

# Pagbabawas ng mga Sanhi ng Panganib sa mga Sakit na Mula sa Pagkain



Ang sumusunod na mga sanhi ng panganib ay mga pangunahing sanhi ng sakit mula sa pagkain o foodborne illness (FBI). Ang mga regulasyon sa pagkain sa Distritong Pangkalusugan ng Southern Nevada ay sumasalamin sa FDA Food Code, na nagsesentro sa pagkontrol ng mga sanhi ng panganib na FBI sa mga pinahihintulatang establisimiyento sa Clark County. Kabilang sa limang pangunahing sanhi ng panganib ay:

## 1. Hindi Maayos na Personal na Pangangalaga sa Kalusugan

- Hindi maayos na paghuhugas ng kamay at/o hindi paghuhugas ng mga kamay kapag kinakailangan
- Paghawak gamit ang kamay sa mga pagkain
- Mga empleyado na sa serbisyo/industriya ng pagkain na nagtatrabaho habang mayroong mga sintomas ng karamdaman, tulad ng pagsusuka, pamamaga ng lalamunan na may kasamang lagnat, paninilaw ng balat (jaundice), o mga sugat o paso sa mga kamay at pulso-pulsuhan.

## 2. Pagkain mula sa mga Hindi Ligtas na Pinanggagalingan

- Pagkain na natanggap mula sa hindi aprubadong mga pinanggagalingang pagkain at/o ihihanda sa mga lugar na hindi pinapayagan
- Pagtanggap ng mga pinaghalo-halong pagkain

## 3. Hindi Maayos na mga Temperatura sa Pagluluto/Mga Pamamaraan

- Pagluluto
- Muling Pag-iinit ng Pagkain
- Pagyeyelo o freezing (hakbang para alisin ang mga parasito sa isda)

## 4. Hindi Maayos na Pagtatago, Oras at Temperatura

- Hindi maayos na pagtatago ng mainit at malamig na mga pagkaing mapanganib o potentially hazardous food (PHF)
- Kakulangan ng marka o etiketa ng petsa/oras para sa mga dati-nang-handang pagkain o ready-to-eat PHF/hindi maayos na oras bilang pagkontrol
- Hindi maayos na pagpapalamit ng PHF

## 5. Kontaminasyon ng Pagkain

- Paggamit ng kontaminadong at/o hindi maayos na mga kagamitan
- Mga hindi magaganang nakasanayan ng empleyado
- Hindi maayos na pag-imbak ng pagkain at/o paghahanda
- Pagkalantad sa mga kemikal

Ang mga tagapangasiwa at mga tagapamahala ng serbisyo sa pagkain ay dapat magtulong-tulong na pigilan ang mga sakit na mula sa pagkain sa ating komunidad.

Ang tungkulin ng distritong pangkalusugan ay magbigay ng tamang alituntunin, patnubay sa pamamahala at pagtatasa sa pagpapatupad ng pamamahala.

Ang tungkulin ng mga tagapamahala ay magbigay ng ligtas na mga pamamaraan, pagsasanay sa mga kawani, pagsusubaybay at gawaing pagwawasto sa kanilang mga pasilidad.

Para sa mga dokumento na naglalarawan kung paano kontrolin ang mga sanhi ng panganib sa iyong establisimiyento ng pagkain, bumisita sa [www.southernnevadahealthdistrict.org/ferl/reducing-fbi-risk-factors.php](http://www.southernnevadahealthdistrict.org/ferl/reducing-fbi-risk-factors.php).

## Karagdagang mga Mapagkukunan:

Mapagkukunan ng Babasahin  
Hinggil sa mga Establisimiyento  
sa Pagkain [http://www.fda.gov/  
Food/FoodSafety/RetailFoodProtection/  
FoodborneIllnessandRiskFactorReduction/  
ucm106205.htm](http://www.fda.gov/Food/FoodSafety/RetailFoodProtection/FoodborneIllnessandRiskFactorReduction/ucm106205.htm)



702.759.1110 | [www.SNHD.info](http://www.SNHD.info)