

# Food Establishment Resource Library



## Mga Kagamitang May Markang Pula (Red Tags) Fact Sheet

Ang mga pulang marka (red tags) ay inilalagay sa mga kagamitan na naka-serbisyo ngunit hindi gumagana ayon sa mga regulasyon.

Ang mga tagasiyasat ay naglalagay ng pulang marka sa mga kagamitan, tulad ng mga gamit na mainit/malamig, mga makina ng yelo, mga makinang naghuhugas ng pinggan, upang ipagbigay-alam sa mga empleyado na huwag gamitin ang kasangkapan.

### Huwag Gamitin ang Mga Nakamarkang Pula na Mga Kagamitan.

Kung mayroong isang pulang marka sa isang unit ng sisidlan ng pagkain, tanggalin ang lahat ng pagkain at panatilihin walang laman.

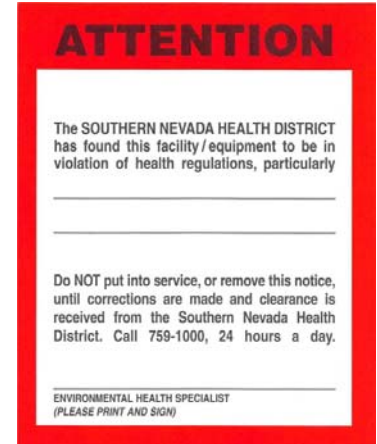
Ang mga pulang marka ay maaari lamang tanggalin ng isang tagasiyasat o inspektor. Ayon sa regulasyon 8-208.11, kung ang pulang marka ay tinanggal at/o ang unit ay ibinalik sa serbisyo nang walang pahintulot mula sa isang ahensyang pangkalusugan sa distrito, ang pasilidad ay ida-downgrade sa susunod na mababang antas at pagmumultahin.

Bago tawagan ang ahensyang pangkalusugan sa distrito na i-release ang kagamitan upang magamit, tiyakin na ang sumusunod na mga kondisyon ay natugunan batay sa kasangkapan na minarkahan ng pula:

- Ang dish machine ay gumagana ayon sa data plate ng gumawa.
- Ang mga makina ng yelo ay ligtas mula sa mga nakaka-kontamina, hinugasan at malinis.
- Mga Kagamitan na Nilalagyan ng Mainit/Malamig
  - Mga kagamitan na nilalagyan ng mainit ay dapat may kakayanang humawak ng pagkain sa 135°F o mas mataas sa pinaka-malamig na seksyon ng unit.
  - Mga kagamitan na nilalagyan ng malamig ay dapat may kakayanang humawak ng pagkain sa 41°F o mas mataas sa pinaka-mainit na seksyon ng unit.
  - Siyasatin kung ang unit ay gumagana nang maayos sa pamamagitan ng pagtingin sa temperatura ng tubig sa baso o sampol ng pagkain gamit ang termometro na iyong maaayos na na-calibrate:

<http://www.southernnevadahealthdistrict.org/download/eh/ferl-recalibration-instructions.pdf>

Ang 'Like for Like' na mga kagamitan ay maaaring bilhin bilang pamalit sa isang unit na hindi na maaaring kumpunihin. Ang kagamitang pamalit ay dapat mayroong NSF o kahalintulad na sertipikasyon.



# Food Establishment Resource Library



**Mga plano sa anumang maaaring mangyari (contingency plans)** ay dapat gamitin lamang kung aprubado ng isang ahensyang pangkalusugan sa distrito at sa pagsasagawa nito ay mabibigyan proteksyon ang pampublikong kalusugan at mapanatiling ligtas ang pagkain. Ang mga halimbawa ay maaaring kabilangan gamit ang oras bilang isang kontrol o mga 'ice bath' upang mapanatili ang pagkain ayon sa kinakailangang temperatura hanggang ang unit ay nagawa na. Ang mga plano sa anumang maaaring mangyari (contingency plans) ay dapat limitado ang saklaw at oras.

**Tawagan** ang tagasiyasat/inspektor kapag ang unit ay handa nang tanggalin ang pulang marka. Ang iyong tagasiyasat ay maaaring tawagan sa (702) 759-1110 sa loob ng regular na oras ng trabaho (8 a.m. - 4:30 p.m.).

Tagalog