባለቀባቸው ምርቶች፣ ቅመሞች እና የሰላጣ ማጣፈጫዎች ህጎቹን ይመልከቱ [105 CMR 590.001(C)፣ FC 1-201.10(B)]፣ 105 CMR 500.015(D)(1) እና (3)።

በማናቸውም ሁኔታ ቢሆን ከካናቢስ የተሰሩ የተጋገሩ ነገሮች በጎጆ የምግብ ስራዎች ፈቃድ ስር አይፈቀዱም።

II. መሰሪቶች እና ገደቦች

የጎጆ ምግብ ስራዎች የሚፈቀዱት በከምብሪጅ የክፍለ አካባቢ ሕግ ክፍል 4.21 መሰረት ነው። ክፍለ አካባቢን የሚመለከቱ ጥያቄዎችን ለቁጥጥር አገልግሎቶች መምሪያ (Inspectional Services Department) መምራት ወይም መላክ ይቻላል።

ለጎጆ ምግብ ስራዎች ጥቅም ላይ እየዋለ ያለ ማንኛውም የመኖርያ ቤት ማብሰያ ክፍል [105 CMR 590.00](#) ለተፈቀደላቸው የመኖርያ ቤት ማብሰያ ክፍሎች የቸርቻር ምግብ ህግ ደረጃዎችን ማሟላት አለበት። ስለምግብ አዘገጃጀት እና ስለሚለጠፉ መግለጫዎች ብቻ ሳይሆን ስለምግብ አያያዝ፣ ምግብን ስለሚያዘጋጀው ሰው የግል ጤና እና ንጽህና እና ስለማብሰያ ክፍሉ ንጽህና እና ጽዳት የሚመለከቱ ደንቦችን የሚገልጹ በመሆኑ እነዚህን ህጎች ይመልከቷቸዋል። አዳዲስ ወይም ያልተጠበቁ ሊሆኑ የሚችሉትን የተመረጡ ደንቦችን አጽንኦት ሰጥተን አስቀምጠናል። የሚከተለው ዝርዝር ያልተሟላ በመሆኑ አመልካቾች 105 CMR 590.00 ላይ ማማከር አለባቸው።

አካላዊ በሆነው የመኖርያ ቤት ማብሰያ ክፍል ቦታ/ስፋት ላይ ተፈጻሚ የሆኑ ደንቦች:

- በመኖርያ ቤት በአንድ ጊዜ ምግብ ማምረት የሚችለው አንድ (1) ሰው ብቻ ነው።
- ምግብ በሚዘጋጅበት ጊዜ በቤቱ ውስጥ ያሉ የቤት እንሰሳት ምግብ ከሚዘጋጅበት ቦታ ውጪ መሆን አለባቸው።
- ቤቱ ነፍሳት እና ጎርዳሚዎች የማያስገባ መሆን አለበት።
- የመጻዳጃ ቤት ክፍል ንጹህ እና በንጽህና የተያዘ መሆን አለበት።
- ከምግብ ጋር ንክኪ ያላቸው ቦታዎች ለስላሳ እና በቀላሉ መጽዳት የሚችሉ መሆን አለባቸው።
- መሳርያዎች በጥሩ ሁኔታ ላይ መገኘት አለባቸው።
- የቤት ውስጥ ሰህን ማጠቢያ የሚጠቀሙ ከሆነ፣ ከመጨረሻው ማለቅለቅ እና ማድረቅ ዑደት በኋላ የማሸኑን ውስጣዊ የሙቀት መጠን 150°F ላይ እንዲሆን የሚያደርገው Maximum Registering Thermometer ወይም Temp Thermolabel ያስፈልጋል።

በምግብ አዘገጃጀት እና አስተሻሽግ ላይ ተፈጻሚ የሆኑ ደንቦች:

- ክፍል 105 CMR 500.00: ጥሩ የአመራረት ተግባራት
- ክፍል 105 CMR 520.000: መግለጫ መለጠፍ

ሊያስፈልጉ የሚችሉ ተጨማሪ ፈቃዶች የንግድ ፈቃዶች ወይም ምስክር ወረቀቶች:

- [የአለርጂ ግንዛቤ ምስክር ወረቀት](#)
- [የምግብ ጥበቃ ስራ አስኪያጆች ማረጋገጫ](#)
- [የCambridge ተዘዋዋሪ ነጋዴዎች እና ሱቅ በደረቴዎች ንግድ ፈቃድ](#) (በገበሬ ገበያ ላይ ለመሸጥ)

III. ከመጀመርያ በፊት

የጎጆ ምግብ ስራዎች ፈቃድ በከተማው Viewpoint መደላድል ላይ አንላይን መገኘት ይችላል። የማመልከቻውን የወረቀት ቅጂዎችም በቁጥጥር አገልግሎቶች መምሪያ (Inspectional Services Department) (ISD) በኩል ማግኘት ይቻላል። እስካሁን ከሌለዎት፣ [የViewPoint የተጠቃሚ አካውንት ለማግኘት ይመዘገቡ](#) እና ማመልከቻ ማስገባትዎን ለመጀመር [ወደአንላይን ፖርታሉ ይግቡ።](#)

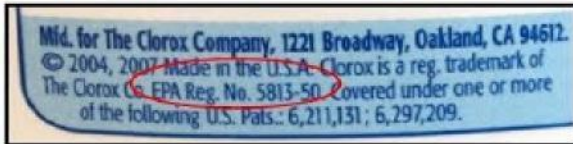
የሚከተሉት መረጃዎች የአንድ የተሟላ የጎጆ ምግብ ስራዎች ፈቃድ አካል ሆነው የሚያስፈልጉ ናቸው። ይህን መረጃ ቀደም ብለው እንዲሰበሰቡ እና ሰነዶችዎን በቀላሉ Viewpoint መደላድል ላይ አጥሎ ለማድረግ በPDF ሴቭ እንዲያደርጉ እንመክራለን።

ለተሟላ የጎጆ ምግብ ስራዎች ፈቃድ የሚያስፈልጉ ደጋፊ ሰነዶች፡

- አመልካቹ ተከራይ ከሆነ፣ የንብረቱ ባለቤት/ስራ አስኪያጅ የተፈረመ ደብዳቤ (ለምሳሌ የባለንብረት ደብዳቤ ናሙና ይመልከቱ)።
- የሚመረቱ እና የሚከፋፈሉ የሁሉም የምግብ ዓይነቶች የተሟላ ዝርዝር
- ጥቅም ላይ የሚውሉ የሁሉም ይዘቶች ምንጭ የተሟላ ዝርዝር
- ምግብ የሚቀመጥበትን ቦታ የሚያሳዩ ፎቶዎች እና/ወይም ንድፎች።
- ጥቅም ላይ የሚውለውን የሳኒታይዘር ዓይነት እና ብራንድ። እባክዎ ልብ ይበሉ፣ የሚፈቀደው ሳኒታይዘር ሁለት ዓይነት ነው፡

አማራጭ ቁ. 1: በረከና (Sodium Hypochlorite)

ባለመዓዛ (Scented) bleach ወይም “ከምግብ ጋር ንክኪ ባለው ሁኔታ ለመጠቀም” የሚል መግለጫ የሌለው በረከና/bleach አይፈቀድም። ሁልጊዜም መግለጫውን ያንብቡ። የተፈቀዱ ሳኒታይዘሮች መያዣቸው ላይ የEPA የምዝገባ ቁጥር ይኖራቸዋል።



መግለጫው ላይ ከምግብ ጋር ንክኪ ላላቸው ቦታዎች መጠቀም ይቻላል ተብሎ እስከተገለጸ ድረስ Bleachን በሳኒታይዘርነት መጠቀም ይቻላል።

አማራጭ #2 Quaternary Ammonium



የQuaternary Sanitizers ውፍረታ መጠን 200 ppm ወይም ለብዙ የ Quaternary አገልግሎት 150/200-400 ppm ነው። በእቃው ላይ የተጠቀሰውን የውፍረታ መመሪያ ይከተሉ። የመመርመሪያ ስትሪፖቹ በትክክለኛው መንገድ ውፍረታውን እንዲለኩ ለማስቻል የውሃው የሙቀት መጠን 65° F -75° F መሆን አለበት።

የቆይታ ጊዜ አንድ (1) ደቂቃ



የፎቶ ምንጭ Framingham ኮተማ የጎጆ ምግብ ስራዎች ፈቃድ ማመልከቻ

- ከመጨረሻው ማለቅለቅ እና ማድረቅ ዑደት በኋላ አነስተኛውን 150°F የሚያረጋግጡ ውጤቶችን የሚያስገኝ የMaximum Registering Thermometer ወይም Thermolabel ፎቶዎች (የቤት ውስጥ ስህን ማጠባለያ የሚጠቀሙ ከሆነ)

አማራጭ #1 Thermolabels - ቀጥሎ የቀረቡት የ 160°F ምሳሌዎች ናቸው፣ ነገር ግን ለመኖሪያ ዲቪዥን ማሸን ባለ 150°F መደቦችን ይጠቀሙ።



← በዲቪዥን ውስጥ ጥቅም ላይ ከመውደብ በፊት ምልክት ያድርጉ



← በዲቪዥን ውስጥ ጥቅም ላይ ከዋለ በኋላት ምልክት ያድርጉ - የቀለሙ ለውጥ የዲቪዥን የውስጥ ሙቀት በምልክቱ ላይ የተገጸውን ትንሹ። የሙቀት መጠን ላይ መድረሱን ያሳያል



አማራጭ #2 Max Registering Thermometer



የፎቶ ምንጭ Framingham ከተማ የጎጆ ምግብ ስራዎች ፈቃድ ማመልከቻ

IV. ተጨማሪ መረጃዎች

- [የግዛቱ የጽዳት ሕግ 105 CMR 590.000](#)
- [የተፈቀደላቸው የመኖርያ ቤት ማብሰያ ክፍሎች የችርቻሮ ምግብ ሕግ ደረጃዎች](#) (ለመጨረሻ ጊዜ የተሻሻለው 4/2019)
- [የግዛቱ የመኖርያ ቤት ማብሰያ ክፍል የጥያቄ እና መልስ በራሪ ወረቀት](#) (ለመጨረሻ ጊዜ የተሻሻለው 10/2016)
- [የታሸገ ምግብ መለያ ለመስየም አነስተኛ መስፈርቶች](#)
- [የታሸገ ምግብ መግለጫ አነስተኛ መስፈርቶች](#)
- [የባለንብረት ደብዳቤ ናሙና](#)