

Kabla ya kuongeza bidhaa zinazoharibika haraka na kufungua tena duka la vyakula, ni muhimu kuhakikisha kuwa jengo, vifaa na huduma za msingi zinafanya kazi vizuri ili kukidhi mahitaji ya sheria za vyakula.

Orodha hakikishi hii itakusaidia kuamua ikiwa duka la vyakula liko tayari kuongeza vyakula vina-
vyoharibika haraka na kufungua tena. Orodha hakikishi hii haijumuishi mahitaji yote katika she-
ria za vyakula, lakini inakusudia kuangazia masuala muhimu ya ufungaji wa muda mrefu.

JENGO HALISI:

- Umeme unapatikana kwenye duka lote la vyakula
- Mfumo wa majitaka unafanya kazi kikamilifu
 - Sehemu za kuoshea na mabomba yote ya maji yametathminiwa ili kuamua ikiwa tatizo la kupitisha maji taka limetokea wakati wa ufungaji. (angalia sehemu ya usafishaji na kueua)
- Duka la vyakula lina vyoo vinavyofanya kazi kikamilifu
- Maji moto na baridi yanayotiririka yanapatikana kwenye duka lote la vyakula
- Ikiwa duka la vyakula linafanya kazi kutoka kwenye kisima cha binafsi au chanzo cha maji, uwe matokeo ya vipimo vya hivi majuzi yaki-onyesha chanzo cha maji ni salama.
- Mabomba yanafanya kazi kikamilifu
- Mfumo wa maji umezungushwa, ikiwa inahitajika. ([Bofya Hapa kwa kiungo cha Mfumo wa Maji katika Jengo la CDC: https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/php/building-water-system.html?deliveryName=USCDC_248_DM25447](https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/php/building-water-system.html?deliveryName=USCDC_248_DM25447))
- Gesi ya asili au propani zinapatikana
- Vifuniko vya ekzosi na kipumulio vinafanya kazi
- Hakuna uharibifu mkubwa kwenye jengo la duka la vyakula unaoathiri shughuli
- Duka la vyakula lina mwangaza wa kutosha
- Jengo halina ushahidi wa kuwepo kwa wadudu, vinyesi vya wadudu au ushahidi mwingine wa shughuli za wadudu

VIFAA VYA VYAKULA:

- Safisha na kueua mashine za barafu na majala-
la ya barafu
- Majokofu na friza zinafanya kazi kikamilifu
 - Majokofu na mashine za kuhifadhi vyaku-
la kwa baridi zinafanya kazi katika au
chini ya 41°F
 - Friza zinafanya kazi katika au chini ya 0°F
 - Mashine zinazohitaji kukarabatiwa zimeon-
dolewa kwenye umeme na kutiwa lebo ya
haitumiki au usitumie
- Vyakula vilivyo na dalili za uvuguvugu na
kuganda vinatupwa
- Majokofu yamewekwa vipimajoto
- Mashine za kuhifadhi vyakula kwa joto yanafa-
nya kazi katika 155-160°F ili kuhifadhi vyakula
katika 135°F
- Viosha vyombo vinafanya kazi vizuri, ikiwemo
kueua vyombo inavyofaa

VYAKULA – TUPA VYAKULA IKIWA:

- Vyakula na upakiaji ulioathiriwa na wadudu (yaani kinyesi cha panya au vifurushi vilivyota-funwa)
- Vyakula katika friza vina dalili za uvuguvugu na kuganda upya, (yaani kuganda na kupata umande, vidimbwi vya barafu chini ya friza, au vyakula ambavyo vimeshikana)
- Vyakula visivyo na tarehe iliyowekwa lakini ambavyo usalama wake haujulikani au unatiliwa shaka, kinatupwa. UKIWA NA SHAKA, KITUPE
- Tarehe ya matumizi ikiwa imepita kinatupwa
- Dalili za chachu au kuvu

KUSAFISHA, KUEUA NA KUUA VIINI:

- Kemikali zinazofaa za kusafisha, kueua na kuua viini kwa ajili ya shughuli, ikiwemo sabuni na vieuzi (dawa ya kupausha, amonia ya kuua viini au vieuzi vya ayodini) vinapatikana ([Bidhaa za kuua viini zilizosajiliwa na EPA kwa matumizi dhidi ya COVID-19: <https://www.epa.gov/pesticide-registration/list-n-disinfectants-use-against-sars-cov-2>](#))
- Vieuzi na bidhaa za kuua viini (ikiwemo zile zinazotolewa kiotomatiki) vimekolea vizuri kama ilivyobainishwa kwenye lebo ya kemikali
- Sehemu zote ambazo chakula kinawekwa zim-eoshwa, kusuzwa na kueuliwa
- Kifaa cha vyakula kimesafishwa na kueuliwa kwa mwonekano na kugusa. Mifano ni pamoja na sehemu za kuoshea, majokofu/friza, vyombo vya vyakula, meza za maandalizi na meza za mvuke
- Sehemu nyingine zilizosafishwa na kueuliwa. Mifano ni pamoja na sehemu za kuoshea, sehemu za kuoshea zenye maeneo 3, kaunta za kuhudumia, maeneo ya wateja kuketi/kula milo (wanaporuhusiwa na vikwazo vya agizo la afya ya umma)

- Sakafu na madari yamesafishwa kwa mwonekano na kugusa. Ikiwa kuna ushahidi wa tatizo la kupitisha majitaka, kama vile sakafu kubadilika rangi karibu na mabomba ya kutoa maji au karibu na njia nyingine za majitaka zinazowezezana, basi eneo limesafishwa na kueuliwa vizuri

AFYA YA MWAJIRIWA NA SHUGHULI KATIKA DUKA LA VYAKULA:

- Sera ya afya ya mwajiriwa (ikiwemo inayohusiana na COVID-19) iliyosashishwa na kutekelezwa
 - Mwongozo wa CDC kwa biashara na waajiri: <https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/community/guidance-business-response.html>
 - Mwongozo wa CDC kwa waajiriwa waliotangamana kwa karibu na mtu aliye na COVID-19: <https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/community/critical-workers/implementing-safety-practices.html>
- Desturi Salama za COVID (CSP) zinatumika
- Waajiriwa wamefunzwa kuhusu sera za afya ya mwaajiriwa zilizosashishwa na wamefunzwa upya kuhusu desturi muhimu za ushughulikiaji wa vyakula kama vile kunawa mikono, kutumia glavu na kueua na kuua viini kwenye sehemu

Kwa usaidizi zaidi, tafadhali tutembelee kwenye wavuti, wasiliana na mkaguzi katika eneo lako, au utupigie simu kwa nambari (505) 768-2600.

Kwenye wavuti: <https://www.cabq.gov/environmentalhealth/food-safety>

Rasilimali za COVID-19 (ikiwemo Maswali Yanayoulizwa Sana) kwenye wavuti:

<https://www.cabq.gov/environmentalhealth/news/city-of-albuquerque-coronavirus-faqs>