



የምግብ ጥራት ምዘና ስርዓት

የምግብ ጥራት ምዘና የመስኮት ላይ ምልክቶች ለምን ያስፈልጋሉ?

የምግብ ጥራት ምዘና ሲስተም የመስኮት ላይ ምልክቶች ደንበኞች ምግብ ጤቱ እንዴት የምግብ ጥራትን እንደሚቆጣጠር መረጃ ይሰጣሉ። የኪንግ ካውንቲ ነዋሪዎች ስለ ምግብ ጥራት ቁጥጥር ተጨማሪ መረጃ ለማግኘት ጥያቄ አንስተዋል። በምግብ ጤቶች ውስጥ ምዘናዎች በመስኮት ላይ ይለጠፋሉ።

ምዘናዎቹ:



መሻሻል ያስፈልገዋል

ይህ ምግብ ጥራት ባለፈው ዓመት ውስጥ በሲያትል እና ኪንግ ካውንቲ - የህብረተሰብ ጤና ተዘግቶ ነበር ወይም ለጤና አደገኛ የሆኑ የምግብ አያያዝ ልማዶችን ለማስተካከል በርካታ ጊዜ በመመላለስ የሚከናወኑ ፍተሻዎች ያስፈልጉት ነበር።

ይህ ምድብ በርካታ ጥሰቶች አሉት።



ደህና

ምግብ ጥራት ባለፉት አራት ፍተሻዎች በርካታ ለጤና አደገኛ የሆኑ የምግብ አያያዝ ልማዶች ነበሩት።

ይህ ምድብ በአማካይ ከ 16.25 በላይ የጥሰት ነጥቦች አሉት።



ጥሩ

ምግብ ጥራት ባለፉት አራት ፍተሻዎች ጥቂት ለጤና አደገኛ የሆኑ የምግብ አያያዝ ልማዶች ነበሩት።

ይህ ምድብ በአማካይ ከ 3.76 እስከ 16.25 የሚደርሱ የጥሰት ነጥቦች አሉት።



በጣም ጥሩ

ምግብ ጥራት ባለፉት አራት ፍተሻዎች ምንም ወይም ጥቃቅን የሚባሉ ለጤና አደገኛ የሆኑ የምግብ አያያዝ ልማዶች ነበሩት።

ይህ ምድብ በአማካኝ 3.75 ወይም ከዚያ ያነሱ የጥሰት ነጥቦች አሉት።

የእኔ የምግብ ጥራት ምዘና በየምን ያህል ጊዜ ነው የሚታደሰው? የምግብ ጥራት ምዘና የሚታደሰው ከእያንዳንዱ መደበኛ ምርመራ በኋላ ነው። በኪንግ ካውንቲ ውስጥ ያሉ ምግብ ጤቶች በአመት ውስጥ ሁለት ጊዜ ይፈተሻሉ እንዲሁም አንድ ጊዜ ነጥብ የማይያዝሉት ጉብኝት አለ።

የእኔን የምግብ ጥራት ልማዶች እንዴት ማሻሻል እችላለሁ? ጥሩ የሆኑ የምግብ ጥራት ልማዶች በምግብ ምክንያት የሚመጡ በሽታዎችን ይከላከላሉ። ለበለጠ መረጃ በጀርባ ያለውን ገጽ ይመልከቱ።

በምግብ ጥራት ውስጥ ያለው የምግብ ጥራት ምዘና እንዴት ነው የሚሰላው?

የምግብ ጥራት ምዘና የምግብ ጥራት ምዘና የሚወሰነው ምግብ ጥራት ባለፉት አራት ተከታታይ መደበኛ ቁጥጥሮች ባገኛቸው ደህንነቱ ያልተጠበቀ የምግብ አያያዝ ልማድ አማካኝ ነጥብ ነው።

በምግብ የሚመጡ በሽታዎችን ለመከላከል የምግብ ጥራት ልማዶቹን እንዴት ማሻሻል እችላለሁ?

1 ጤናማ ሲሆኑ ብቻ ስራ ይስሩ።



የሚያስመልስዎት ከሆነ፣ ተቅማጥ ካመመዎት፣ ወይም በምግብ ተላላፊ የሆነ በሽታ ካብዎት ስራ አይስሩ።

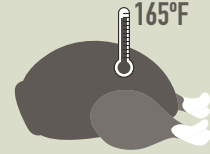
2 እጆችዎን ይታጠቡ።

ስራ ከመጀመርዎ በፊት፣ ሽንት ቤት ከተጠቀሙ በኋላ፣ ጥሬ ስጋ፣ ዶሮ፣ ወይም አሳ ከያዙ በኋላ እጅዎትን ይታጠቡ። ከጽዳት በኋላ፣ ቆሻሻ ከደፉ በኋላ፣ ከሳሉ፣ ፊትዎትን ከነኩ በኋላ፣ ወዘተ።



6 ምግቦችን በትክክለኛ የሙቀት መጠን ያብስሉ።

ምግቦችን በትክክለኛ የሙቀት መጠን ያብስሉ።
(ዶሮ 165°F ፣ የተፈጨ ስጋ 158°F ፣ አሳ፣ ስጋ፣ እንቁላል 145°F)



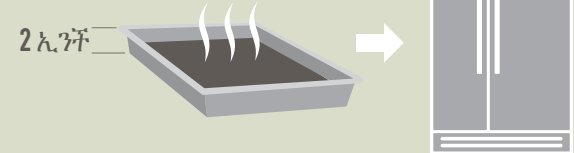
3 በሲንኮች ላይ የወረቀት ፎጣዎችንና ሳሙና ያድርጉ።

ሁሉም ሲንኮች በደንብ እየሰሩ መሆናቸውን እና በቂ ሳሙና እና የወረቀት ፎጣ መኖሩን ያረጋግጡ።



7 ትኩስ ምግቦችን ማቀዝቀዝ።

ሻሎው ጋን የሚባለውን ዘዴ በመጠቀም ትኩስ ምግቦችን ማቀዝቀዝ (የተገለጠ፣ 2 ኢንች ወይም ከዚያ ያነሰ በማቀዝቀዣ ውስጥ)



4 ዕቃዎችን ወይም ጓንቶችን ይጠቀሙ።

ለሙብል ዝግጁ የሆኑ ምግቦችን (ከተያዙ በኋላ የማይታጠቡ ወይም የማይበስሉ ምግቦችን) ለመያዝ እቃዎችን እና/ወይም የሚጣሉ ጓንቶችን ይጠቀሙ።



8 ጥሬ ስጋን ማስቀመጥ።

ጥሬ ስጋን ከሌሎች ምግቦች በታች አርቀው ያስቀምጡ። ጥሬ ስጋን፣ አሳን ዶሮን ለሌሎች ምግቦች ለይተው ያስቀምጡ።



9 አንጽተው ሳኒታይዝ ያድርጉ።

እቃዎችን፣ ሰህኖችን እና ሌሎች ከምግብ ጋር የሚነካኩ ቦታዎችን ሁሉ በትክክል ይጠቡ፣ ያለቅልቁ፣ ሳኒታይዝ ያድርጉ እና በአየር ያድርቁ።



5 ምግብን በተገቢ የሙቀት መጠን ማስቀመጥ።

ሊያሳምሙ የሚችሉ ምግቦችን በሁሉም ጊዜያት አሙቆ (ከ 135°F በላይ) ወይም አቀዝቀዝ (ከ 41°F በታች) ማስቀመጥ። አደገኛ የሆኑ ምግቦች (ስጋ፣ ወተት፣ አሳ፣ የበሰሉ ስታርችች) በቤት ውስጥ የሙቀት መጠን አያስቀምጡ።



10 ስራተኞችዎን ያሰልጥኑ።

ሁሉንም ስራተኞችዎን ከላይ ስላሉት ነገሮች ያሰልጥኑ፣ እንዲሁም በየእለቱ ከላይ ያሉትን የምግብ ጥራት ልማዶች ይቆጣጠሩ።



የምግብ ደህንነት ልማድ ላይ እርዳታ የሚያስፈልግዎት ከሆነ ወይ ጥያቄ ካለዎት ወይንም የትምህርት ቀጠሮ ማስያዝ የሚፈልጉ ከሆነ እባክዎትን የጤና መርማሪዎችን ያግኙ። ስኬታማ እንዲሆኑ ለመርዳት ዝግጁ ናቸው።