

ԻՆՔՆԱՍՏՈՒԳՄԱՆ ՍՏՈՒԳԱԹԵՐԹԻԿ

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

Ստորև թվարկված են Տնային խոհանոց-փոքր ձեռնարկության աշխատանքների (MEHKO) ստուգման ընթացքում գնահատվող հիմնական ոլորտները: Այս ստուգաթերթիկը նախատեսված է օգնելու համար Ձեզ՝ որպես հաստատությունն աշխատեցնողի, որպեսզի գնահատեք Ձեր աշխատանքի վիճակը: Առաջարկում ենք կարդալ ցանկը և «նշել» այն կետերը, որոնց հետևում եք: Չնշված կետերը կարող են համարվել «խախտում» և պետք է ուղղվեն:



Եթե հարցեր ունեք, խնդրում ենք կապ հաստատել Սննդի մասնագիտացված ծառայությունների ծրագրի հետ (**Specialized Food Services Program**) (626) 430-5421 համարով կամ գրել homebasedfoods@ph.lacounty.gov էլ.հասցեին:

ՄՆԴԻ ԱՆՎՏԱՆԳՈՒԹՅՈՒՆ

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

ՋԵՐՄԱՍՏԻՃԱՆԻ ՎԵՐԱՀԱՅՈՒՄ

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

ՍԱՐՔԱՎՈՐՈՒՄՆԵՐ/ՄՊԱՍՔ

☐	Խոհանոցի բոլոր սեղանները/կահույքի մակերեսները զերծ են անձնական իրերից և այն իրերից, որոնք սննդի պատրաստման համար չեն:
☐	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:
☐	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:
☐	Ախտահանման մեթոդները պատշաճ կերպով ստուգող նյութերը մատչելի են և օգտագործվում են: Թեստի երիզները (testing strips) պետք է համապատասխանեն օգտագործվող ախտահանիչի տեսակին:
☐	Վնասված կամ թույլտվություն չստացած սպասքը պատշաճ կերպով վերանորոգվել կամ փոխարինվել է:
☐	Պահեստավորման ընթացքում սպասքը պատշաճ կերպով պաշտպանված է աղտոտումից:
☐	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):
☐	Լվացարանը և աման լվացող մեքենան ախտահանված են: Ախտահանման մասին տեղեկությունների համար տե՛ս «Տան խոհանոցում սննդի անվտանգության ուղեցույց» գրքույկը:

ՄՆՆԴԻ ՀԵՏ ԱՇԽԱՏՈՂԻ ԱՌՈՂՋՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՀԻԳԻԵՆԱ

☐	MEHKO-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:
☐	Սննդամթերքի հետ աշխատողներն իրենց ձեռքերը լվանում են օճառով և տաք հոսող ջրով հետևյալ դեպքերում. ա) աշխատանքը սկսելուց առաջ. բ) զուգարանից օգտվելուց անմիջապես հետո. գ) մի գործից մյուսին անցնելիս. դ) ցանկացած ժամանակ, երբ անհրաժեշտ է կանխարգելել սննդի աղտոտվածությունը:
☐	Սննդի հետ աշխատողները չունեն բաց վերքեր և հիվանդ չեն ու չունեն հետևյալ ախտանիշներ՝ փորլուծություն, փսխում, ջերմություն կամ տևական հազ, փոշտոց կամ քթահոսություն:
☐	Սննդի հետ աշխատողները կրում են մաքուր արտահագուստ, և աշխատակիցների մազերը պատշաճ կերպով ծածկված են գլխարկով, մազերի ծածկով կամ մազերի ցանցով:
☐	Սննդի հետ աշխատողները չեն ծխում կամ ծխախոտ չեն օգտագործում բնակարանի խոհանոցում:
☐	Հագուստը և անձնական իրերը պահվում են հեռու և պատշաճ կերպով:

ՋՈՒՐ ԵՎ ԿՈՅՈՒՐԻ

☐	Ջրամատակարարումը պետք է իրականացվի Շրջակա Միջավայրի և Առողջության բաժնի (Environmental Health Division) կողմից հաստատված ջրային համակարգի միջոցով:
☐	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:
☐	Խողովակաշարը նորոգ վիճակում է և չի կաթում:
☐	Ամբողջ կեղտաջրերը պատշաճ կերպով հեռացվում են կեղտաջրերի հեռացման թույլատրված համակարգի միջոցով (օրինակ՝ կոյուղի, սեպտիկ համակարգ):

ՉՈՒԳԱՐԱՆ/ՁԵՌՔԵՐԻ ԼՎԱՑԱՐԱՆ

☐	Չուգարանները մաքուր են, լավ պահպանված և նորոգ վիճակում:
--------------------------	---

☐	Կան մեկանգամյա օգտագործման թղթե անձեռնոցիկներ և հեղուկ օճառ (օճառի սալիկները և բազմակի օգտագործման կտորե սրբիչները թույլատրված չեն):
☐	Չուգարանի թղթի տարաները ամբողջովին համալրված են:
☐	Յուրաքանչյուր զուգարանում կա օդափոխիչ, և այն նորոգ վիճակում է:

ՎՆԱՍԱՏՈՒՆԵՐԻ ՎԵՐԱՅՍԿՈՒՄ

☐	Հաստատությունը զերծ է միջատներից և կրծողներից:
☐	Կենդանիներն արգելված են սննդի պատրաստման վայրերում, և MEHKO-ի ճաշերի պատրաստման ժամանակ պետք է թույլ չտրվի դրանց լինել պատրաստման վայրերում:
☐	Օգտագործվում են միայն հաստատված թունաքիմիկատներ՝ պատշաճ կերպով և ըստ արտադրողի պիտակի նշումների:

ԱՂԲ

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

ԱՇԽԱՏԱՆՔՆԵՐ

☐	Հաստատությունն ունի Հանրային Առողջության Վարչության գործող թույլտվություն, և այն փակցված է աշխատանքի ընթացքում:
☐	Սննդի 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, որոնց սնունդը հասանելի չէ ֆիզիկական կամ հոգեկան խնդրի պատճառով:
☐	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:
☐	MEHKO-ի լվացքը պետք է արվի տան ընդհանուր լվացքից առանձին:
☐	Կենդանիներին թույլ չի տրվում MEHKO-ի սահմանված աշխատանքային ժամերին լինել խոհանոցում և պատրաստման վայրերում:
☐	MEHKO-ի սննդի արտադրության ընթացքում այլ՝ անձնական սննդի պատրաստման աշխատանքներ չեն իրականացվում:
☐	Վերջին ստուգման հաշվետվության պատճենը հասանելի է պահանջի դեպքում:
☐	Տարեկան համախառն վաճառքը հաստատող փաստաթղթերը հասանելի են պահանջի դեպքում:

ՀԱՏԱԿ/ՊԱՏԵՐ/ԱՌԱՍՏԱՂ

☐	Հատակը մաքուր է, լավ պահպանված և նորոգ վիճակում:
☐	Պատերը, առաստաղը և պատուհանները մաքուր են, լավ պահպանված և նորոգ վիճակում: