

MICROENTERPRISE HOME KITCHEN OPERATION

ԻՆՔՆԱՏՈՒԳՄԱՆ ԱՏՈՒԳԱԹԵՐԹԻԿ

ph.lacounty.gov/mehko | homebasedfoods@ph.lacounty.gov | (626) 430-9855

Ստորև թվարկված են Տևային խոհանոց-փոքր ձեռնարկության աշխատանքների (MEHKO) ստուգման ընթացքում գնահատվող հիմնական ոլորտները: Այս ստուգաթերթը նախատեսված է օգնելու Ձեզ՝ որպես հաստատությունը աշխատեցնողի, գնահատել Ձեր աշխատանքի վիճակը: Առաջարկում ենք կարդալ ցանկը և «նշել» այն կետերը, որոնք համապատասխանում են: Չնշված կետերը կարող են համարվել «խախտում» և պետք է ուղղվեն:



Եթե հարցեր ունեք, խնդրում ենք կապ հաստատել մենդի մասնագիտացված ծառայությունների ծրագրի հետ (Homebased Food Operations) (626) 430- 9855 համարով կամ գրել homebasedfoods@ph.lacounty.gov էլ.հասցեին:

ՄՆԱԴԻ ԱՆՎՏԱԿՈՒԹՅՈՒՆ

<input type="checkbox"/>	Ձեր բիզնեսի համար գնված սնունդը պատշաճ կերպով պիտակավորված է և գնված թույլտվություն ունեցող աղբյուրից (արտոնագրված է շրջանի, նահանգի կամ դաշնային կառավարության կողմից):
<input type="checkbox"/>	Ամբողջ սննդամթերքը պահեստավորված է հատակից առնվազն 6" (մատնաչափ/ինչ) բարձրության վրա:
<input type="checkbox"/>	Ցանկացած փչացող մթերք, որը պահվում է տնից դուրս (այսինքն՝ ավտոտնակ, մառան, պատշգամբ), պատշաճ կերպով պահվում է սառնարանում/սառցարանում, որն ունի պատշաճ կերպով փակվող դուռ/կափարիչ:
<input type="checkbox"/>	Հում ամբողջական մթերքները լվացվում են նախքան դրանք կտրատելը, մատուցելը և/կամ եփելուց առաջ այլ բաղադրիչների հետ խառնելը:
<input type="checkbox"/>	Մտուղը պաշտպանված է կեղտից, անհարկի հպումներից, առաստաղից ջրի արտահոսքից և աղտոտման այլ ձևերից:
<input type="checkbox"/>	Սննդամթերքի պահեստավորման բոլոր տարաներն ունեն համապատասխան ծածկեր, և պարունակությունը պատշաճ կերպով նշված է պիտակի վրա:
<input type="checkbox"/>	Սննդամթերքը պահվում է ոչ թունավոր տարաներում:
<input type="checkbox"/>	Վտանգավոր նյութերը (մաքրող նյութերը) պատշաճ կերպով պիտակավորված են և պահվում են սննդամթերքից հեռու:

ՋԵՐՄԱՍԻԾԱԼԻ ՎԵՐԱՅՍԿՈՒՄ

<input type="checkbox"/>	Պոտենցիալ վտանգավոր մթերքները տաք վիճակում պահվում են 135°F կամ ավելի բարձր ջերմաստիճանում կամ սառը վիճակում պահվում են 41°F կամ ավելի ցածր ջերմաստիճանում:
<input type="checkbox"/>	+ կամ -2°F-ի ճշգրտությամբ ջերմաչափը կա՛մ տեղադրված է լինում սառնարանի մեջ՝ որպես անբաժանելի մաս (թվերը դրսի կողմում են), կա՛մ տեղադրված է լինում յուրաքանչյուր առանձին հատվածի ներսում՝ ամենատաք կետում և հեշտությամբ տեսանելի տեղում:
<input type="checkbox"/>	Մետաղական զոնդով ճշգրիտ ջերմաչափը, որը հարմար է սննդի ջերմաստիճանը չափելու համար, հասանելի է և օգտագործվում է սննդի ջերմաստիճանը ստուգելու համար:
<input type="checkbox"/>	Ունեցեք ուղղվող ջերմաչափ՝ ապահովելու համար, որ սնունդը եփվի, տաքացվի և պահվի ճիշտ ջերմաստիճանում: Ջերմաչափն ուղղելու մասին մասին տեղեկությունները տե՛ս «Տան խոհանոցում սննդի անվտանգության ուղեցույց» գրքույկում (“A Guide to Food Safety in a Home Kitchen”):



ՍԱՐՔԱՎՈՐՈՒՄՆԵՐ/ՍՊԱՍՔ

<input type="checkbox"/>	Խոհանոցի բոլոր սեղանները/կահույքի մակերեսները զերծ են անձնական իրերից և այն իրերից, որոնք սննդի պատրաստման համար չեն:
<input type="checkbox"/>	Բոլոր գործիքները (այսինքն՝ սպասքը, սեղանները, լվացարանները, սննդի տարաները և այլն) մաքուր և լավ վիճակում են, իսկ սննդի հետ շփման մակերեսները՝ պատշաճ կերպով լվացված, պարզաջրված, ախտահանված և օդի միջոցով չորացված:
<input type="checkbox"/>	Գործիքների վերջնական ախտահանումը կատարվում է միայն հետևյալ միջոցներից մեկով. ա) առնվազն 30 վայրկյան ընկղմելով 100 ppm (մաս մեկ միլիոնում) քլորի լուծույթում. բ) 60 վայրկյան ընկղմելով 200 ppm չորրորդական ամոնիումի լուծույթում. գ) սպասք լվացող մեքենայով, որն ի վիճակի է ապահովել սպասքի մակերեսի 160°F ջերմաստիճան:
<input type="checkbox"/>	Վիտահանման մեթոդները պատշաճ կերպով ստուգող նյութերը մատչելի են և օգտագործվում են: Թեստի երիզները (testing strips) պետք է համապատասխանեն օգտագործվող ախտահանիչի տեսակին:
<input type="checkbox"/>	Վնասված կամ թայլտվություն չստացած սպասքը պատշաճ կերպով վերանորոգվել կամ փոխարինվել է:
<input type="checkbox"/>	Պահեստավորման ընթացքում սպասքը պատշաճ կերպով պաշտպանված է աղտոտումից:
<input type="checkbox"/>	Ինչպես չոր, այնպես էլ թաց անձեռոցիկներն օգտագործվում են պատշաճ կերպով: Բազմակի օգտագործման սրբիչները, երբ չեն օգտագործվում, պահվում են ախտահանիչ լուծույթում (100 ppm (մաս մեկ միլիոնում) քլոր կամ 200 ppm չորրորդական ամոնիում):
<input type="checkbox"/>	Լվացարանը և աման լվացող մեքենան ախտահանված են: Վիտահանման մասին տեղեկությունների համար տե՛ս «Տան խոհանոցում սննդի անվտանգության ուղեցույց» գրքուկը:

ՄՆՆԴԻ ՀԵՏ ԱՇԽԱՏՈՂԻ ԱՌՈՂՋՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՀԻԳԻԵՆԱ

<input type="checkbox"/>	ՄԵՒԿՕ-ի աշխատակիցը և/կամ ընտանիքի/տան այն անդամները, ովքեր աշխատում են չփաթեթավորված սննդամթերքի կամ սպասքի հետ, ստացել են իրենց «Սննդի հետ աշխատողի» վկայականը (թարմացվում է երեք տարին մեկ), և բոլոր փաստաթղթերը մատչելի են:
<input type="checkbox"/>	Սննդամթերքի հետ աշխատողներն իրենց ձեռքերը լվանում են օճառով և տաք հոսող ջրով հետևյալ դեպքերում. ա) աշխատանքը սկսելուց առաջ. բ) զուգարանից օգտվելուց անմիջապես հետո. գ) առաջադրանքների միջև. դ) ցանկացած ժամանակ, երբ անհրաժեշտ է կանխարգելել սննդի աղտոտվածությունը:
<input type="checkbox"/>	Սննդի հետ աշխատողները չունեն բաց վերքեր և հիվանդ չեն ու չունեն հետևյալ ախտանիշները՝ փորլուծություն, փսխում, ջերմություն կամ տևական հագ, փոշտոց կամ քթահոսքություն:
<input type="checkbox"/>	Սննդի հետ աշխատողները կրում են մաքուր արտաքին հագուստ, և աշխատակիցների մազերը պատշաճ կերպով ծածկված են գլխարկով, մազերի ծածկով կամ մազերի ցանցով:
<input type="checkbox"/>	Սննդի հետ աշխատողները չեն ծխում կամ ծխախոտ չեն օգտագործում բնակարանի խոհանոցում:
<input type="checkbox"/>	Հագուստը և անձնական իրերը պահվում են հեռու և պատշաճ կերպով:

ՋՈՐ ԵՎ ԿՈՅՈՒՂԻ

<input type="checkbox"/>	Ջրամատակարարումը պետք է իրականացվի Շրջական Միջավայրի և Առողջության բաժնի կողմից հաստատված ջրային համակարգի միջոցով:
<input type="checkbox"/>	Բոլոր լվացարանները լիովին աշխատում են տաք և սառը՝ ճնշման տակ հոսող ջրով: Ձեռքերը լվանալու ջուրը պետք է լինի առնվազն 100°F, և բնակարանում պետք է հասանելի լինի առնվազն 120°F տաք ջուր:
<input type="checkbox"/>	Խողովակաշարը նորոգ վիճակում է և չի կաթում:
<input type="checkbox"/>	Ամբողջ կեղտաջրերը պատշաճ կերպով հեռացվում են թույլատրված կեղտաջրերի հեռացման համակարգի միջոցով (օրինակ՝ կոյուղի, սեպտիկ համակարգ):

ՉՈՒԳԱՐԱՆ/ՁԵՌՔԵՐԻ ԼՎԱՅԱՐԱՆ

<input type="checkbox"/>	Չուգարանները մաքուր են, լավ պահպանված և նորոգ վիճակում:
--------------------------	---

<input type="checkbox"/>	Առկա են մեկանգամյա օգտագործման թղթե անձեռոցիկներ և հեղուկ օճառ (օճառի սալիկները 3 բազմակի օգտագործման կտորի սրբիչները թույլատրված չեն):
<input type="checkbox"/>	Չուղարանի թղթի տարաները ամբողջովին համալրված են:
<input type="checkbox"/>	Յուրաքանչյուր զուգարանում ապահովված է օդափոխություն, և այն նորոգ վիճակում է:

ՎՆԱՍԱՏՈՒՆԵՐԻ ՎԵՐԱՀՅՈՒՄ

<input type="checkbox"/>	Հաստատությունը զերծ է միջատներից և կրծողներից:
<input type="checkbox"/>	Կենդանիներն արգելված են սննդի պատրաստման վայրերում, և MEHKO-ի ճաշերի պատրաստման ժամանակ պետք է թույլ չտրվի նրանց լինել պատրաստման վայրերում:
<input type="checkbox"/>	Օգտագործվում են միայն հաստատված թունաքիմիկատներ՝ պատշաճ կերպով և ըստ արտադրողի պիտակի նշումների:

ԱՂԲ

<input type="checkbox"/>	Աղբի տարաները ջրանցիկ չեն և ծածկված են:
<input type="checkbox"/>	Պլաստիկ տոպրակները կապվում են աղբի տարաների մեջ դնելուց առաջ:
<input type="checkbox"/>	Դրսի աղբամանները նորոգ վիճակում են, իսկ կափարիչները փակ են:
<input type="checkbox"/>	ճարպերը, բուսայուղը և յուղը պատշաճ կերպով հեռացվում են: Յուղը հեռացնելու մասին տեղեկությունների համար ստուգեք MEHKO-ի «Լավ հարչանի գործողություններ» (“MEHKO Good Neighbor Practices”) ուղեցույցը:
<input type="checkbox"/>	Օրգանական աղբն առանձնացվում է՝ համաձայն տեղական որոշումների:

ԱՇԽԱՏԱԼՔՆԵՐ

<input type="checkbox"/>	Հաստատությունն ունի Հանրային Առողջության գործող թույլտվություն, և այն փակցված է աշխատանքի ընթացքում:
<input type="checkbox"/>	Մենդի առաքումը կարող է իրականացվել միայն այն դեպքում, եթե դա անում է MEHKO-ի աշխատակիցը կամ ընտանիքի/տան թույլտվություն ստացած անդամը: Ծանոթություն: Երրորդ կողմ համարվող առաքող ընկերությունները կարող են առաքել այն անձանց, որոնք ֆիզիկական կամ հոգեկան խնդրի պատճառով չունեն հասանելիություն սննդին:
<input type="checkbox"/>	Երրորդ կողմի առաքման արձանագրությունները պետք է պահպանվեն թույլտվություն ունեցողի մոտ: Արձանագրությունները պետք է ներառեն հատուկ դեպքի առաքման համարը և ամսաթիվը: Թույլտվություն ստացողի կայքում պետք է հստակ տեղադրվի, որ չի թույլատրվում օգտվել երրորդ կողմի առաքման ծառայությունից: Նաև թույլտվություն ստացողի կայքում պետք է հստակ տեղադրվի, որ կան հատուկ պայմաններ, որոնք թույլ են տալիս օգտվել երրորդ կողմի առաքման ծառայություններից:
<input type="checkbox"/>	MEHKO-ի վճարը պետք է արվի տան ընդհանուր վճարից առանձին:
<input type="checkbox"/>	Կենդանիներին թույլ չի տրվում լինել խոհանոցում և պատրաստման վայրերում MEHKO-ի սահմանված աշխատանքային ժամերին:
<input type="checkbox"/>	MEHKO-ի սննդի արտադրության ընթացքում այլ՝ անձնական սննդի պատրաստման աշխատանքներ չեն իրականացվում:
<input type="checkbox"/>	Վերջին ստուգման հաշվետվության պատճենը հասանելի է պահանջի դեպքում:
<input type="checkbox"/>	Տարեկան համախառն վաճառքը հաստատող փաստաթղթերը հասանելի են պահանջի դեպքում:

ՀԱՏԱԿ/ՊԱՏԵՐ/ԱՌԱՍՏԱՂ

<input type="checkbox"/>	Հատակը մաքուր է, լավ պահպանված և նորոգ վիճակում:
<input type="checkbox"/>	Պատերը, առաստաղը և պատուհանները մաքուր են, լավ պահպանված և նորոգ վիճակում:

