****

**የኢትዮጵያ የምግብና የመድኃኒት ባለስልጣን**

**ለምግብ አስመጪ፣ ላኪና ጅምላ አከፋፋይ ድርጅቶች የምግብ ደህንነትና ጥራትን ለማረጋገጥ የውስጥ ጥራት ስርአት እንዲዘረጉ ለማስቻል የተዘጋጀ የመነሻ ዶክመንት**

**ጥር/ 2012**

**አዲስ አበባ**

ማውጫ

[**1. መግቢያ 2**](#_Toc32484833)

[**2. ትርጉም 3**](#_Toc32484834)

[**3. ዓላማ 3**](#_Toc32484835)

[**4. የውስጥ ጥራት ስርአት ለመዘርጋት የተቀመጡ የአሰራ ስርዓቶች 4**](#_Toc32484836)

[**4.1. የምርት ማከማቻ ክፍል ንጽህና አጠባበቅ 4**](#_Toc32484837)

[**4.2. ምግብን ከአምራች፣ አሰመጪ ወይም ከአከፋፋይ ስለመረከብ 4**](#_Toc32484838)

[**4.3. ምግብን በድርጅቱ መጋዘን ስለ ማከማቸት 5**](#_Toc32484839)

[**4.4. ምግብን ስለማሰራጨት 5**](#_Toc32484840)

[**4.5. ምግብን ከገበያላይ ስለመሰብሰብ 6**](#_Toc32484841)

[**4.6. ስልጠና 6**](#_Toc32484842)

[**5. አጠቃላይ መረጃ ማጠናቀሪያና ሪፖርት 6**](#_Toc32484843)

## መግቢያ

የኢትዮጵያ የምግብ፣ የመድኃኒትና የጤና ክብካቤ አስተዳደርና ቁጥጥር በአዋጅ ቁጥር1112/2011 አንቀጽ 9(1) መሰረት ማኛውም የምግብ ተቋም የሚያቀርበውን ምግብ ደህንነት ለማረጋገጥ በተቋሙ የምርት ደህንነት ለማረጋገጥ የሚያስችል የውስጥራት ማረጋገጥ ስርዓት መዘርጋ እንዳለበት የሚደነግግግ በመሆኑ፤

የቁጥጥር አሰራሩን ማሻሻልና ዘመናዊ ቀልጣፋና ተደራሽ ማድረግ አስፈላጊ በመሆኑ የምግብ ተቋማት የውስጥ ጥራት ማረጋገጥስርአት ዘርግተው ተግባራዊ በማድረግ የቁጥጥር ስራውን ማቅለልና በኦዲት ኢንስፔክሽን ወቅት የሚገኙባቸውን ክፍተቶች በማሻሻል ያለባቸውን ኃላፊነት በአግባቡ መወጣት ስላለባቸው ይህን የውሰጥ ጥራት ስርዓት ለመዘርጋት የሚያስችል የመነሻ ዶክመንት ማዘጋጀት አስፈላጊ ሆኖ በመገኘቱ የተዘጋጀ ነው፡፡

## ትርጉም

"**የምግብ ደህንነት**"፡- ማለት አንድ ምግብ ማንኛውም ምግብን ሊበክሉና የሰውልጅ ጤናን ሊያውኩ ከሚችሉ ነገሮች ነጻ ሆኖ ሲገኝ ነው፡፡

**"የውስጥ ቁጥጥር ስርዓት"**ማለት ተቋማት የራሳቸው ባለሙያ በመመደብ በተለይ ከምግብ ደህንነትና ጥራት ጋር በተያያዘ በሚያስመጧቸው ወይም በሚያከፋፍሏቸው ምግቦች ላይ ከምግብ ደህንነትና ጥራት አንጻር ባለስልጣኑ ከሚያስቀምጣቸው መስፈርቶች አንጻር ራሳቸውን በራሳቸው ቁጥጥር የሚያካሂዱበት አሰራር ነው፡፡

## ዓላማ

* 1. ደህንነቱ የተረጋገጠ ምግብ ለህብረተሰቡ እንዲደርስ ይቻል ዘንድ ቁጥጥሩን ከተለመደው በተቆጣጣሪዎች የሚሰራ ስራ ብቻ ከማድረግ ይልቅ ተቋማቱ በራሳቸው የውስጥ ቁጥጥር ስርዓት እንዲዘረጉ ለማድረግና የቁጥጥር ስርዓቱን የበለጠ ለማጠናከር፣
  2. የምግብ አስመጪ ላኪና አከፋፋይ ድርጅቶች የውስጥ ጥራት ስርአት በመዘርጋት የሚጠበቅባቸውን ኃላፊነት በአግባቡ እየተወጡ መሆኑን በኦዲት ኢንስፔክሽን ወቅት በማረጋገጥና የተገኘባቸውን ክፍተት በማስተካከል አሰራራቸውን እያሻሻሉ እንዲሄዱና ጥራቱና ደህንነቱ የተረጋገጠ ምግብ አቅርቦት ላይ መሰረታዊ ለውጥ እንዲያመጡ ለማድረግ፣
  3. የምግብ አስመጪና አከፋፋዮችም ከምግብ ማስመጣትና ማከፋፈል ወይም አቅርቦት ውጪ ራሳቸውን በራሳቸው በመቆጣጠር ለሕብረተሰቡጥራቱና ደህንነቱ የተረጋገጠ ምርት ማቅረብን እንደ ግዴታ በመቁጠር ጥራቱና ደህንነቱ የተረጋገጠ ምግብ አቅርቦት ላይ ትልቅ ትኩረት ሰጥተው እንዲሰሩ ለማድረግ፣
  4. ለሕብረተሰቡ እየቀረበ ያለው ምግብ ከቀድሞው በተሻለ መልኩ ጥራትና ደህንነቱ ተረጋግጦ እንዲቀርብ በማድረግ ጥራት በጎደለው ምግብ ምክንያት ይደርስ የነበረውን የጤና ችግር ለመቀነስ ነው፡፡

## የውስጥ ጥራት ስርአት ለመዘርጋት የተቀመጡ የአሰራ ስርዓቶች

* 1. **የምርት ማከማቻ ክፍል ንጽህና አጠባበቅ**
* አስቀድሞ በመጋዘን ውስጥ ከምርቱ ውጪ ሌሎች ምርቱን ሊበክሉ የሚችሉ ነገሮች አለመኖራቸውን ማረጋጥ ባእድ ነገሮችንም መሰብሰብና ማንሳት፡፡
* የተጠረጉ ባእድ ነገሮችን (ፕላስቲክ፣ ካርቶን፣ ጠርሙስ ነገሮች ካሉ እንደባህሪቸው በመለየት )ለዚሁ ተብሎ በተዘጋጀ ቆሻሻ ማጠራቀሚያ ውስጥ መጣል፤
* በማከማቻ ክፍል ውስጥ ምንም ዓይነት ፍሳሽ አለመኖሩንና የተከማቸ ውሃ በወለሉ ላይ አለመኖሩን ማረጋገጥ፤
* የምርት ማከማቻ መጋዘን በየቀኑ እንዲጸዳ ማድረግ
* መጋዘኑ ከተጸዳ በኋላ ለዚሁ በተዘጋጀው ፎርም/ቅጽ 001 በመሙላት በአግባቡ መጽዳቱን ማረጋገጥ፤
  1. **ምግብን ከአምራች፣ አሰመጪ ወይም ከአከፋፋይ ስለመረከብ**
* አስቀድሞ ምርቱ በህጋዊ መንገድ የተመረተ፣ የተጓጓዘና የቀረበ መሆኑን የግዢ መረጃዎችን በማየት ማረጋገጥ፤
* ምርቱ የሚከማችበት መጋዘን የሚራገፈውን ምርት ለማከማቸት የተዘጋጀና ንጽህናው የተጠበቀ መሆኑን ማረጋገጥ፤
* በምግቡ ማሸጊያላይ ያለው ገላጭ ጽሁፍ ቢያንስ የምርቱ ስም፣ የአምራች ስምና አድራሻ የተመረተበትና የጠቀሜታ ጊዜው የሚበቃበት ቀን መገጹን ማረጋገጥ፣
* ምግቡ በሚጓጓዝበት ወቅት ምንም አይነት ጉዳት ያልደረሰበትና ደህንነቱ የተጠበቀ መሆኑን ማረጋገጥ
* ጉዳት የደረሰባቸው ወይም የተበላሹና ጥቅምላይ የማይውሉ ምርቶች ካሉ ከጤነኛው ምርት መለየትና መመለስ ወይንም ለዚሁ ተብሎ በተዘጋጀው ቦታ ተለይቶ እንዲከማች ማድረግ፤
* መስፈርት አሟልተው/ተቀባይነት አግኝተው የሚረከቡ ምርቶችን ቀድሞ የገባ ምርት ቀድሞ ማውጣት ወይም ቀድሞ የጠቀሜታ ጊዜው የሚያበቃ ምርት ቀድሞ ማውጣት በሚስችል መልኩ እንዲከማች ማድረግና በምርት መረከቢያ ፎርም /ቅጽ 002 በመመዝገብ ገቢ ማድረግ፤
* በጉዳት ወይም በብልሽት ምክንያት የተለዩ ምግቦችን አስከሚወገዱ ድረስ ለብቻቸው ማስቀመጥና ለባለስልጣን መ/ቤቱ ማሳወቅ፡፡
  1. **ምግብን በድርጅቱ መጋዘን ስለ ማከማቸት**
* ከላይ በተራ ቁጥር 4.1 እና 4.2 መሰረት የምርት ማከማቻ ክፍልንጽህና የተጠበቀና የተከማቸው ምርት መረጃ በአግባቡ መያዙን ማረጋገጥ፤
* የተከማቸው ምርት የምርቱን አይነት፣ የምርቱ አምራች/ አቅራቢ ድርጅት ስምና አድራሻ፣ ምርቱ የገባበት ቀንና የምርቱ የመጠቀሚያ ጊዜ የሚያበቃበት ቀን፣የምርቱ መለያ ቁጥር የመሳሰሉ መረጃዎችን መያዝና ዶክመንት ማድረግ፤
* ምርቱ በቅዝቃዜ ሰንሰለት መጠበቅ/መያዝ ያለበት ከሆነ ለምሳሌ ወተት፣ ስጋ፣ ዓሳ፣ ቅቤ የመሳሰሉትን ምግቦች እንዳይበላሹና እንዲያዙ በተፈቀደላቸው የቅዝቃዜ መጠን መጠበቅ፣
* የተከማቸው ምግብ ለብልሽት እንዳይጋለጥ ለቀጥተኛ የጸሃይ ብርሃንና አቧራ፣ ርጥበት ቆርጣሚነፍሳትና ለመሳሰሉት ነገሮች ተጋላጭ አለመሆኑን ማረጋገጥ፤
* የተከማቸውን ምግብ የመጠቀሚያ ጊዜው የሚያበቃበትን ጊዜ ጠብቆ ከጤነኛ ምርት መለየትና በአግባቡ ማስወገድ የተወገደበትን መረጃ መያዝ፡፡
  1. **ምግብን ስለማሰራጨት**
* ምርት ለስርጭት በሚወጣበት ጊዜ አስቀድሞ የገባ አስቀድሞ የማውጣት ወይም አስቀድሞ የጠቀሜታ ጊዜው የሚያበቃ አስቀድሞ የሚሰራጭበት አሰራር መከተል ያስፈልጋል፤
* ምርቱ ከመሰራጨቱ በፊት የሚሰራጭለት ተቋም ሕጋዊነት ማረጋጥ አስፈላጊ ነው፤
* ምርቱን ለማጓጓዝየቀረበው የማጓጓዣ ትራንስፖርት ምርቱ ላይ ብክለት የማያስከትል መሆኑን አስቀድሞ ማረጋገጥ ያስፈልጋል፤
* ምርቱ ሲሰራጭ ምርቱን የሚሰራጭለት ተቋም ሙሉ አድራሻ እና የተሰራጨው ምርት መጠንና አይነት ለዚሁ ተብሎ በተዘጋጀ የምርት ስርጭት ፎርም ቅጽ 005 ላይ ሊመዘገብ ይገባል፤
  1. **ምግብን ከገበያላይ ስለመሰብሰብ**
* በድርጅቱ የተሰራጨ ምርት ችግር እንዳለው ጥቆማ ሲደርስ ተቋሙ ምርቱ የራሱ መሆኑን አስቀድሞ የስርጭት ሰንሰለቱንና የምርቱን መለያ ኮዶች በማየት ማረጋገጥ አለበት፤
* ተመሳሳይ ምርት ከተሰራጨባቸው ተቋማት ሁሉ ግንኙነት በማድረግ ምርቱ ያለበትን ሁኔታ ማጣራት ይገባል፤
* ምርቱ በሰው ጤና ላይ ጉዳት እንደሚያደርስ በተቋሙ በኩል ከታወቀ ወይም ጥርጣሬ ካለ እንዲሁም ጥቆማው ይህን የተመለከተ ከሆነበአፋጣኝ ለተቆጣጣሪ አካሉ ማሳወቅና ምርቱን በመሰብሰብ ሂደት ዋነኛ ተዋናይ መሆን ይኖርበታል፤
* የሚሰበሰሰበው ምርት ምርመራ የሚያስፈለገው ከሆነ ምርመራ ተደርጎ ውጤቱ እንኪታወቅ ድረስ ባለበት ለገበያ እንዳይቀርብ ማድረግ ይገባል፤
* ምርቱ ሲሰበሰብ ለዚሁ በተዘጋጀ ቅጽ/ፎርም 006 መሰረት በመሙላት ምርቱን መሰብሰብ ተገቢ ነው፡፡
* የተሰበሰበው ምርት ገበያ ላይ የማይቀርብ መሆኑ ከተረጋገጠ በአግባቡ እንዲወገድ ማድረግና እስከሚወገድ ድረስም ከሌሎች ምርች ተለይቶ በማስቀመጥ መያዝ ያስፈልጋል፤
* ማንኛውም ይህም ሆነ ሌላ ምርት በጉዳትም ሆነ በብልሽት ወይም የጠቀሜታ ጊዜው ያበቃ ምርት ሲወገድ አስቀድሞ ለዚሁ በተዘጋጀ ቅጽ/ፎርም 007 መሙላትና ለተቆጣጣሪ አካሉ ማሳወቅ ያስፈልጋል፤
  1. **ስልጠና**
* ማንኛውም በተቋሙ ውስጥ ምርት ከማከማቸት ስራ እና ከጽዳት ስራ ጋር ተያያዥነት ያላቸው ባለሙያዎች በሙሉ በዚህ የውስጥ ጥራት ማረጋጥ አሰረር መሰረት እንደሚመለከታቸው ተግባር በአሰራሩ ላይ ግንዛቤ እንዲኖራቸውና ተግባራዊ እንዲያደርጉ ማድረግ አስፈላጊ ነው፡፡
* ሰራተኞቹ የሰለጠኑ መሆናቸውን የሚያሳይ መረጃ መያዝና መረጃው የሰለጠነው ባለሙያ ስም፣ ስልጠናው የተሰጠበት ቀን፣ የስልጠናው ርእስ፣ ስልጠናውን የሰጠ ባለሙያ ስምና የስራ ደረጃ የያዘ መሆን ይኖርበታል ቅጽ 004
* ስልጠናው ቢያንስ በዓመት አንድ ጊዜ መሰጠት ያለበት ሲሆን አዲስ ሰራተኛ ሲቀጠር ስራ ከመጀመሩ በፊት ስልጠናው ሊሰጠው ይገባል
* ስልጠናው እንደአስፈላጊነቱ ተቋሙ ከአንድጊዜ በላይ ሊሰጥ ይችላል

1. **አጠቃላይ መረጃ ማጠናቀሪያና ሪፖርት**

* ማንኛው በዚህ የውስጥ ጥራት ማረጋገጥ አሰራር መሰረት የተከናወኑ ተግባራት እንደ አሰራሮቹ ባህሪ መሞላት ያለባቸው ፎርማቶች በየጊዜው ተሞልተው መረጃዎቹ በአግባቡ መያዝ ያለባቸው ሲሆን በተቆጣጣሪ ባለስልጣኑ ባለሙያዎች ሲጠየቁ ማሳየት ይኖርባቸዋል፤
* መረጃዎቹ መጋዘኑ በሚገኝበት ቦታ ተደራጅተው መያዝ አለባቸው
* አጠቃላይ መረጃዎቹ በቅጽ 003 መሰረት በየወሩ ተሞልተው ፋይል ሊደረጉና በተቆጣጣሪ ባለስልጣኑ ባለሙያዎች ሲጠየቁ ማሳየት ይኖርባቸዋል፤

**የምግብ አስመጪ፣ ላኪና አከፋፋይ የውስጥ ጥራት ቁጥጥር ዝርጋታ ሪፖርት ማቅረቢያ ቅጽ/ፎርም 003**

ሪፖርቱን ያቀረበው ተቋም ስምና አድራሻ …………………………………

የተቋሙ የስራ ዘርፍ ……………………………..

ሪፖርቱ የሚሸፍነው የስራ ዘመን ……………….

ሪፖርቱ የቀረበበት ቀን ……………………………..

በሪፖርቱ ውጤት መሠረት በሚመለከተው ቦታ ላይ የ (√) ያድርጉ

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ተ.ቁ | የስራው ዓይነት | በአግባቡ ተከናውኗል | በፊል ተከናውኗል | አልተከናወነም | ምርመራ |
|  | የማከማቻ ክፍል የንጽህና አጠባበቅ በተመለከተ |  |  |  |  |
|  | የምርት አቀባል በተመለከተ |  |  |  |  |
|  | የምርት ስርጭትን በተመለከተ |  |  |  |  |
|  | የተበላሸ ምር አወጋገድን በተመለከተ |  |  |  |  |
|  | ምርትን ከገበያ መሰብሰብ በተመለከተ |  |  |  |  |
|  | ስልጠናን በተመለከተ |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

ሌላ ተጨማሪ አስተያየት ካለ፡ ……………………………..…………………………….. ……………………………..……………………………..……………………………..……………………………..……………………………..……………………………………………

**ማስታወሻ፡** በአግባቡ ተከናውኗል ማለት በመመሪያው መሰረት ሙሉ ለሙሉ ስራው የተተገበረ ሲሆን ነው፣ በከፊል ተከናወነ የሚባል ቢያንስ መከናወን ካለበት ከ50 በመቶ በላይ የተከናወነ ሲሆን ከ50 በመቶ በታች ከሆነ እንዳልተከናወነ ይቆጠራል፡፡

*ይህ ሪፖርት በዓመት ሁለት ጊዜ ማጠቃለያ ሪፖርት ተሰርቶለት የተቋሙ ባለሙያዎች ሲመጡ ማሳየት የተገባ ሲሆን እንዳስፈላጊነቱ ስራው መሰራቱን ለመግለጽ የተዘጋጁ ቅጾች በባለሙያዎች ሲጠየቁ ሊቀርቡ ይገባል፡፡*

*የተቋሙ ሃላፊ ወይም ቴክኒካል ማናጀር ስምና ፊርማ*

*ማህተም*

**የምርት ማከማቻ ክፍል ንጽህና/ጽዳት ማረጋገጫ ቅጽ 001**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ቀን** | **ያጸዳው ባለሙያ** | | **ለማጽዳት የተጠቀመበት ዘዴ** | **ያረጋገጠው ባለሙያ** | | **ምርመራ** |
| **ስም** | **ፊርማ** | **ስም** | **ፊርማ** |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |

**NB:** Method of cleaning like collecting solid wastes and burning, use of incinerator or contract out.

**የምርት መረከቢያ ፎርም ቅጽ 002**

በምርመራ ውጤቱ መሠረት በሚመለከተው ቦታ ላይ ይሙሉ

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ዕለት  ቀን/ወር/ዓም | የምርቱ አቅራቢ | አድራሻና የስልክ ቁጥር | ወደ መጋዘን የገባ መጠን በሊት/ኪግ. | በዕይታ የተረጋገጠ የምርመራ ውጤት | | ተቀባይነት ያላገኘበት ምክንየት | ተቀባይነት ባላገነው ምርት ላይ የተወሰደ እርምጃ | ምርመራ |
| ተቀባይነት ያገኘ | ተቀባይነት ያላገኘ |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |

**የምርት ማሰራጫ ፎርም ቅጽ 005**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ዕለት  ቀን/ወር/ዓም | የተሰራጨው ምርት ዓይነት | የምርቱ ተረካቢ | አድራሻና የስልክ ቁጥር | የተሰራጨው ምርት መጠን | ምር የተጓጓዘበት የትራንስፖርት ዓይነት | ምርመራ |
|
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |

**የምርት መሰብሰቢያ ፎርም/ቅጽ 007**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ዕለት  ቀን/ወር/ዓም | የምርቱ ዓይነት | ምርቱ የተሰበሰበበት ተቋም ስምና አድራሻ | የተሰበሰበው ምርት መጠን በሊት/በኪግ. | ምርቱ እንዲሰበሰብ ያስፈለገበት ምክንያት | ምርመራ |
|
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |