

AKLAT SA PAGSASANAY NG ISANG FOOD HANDLER

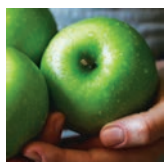


**ALAMIN ANG TUNGKOL SA
MGA SANHI NG PANGANIB
MULA SA SAKIT GALING
SA PAGKAIN AT MGA
PANGANIB SA PAGKAIN**

PANIMULA



■ TALAAN NG MGA NILALAMAN



SARILING KALINISAN

4



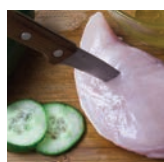
PINAGTIBAY NA MGA MAPAGKUK

6



MGA ANGKOP NA TEMPERATURA

7



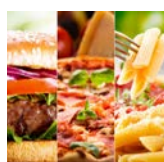
KONTAMINASYON SA PAGKAIN

10



IMBAKAN NA PINALAMIG

12



GLOSARYO

13



Ang aklat na ito ay inihanda ng Southern Nevada Health District Environmental Health Division bilang isang kasangkapang pang-edukasyon. Para sa karagdagang impormasyon sa pagkuha ng pagsusulit upang matanggap ang iyong Food Handler Safety Training na Card, bisitahin ang www.snhd.info.

PANIMULA



■ TUNGKOL SA AKLAT NA ITO

Nakatuon ang regulasyon sa pagkain ng Southern Nevada Health District sa pagkontrol ng mga sanhi ng panganib mula sa sakit galing sa pagkain sa mga tindahan ng pagkain. Ang pagkontrol sa limang sanhi ng panganib ay makakatulong upang maiwasan ang sakit galing sa pagkain. Ang Taong Namumuno sa isang kainan ay dapat may kaalaman tungkol sa mga sanhi ng panganib upang masanay ang mga food handler at tiyakin na sinusunod ang mga kasanayan sa kaligtasan sa pagkain. Pinahusay ang impormasyong ito sa patuloy na pagsasanay na may pagpapahalaga sa pag-iwas sa mga sakit galing sa pagkain. Kung may panganib sa kaligtasan sa pagkain, katulad ng kawalan ng tubig, pagbalik ng dumi sa imburnal, o mga salot ng mga peste, dapat magkusa ang tindahan ng pagkain na magsara at makipag-ugnayan sa Health District.

■ MGA SANHI NG PANGANIB MULA SA SAKIT GALING SA PAGKAIN

Mahinang Personal na Kalinisan

- Hindi wastong paghuhugas ng kamay
- Paghawak ng walang takip sa kamay sa mga pagkaing handang-kainin (ready-to-eat o RTE)
- Ang mga food handler na nagtatrabaho habang may sakit na may mga sumusunod na sintomas: pagsusuka, pagtatae, masakit na lalamunan na may lagnat, mga hiwa sa kamay na may impeksyon, at paninilaw

Pagkain Mula sa Hindi Ligas na mga Mapagkukunan

- Pagkaing mula sa hindi pinahintulatang mapagkukunan at/o ginawa sa hindi pinahihintulatang mga lokasyon
- Pagtanggap ng mga pagkaing adulterated

Mga Hindi Wastong Temperatura/Pamamaraan ng Pagluluto

- Pagluluto
- Pag-iinit muli
- Pagpapalamig (hakbang sa pagpuksa ng mga parasito sa isda)

Hindi Wastong Pagpapanatili, Oras at Temperatura

- Hindi wastong pagpapanatiling mainit at malamig ng mga pagkaing CTS
- Hindi wastong paggamit ng oras bilang pagkontrol
- Hindi wastong pagpapalamig ng mga pagkaing TCS

Kontaminasyon sa Pagkain

- Paggamit ng kasangkapang kontaminado/hindi angkop na pagkakagawa
- Mga hindi mabuting kasanayan ng mga empleyado
- Hindi wastong pag-iimbak/preparasyon ng pagkain
- Pagkakalantad sa mga kemikal

■ MGA PANGANIB SA PAGKAIN

Biolohikal

- Mga mikroorganismo nagiging sanhi ng mga sakit galing sa pagkain
- Mga bakterya, virus, parasito, at fungi

Kemikal

- Mga kemikal na hindi para kainin
- Dapat ihiwalay mula sa pagkain ang mga sanitizer, ahente sa paglilinis, o produkto sa pagkontrol ng peste

Pisikal

- Mga banyagang bagay na maaaring maging sanhi ng pinsala
- Salamin, metal o buto



SARILING KALINISAN



■ PAMAMARAAN NG WASTONG PAGHUHUGAS NG KAMAY

Ang paghuhugas ng kamay ay isang kritikal na bahagi ng sariling kalinisan. Mahalagang **maghugas ng iyong mga kamay sa isang itinalagang lababo** bago humawak ng pagkain upang maiwasan ang sakit galing sa pagkain. Ang lababo ay TANGI lamang para sa paghuhugas ng kamay at dapat na may sabong likido, mga tuwalyang papel, at basurahan.



BASAIN ANG MGA KAMAY

ng maligamgam na tubig (min. 100°F)



SABON



KUSKUSING MAIGI

nang 15 segundo



BANLAWAN



PATUYUIN



PATAYIN ANG TUBIG

ng papel na tuwalya

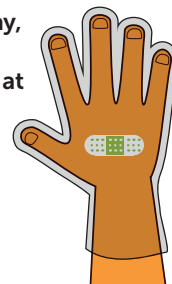
HUGASAN ANG IYONG MGA KAMAY...

- ✓ Kapag papasok ng kusina
- ✓ Pagkatapos gumamit ng palikuran
- ✓ Pagkatapos hapusin ang iyong mukha, buhok, o balat
- ✓ Pagkatapos humawak ng mga hilaw na produktong hayupan
- ✓ Pagkatapos na ilabas ang basura o maglinis
- ✓ Pagkatapos na humawak ng ANUMANG marumi



Kapag may hiwa ka sa iyong kamay, hugasan ang iyong mga kamay, maglagay ng malinis na bendahe, at magsuot ng guwantes.

Kung hindi ka makakapaghugas ng kamay dahil sa sugat, tinik, bendahe, o brace, hindi ka makakagawa sa pagkain.



■ WALANG PAGHAWAK GAMIT ANG WALANG TAKIP NA KAMAY SA MGA PAGKAING HANDANG-KAININ



Ang mga pagkaing handang-kainin ay hindi mahahawakan ng walang takip na mga kamay. **Gumamit ng pisikal na hadlang upang maiwasan ang kontaminasyon mula sa mga mikrobyong may potensyal na maging sanhi ng mga sakit galing sa pagkain.** Ang mga mikrobyong ito ay hindi lubusang maaalis sa pamamagitan lamang ng paghuhugas ng kamay.

Kabilang sa mga pagkaing handang-kainin ang mga lutong pagkain, hilaw na prutas at gulay, pagkaing hinurno, pagkaing panghimagas, at yelo. Kabilang sa mga pisikal na hadlang ang mga papel na deli/wax, guwantes, at mga kasangkapang tulad ng tong, scoop at spatula.



SARILING KALINISAN



■ MGA UNIPORME

- ✓ Wastong pag-aayos ng buhok
- ✓ Maayos at malinis na mga damit
- ✓ Lahat ng sugat ay tinakpan
- ✓ Walang alahas sa pulso
- ✓ Payak na bandang singsing
- ✓ Mga kukong maigsi at malinis



- ✗ Buhok na lumilitaw sa labas ng sumbrero
- ✗ Mga maruruming damit
- ✗ Mga sugat na bukas at nagdurugo
- ✗ Alahas sa pulso
- ✗ Singsing na may palamuti o may mamahaling bato
- ✗ Mga kukong mahahaba, pinturado, at/o artipisyal

■ PATAKARAN SA KALUSUGAN NG EMPLEYADO

Nagsisimula ang sariling kalinisan sa bahay kapag naghahanda ka nang magsimula sa trabaho bawat araw. Lahat tayo ay nagdadala ng mga mikrobyong nakalilikha ng sakit na maaaring maging dahilan ng sakit. **Bilang isang food handler, responsible ka sa pangangalaga ng iyong kalusugan upang maiwasan ang mga sakit galing sa pagkain.** Sabihan ang iyong employer kung ikaw ay na-diagnose na may Salmonella, Shigella, E coli O157:H7, Hepatitis A, o Norovirus o kung ikaw ay may alinman sa sumusunod na mga sintomas:



PAGSUSUKA



PAGTATAE



NAMAMAGANG
LALAMUNAN NA
MAY LAGNAT



MGA HIWA NA MAY
IMPEKSYON O MGA SUGAT
sa mga kamay at mga braso



PANINILAW NG
BALAT

ISANG MADALING PARAAN UPANG MATANDAAN ANG 5 MATINDING SAKIT GALING SA PAGKAIN

SUGUIN ANG MAY	Salmonella
SAKIT NA	Shigella
EMPLEYADO SA	E. coli
HABITASYON	Hepatitis A
NGAYON	Norovirus



HINDI KA MAKAKAPAGTRABAHO MULI HANGGANG SA MAWALA ANG MGA SINTOMAS NANG 24 NA ORAS NANG WALANG PAGGAMIT NG GAMOT.

PINAGTIBAY NA MGA MAPAGKUKUNAN



■ PAGKAING MULA SA ISANG HINDI PINAGTIBAY AT/O WALANG PERMISONG MAPAGKUKUNAN

Una sa lahat... Sa sandaling tinanggap mo ang mga inihatid na pagkain, **hindi mo na maaaring gawing ligtas muli ang mga hindi ligtas na pagkain.** Ang mga pagkaing kinokontrol ang oras/temperatura para sa kaligtasan (TCS), kilala rin bilang potensyal na mapanganib na mga pagkain (PHF), ay nangangailangan ng pagkontrol ng oras at temperatura upang limitahan ang patohenikong mikroorganismong pagtubo o pamumuo ng lason. Ang isang **pinagtibay na mapagkukunan ay isang marangal na supplier** na siniyasat at sumusunod sa mga regulasyon. Kailangang palagi mong suriin ang pagkain bago mo tanggapin mula sa supplier. Sa panahon ng pagtanggap kailangan mong suriin ang mga pagkain para sa:

Mga temperatura para sa pagtanggap ng mga pagkaing TCS	Pangkalahatang Nakapagpapalusog	Mga Pagkaing Pinalamig
135°F Mainit na mga pagkaing mainit (mataas sa 135°F) SONA NG PANGANIB! 45°F Kasiya-siya na tumanggap ng mga itlog, gatas, at buhay na shellstock sa 45°F 41°F (O MABABA) Malalamig na mga pagkain malamig (mababa sa 41°F) Ang pinalamig na mga pagkain ay dapat palamigin na solido	 Tanggihan ang mga lata na may yupi, pamamaga, o tumatagas.	 Tanggihan ang mga pagkaing pinalamig na may mga kristal na yelo o mga likido sa mga pakete.
Pagkasira	Mga Petsa ng Pagkalipas	Mga Palatandaan ng Kontaminasyon mula sa mga Peste o Pagligwak
 Ang pagkain ay HINDI dapat malansa, malagkit, walang kulay, o mabaho.	 Ang pagkain ay dapat na gamitin sa araw na nakatakda ng paggamit na minarkahan ng gumawa.	 Ang mga pakete ay dapat na malinis, tuyo, at buo
Wastong Pagtatatak at mga Invoice	Mga Tag ng Shellstock	Pagsira ng Parasito para sa Ilang Isda
 Ang mga pagkain ay dapat na matukoy kung ano ito at kung saan nagmula.	 Ang mga tag sa shellfish ay dapat na iniingatan sa loob ng 90 araw.	 Ang mga isdang inihain na hindi wasto ang pagkaluto o hilaw ay dapat na may mga dokumento mula sa supplier na nagpapaliwanag kung papaano ang isda ay pinagyelo o inalagaan.

TANGGIHAN ANG MGA PAGKAIN KAPAG HINDI NATUGUNAN ANG MGA PAMANTAYAN SA HALIP NA TANGGAPIN ITO MULA SA SUPPLIER.

PAGSASANAY TANGGAPIN O TANGGIHAN?



Coleslaw mix na nakapakete sa magandang kalagayan sa 45°F



Malinis at hindi basag na hilaw na itlog sa 45°F



Isda na may lubog at maulap na mga mata



Kesong cheddar na may maliliit na mantsa ng amag



Sariwang karne na bumabalik muli sa paghawak

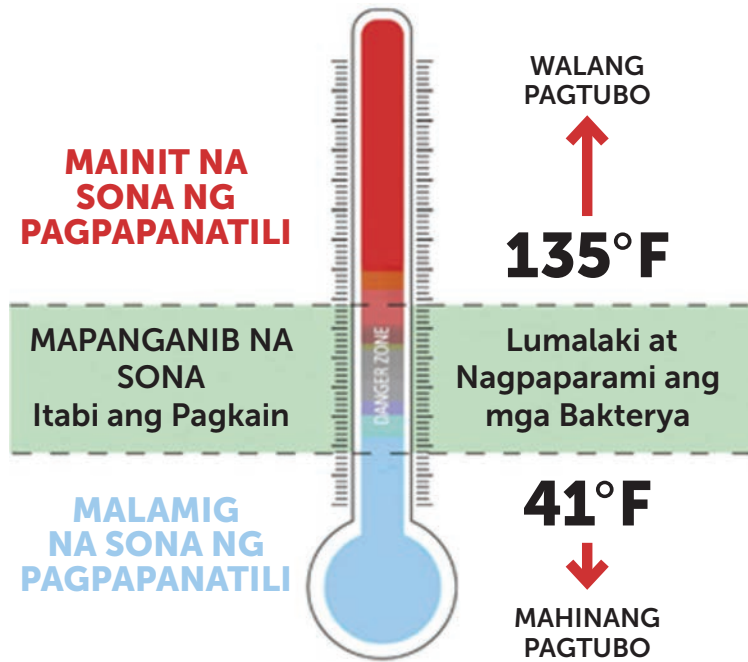


MGA ANGKOP NA TEMPERATURA



MGA TEMPERATURA NG PAGPAPANATILI

Kahit na ang pagluto ng pagkain ay ang nag-iisang paraan upang mabawasan ang bilang ng mga mikrobyo sa mga antas na ligtas, **kailangan mong iimbak ang mga pagkaing TCS sa tamang temperatura para sa kaligtasan.** Mahalaga na ang mga pagkain na nangangailangan ng pagkontrol ng oras at temperatura para sa kaligtasan (TCS) ay manatili sa labas ng mapanganib na sona ng temperatura na kung saan ang mga bakteryang ay dumarami nang mabilis. Panatilihin ang mainit ang mga maiinit na pagkain at malamig ang mga malalamig na pagkain! Kapag gumagamit ng oras bilang public health control, ang mga pagkaing TCS ay dapat nakalagak sa isang limitadong oras at pagkatapos ay itapon.



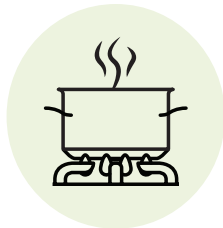
ANGKOP NA PAGTUNAW

Mahalaga na panatilihin ang mga pagkain sa 41°F o mababa kapag pinapalambot (pagdede-defrost). Gumamit ng aprubadong paraan ng pagpapalambot:



SUMAILALIM SA PAGPAPALAMIG

Planuhin muna — ang mga malalaking item ay umaabot nang ilang araw bago matunaw. Panatilihin ang pagpapalamig sa 41°F o mababa.



BILANG BAHAGI NG PAGLULUTO

Kunin nang direkta mula sa pinalamig hanggang lutuin. Ito ay mainam para sa mga pagkaing maliliit.



SA MICROWAVE (KAILANGANG LUTUIN KAAGAD)

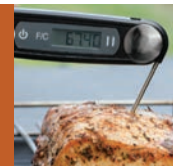
Ilipat kaagad sa prosesong kombensiyonal na pagluluto o lutuin nang ganap sa microwave.



ILUBOG NANG HUSTO SA MALAMIG NA DUMADALOG NA TUBIG

Siguraduhin na ang dumadaloy na tubig ay umaagos nang mabilis upang sapat na maalís at palutangan ang maluluwag na mga tipik. Siguraduhin na lahat ng kabahagi ng pagkain ay lubusang nakalubog sa ilalim ng tubig. Ang dumadaloy na tubig ay dapat malamig; ang pagkain ay dapat hindi tumaas sa 41°F.

MGA ANGKOP NA TEMPERATURA



■ PAGLULUTO

Ang pagluluto ng mga pagkaing TCS sa kinakailangang mga temperatura ay ang paraan lamang na mapababa ang dami ng mga mikrobyo sa mga antas na ligtas. Gumamit ng naka-calibrate at sanitisadong stem na termometro upang suriin ang mga temperatura ng pagkain. Ipasok ang termometro sa pinakamakapal na parte ng pagkain na malayo sa mga buto upang siguraduhin na ang lahat na parte ng pagkain ay lubusang naluto. Gumamit ng angkop na kagamitan sa pagluto at pag-init ng mga pagkain. Huwag lutuin ang mga pagkain sa kagamitan na inilaan lamang para sa pagpapanatiling mainit.

(Tandaan: Ang minimum na temperatura sa pagluluto ay pinapanatili nang 15 segundo.)

165°F

- Pagpapainit ng mga pagkaing TCS na ginawa sa bahay upang mapanatiling mainit sa loob ng dalawang oras
- Manok: manok, pato, pabo
- Mga Pagkaing Pinalamanan

155°F

- Pinalambot/tinurukan at giniling na mga karne
- Hilaw na mga itlog para sa pagpapanatiling mainit

145°F

- Buong karne na kalamnan*
- Isda at mga pagkaing-dagat
- Hilaw na mga itlog para sa agarang pagsisilbi

135°F

- Mga prutas, gulay, at butil na niluto para sa pagpapanatiling mainit
- Pagpapainit ng mga ginawang pagkaing TCS sa loob ng dalawang oras
- Pagpapanatiling mainit

MAPANGANIB
NA SONA

• PAGITAN NG 41°F at 135°F

41°F

- Pagpapanatiling malamig
- Dapat panatilihiing malamig na buo at matigas ang pinalamig na pagkain

* Maaaring lutuin ang mga inihaw hanggang 130°F nang 112 minuto o batay sa tsart ng inihaw na pagluluto



MAAARI LANG MALASADO ANG MGA HILAW NA PAGKAING TCS KUNG INIUTOS NG CUSTOMER SA GANOONG PARAAN AT MAYROONG PAGPAPAYO NG MAMIMILI NA NASA MENU.

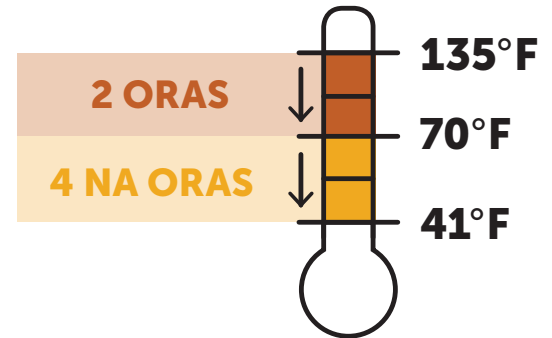
MGA ANGKOP NA TEMPERATURA



MGA PARAAN NG PAGPAPALAMIG

Kailangan ang dalawang yugto na proseso ng pagpapalamig para sa maiinit na pagkaing TCS: 135°F hanggang 70°F sa dalawang oras at 70°F hanggang 41°F sa kasunod na apat na oras (hindi lalampas sa anim na oras sa kabuuan).

Mahalaga ang mabilis at ligtas na pagpapalamig ng mga pagkain upang siguruhin na gumugugol ang mga pagkain ng minimum na haba ng oras sa sona ng panganib ng temperatura. Gumamit ng paraan na magpapabilis sa proseso ng pagpapalamig, tulad ng paggamit ng paglublob sa yelo o paghahati sa mga maiinit na pagkain sa mababaw na kawali at pagkatapos ay ilagay ang mga ito sa refrigerator. Haluin ang pagkain nang palagi upang hayaang sumingaw ang init.



Petsa	Pagkain	Oras ng Pagsisimula at Temp	Sa 1 Oras	Sa 2 Oras	135°F hanggang 70°F sa 2 oras?	Sa 3 Oras	Sa 4 na Oras	Sa 5 Oras	Sa 6 na Oras	70°F hanggang 41°F sa 4 na oras?
3-20	SOUP	9AM 135°F	10AM 120°F	11AM 80°F		12PM 65°F	1PM 40°F			
6-27	RICE	3PM 135°F	4PM 90°F	5PM 68°F		6PM 55°F	7PM 50°F	8PM 45°F	9PM 39°F	

Ang sabaw ay dapat napainit sa 165°F bago ang dalawang oras. Ang sabaw ay dapat itapon.

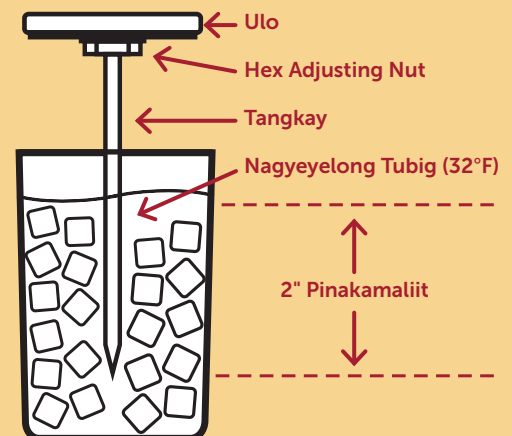
Ang kanin ay tumugon sa 70°F at tapos sa 41°F na kailangan sa loob ng 6 na oras na proseso ng pagpapalamig.

KALIBRASYON NG TERMOMETRO

Ang **termometro** ay ang pinakamahalagang gamit na mayroon ka upang siguraduhin ang kaligtasan ng pagkain. Mahalaga na naka-calibrate ang iyong thermometer bago suriin ang panloob na temperatura ng pagkain. I-calibrate ang bawat thermometer nang madalas, pati na rin kapag bago ito, at sa anumang oras na ang thermometer ay nahulog. Gamitin ang angkop na termometro para sa pagkaing sinusukat.

MGA HAKBANG SA TAMANG KALIBRASYON NG STEM NA TERMOMETRO

1. Punuin nang lubos ng yelo ang isang sisidlan.
2. Dagdagan ng malinis na tubig (hindi dapat lumutang ang yelo).
3. Ilubog ang termometro.
4. Haluing mabuti.
5. Hayaan ang 30 segundo bago i-adjust sa 32°F.



KONTAMINASYON SA PAGKAIN



PAGLIPAT NG KONTAMINASYON

Ang paglipat ng kontaminasyon ay nangyayari kapag ang mga mikrobyo ay lumilipat mula sa isang pagkain o lugar patungo sa iba.



Ang mga sakit galing sa pagkain ay resulta ng:

- Pagdagdag ng narumihang mga sangkap sa pagkain.
- Mga lugar na nilagyan ng pagkain (kagamitan at kasangkapan) na hindi nilinis nang maayos at na-sanitize.
- Hinahayaan ang hilaw na mga pagkain na sumayad o mapatak sa pagkaing handang-kainin.
- Mga kamay na sumayad sa narumihang mga pagkain saka sa pagkaing handang-kainin.

Iwasan ang ibang mga paglipat ng kontaminasyon sa pamamagitan ng:

- Paggamit ng hiwalay na mga sangkalan at mga gamit para sa mga hilaw na mga produkto (tulad ng mga itlog, karne, isda, manok) at mga pagkaing handang-kainin o paglinis at pag-sanitize ng mga gamit bago at matapos ang mga paggamit.
- Paghihiwalay sa maruming mga gamit palayo sa pagkain o sa malinis na mga gamit.
- Pagsisimula sa malinis, sanitisadong lugar ng trabaho at paglilinis at pag-sanitize ng lahat na lugar ng trabaho, kagamitan, at mga gamit matapos ang bawat gawain.
- Hindi pag-iimbak ng anumang bagay sa yelo na gagamitin.

PAGLILINIS AT PAG-SANITIZE

Siguraduhin na ang mga gamit ay malinis at na-sanitize sa pamamagitan ng paghugas nang madalas kung kailangan. Kung ginagamit, linisin at i-sanitize ang mga gamit sa bawat apat na oras.

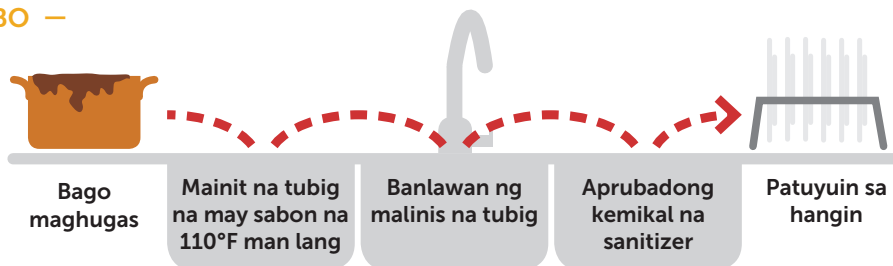


MGA BALDENG PANG-SANITIZE —

Ang Chlorine at Quaternary Ammonia (Quats) ay mga uri ng aprubadong mga sanitizer. Sundin ang mga rekomendasyon ng tagagawa para sa angkop na konsentrasyon at oras ng kontak. Suriin ang sanitizer gamit ang papel na mahabang piraso na pangsurin upang suriin ang konsentrasyon. Panatiliing may tela na nakalagay sa balde ng sanitizer sa anumang oras na may ininisilbing pagkain o inihahanda.

TATLONG-KOMPARTIMENTO NA LABABO —

Palaging gumamit ng maayos na nakalaang tatlong-kompartimento na lababo sa kusina para sa naaangkop na manwal na paghuhugas ng mga gamit at sundin ang limang hakbang: bago maghugas (simutin), hugasan, banlawan, i-sanitize, at patuyuin sa hangin.



MGA MAKINA NG PAGKAIN (MATAAS NA TEMPERATURA AT KEMIKAL) —

Ang pag-sanitize ay pagpababa sa bilang ng mga mikrobyo sa mga antas na ligtas. Ginagamit ang mga kemikal at init sa pag-sanitize ng mga lugar na lalagyan ng pagkain. Basahin ang manwal o plaka ng data sa makina para sa angkop na pagpapatakbo. Ang temperatura ng ibabaw ng mga lalagyan ng pagkain sa makinang mataas ang temperatura ay dapat umabot sa 160°F man lang. Sukatin ang angkop na konsentrasyon ng kemikal na sanitizer sa pamamagitan ng paggamit ng pangsurin na strip. Sukatin ang temperatura ng makina ng pagkain na mataas ang temperatura sa pamamagitan ng paggamit ng min-max na termometro o tape na sensitibo sa temperatura.

KONTAMINASYON SA PAGKAIN



■ IBA PANG MGA PINAGMUMULAN NG KONTAMINASYON

PAGHUHUGAS NG MGA GULAY —

Hugasan ang mga prutas at gulay sa dumadaloy na tubig bago putulin, ihalo sa ibang mga sangkap, o sa pagluluto. Makakatago ang mga peste at dumi sa loob ng mga dahon ng gulay. Alisin ang labas na mga dahon at bunutin ang letsugas at alugbati na ganap hiwalay. Banlawan nang mabuti. Putulin ang may gasgas at sirang mga parte kapag naghahanda ng mga prutas at gulay.

PAG-IIMBAK NG MGA GAMIT —

limbak ang mga gamit sa sumusunod na paraan:

- Ang mga hawakan ay nakaturo sa parehong direksyon.
- Sa makinis at madaling linisin na lalagyan ng mga pagkain
- Sa tubig na 41°F o mababa, 135°F o mataas
- Sa dumadaloy na tubig

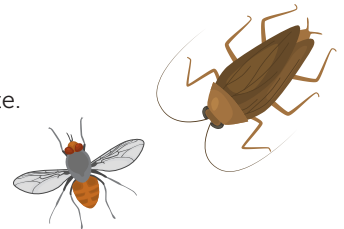


PAGKONTROL NG MGA PESTE (DAGA AT INSEKTO) —

Kabilang sa mga halimbawa ng mga peste ang mga **ipis**, **langaw**, at **daga**.

Ang Integrated Pest Management (IPM) ay isang serye ng mga pamamaraang pagpigil na ginagamit upang panatilihin malayo ang mga peste at pagkontrol ng pamumugad:

- Ipagkait ang daanan, pagkain, at kanlungan.
- Magtrabaho kasama ang isang lisensyadong operator ng pagkontrol ng peste.
- Selyuhan ang lahat ng puwang at butas sa mga sahig, dingding, at kisame.
- Panatilihin nakasara ang mga pintuan, screen, at bintana upang hindi makapasok ang mga peste.
- Panatilihin tumatakbo ang mga tabing ng hangin.



Kabilang sa mga palatandaan ng pamumugad ng peste ang:

- Pagkakakita ng mga peste sa iba't-ibang laki at yugto ng pag-unlad.
- Aktibidad ng peste na nabanggit sa ulat mula sa lisensyadong operator ng pagkokontrol ng peste.
- Pagkakakita ng mga dumi ng daga sa sahig o kagamitan o dumi ng ipis (maliliit na itim na batik) sa mga dingding at sahig.
- Mga marka ng kagat sa mga sisidlan ng pagkain.

Ang isang daga sa pasilidad ay nangangailangan ng agarang konsultasyon ng tagapagkontrol ng peste. Huwag gumamit ng mga pestisidyo na may tatak na "pambahay na gamit lamang." Ang isang lisensyadong operator ng pagkokontrol ng peste lamang ang makakapag-apply ng mga pestisidyo na pinaghihigpitang-gamit.

PANINIGARILYO/PAGKAIN SA KUSINA —

Mga patakaran tungkol sa paninigarilyo, pagkain, at pag-inom sa kusina:

- Ipagbawal ang pagkain, paninigarilyo, at pag-inom habang naghahanda o nagsisilbi ng pagkain, habang nasa mga lugar na ginagamit sa paghahanda o pagsisilbi ng pagkain, o habang nasa mga lugar na ginagamit para sa paghuhugas ng mga kasangkapan at kagamitan.
- Ang pagkain at paninigarilyo ay pinapayagan lamang sa itinalagang mga lugar na malayo sa pagkain o sa lugar na hugasan ng mga gamit.
- Ang mga lugar ng pagpaninigarilyo ay dapat sumusunod sa Nevada Clean Indoor Air Act.



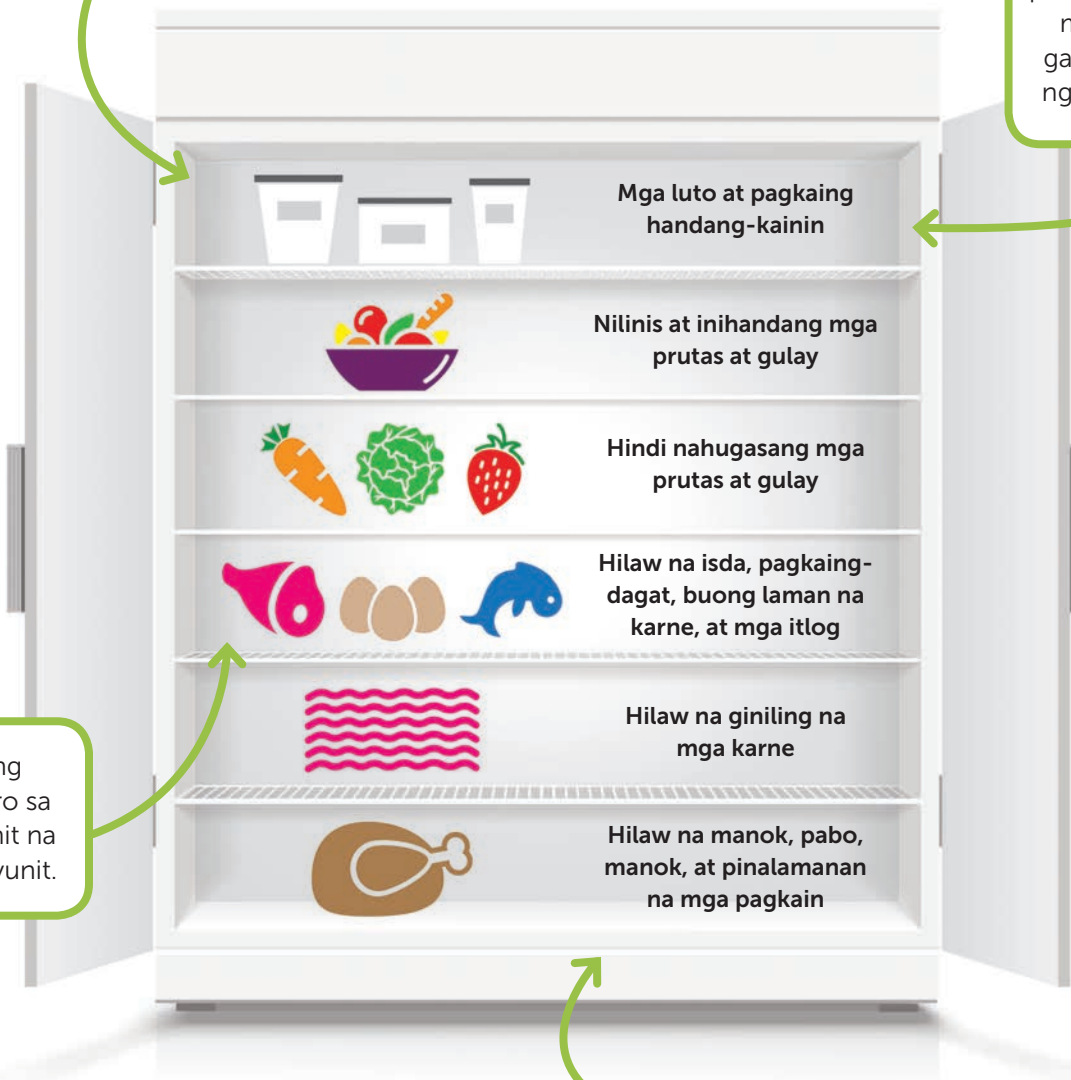
IMBAKAN NA PALAMIGAN



Ang tamang pag-iimbak ng pagkain at paghahanda ay mahahalagang bahagi ng pag-iwas sa mga sakit na galing sa pagkain. Iimbak at ihanda ang mga pagkain upang protektahan ang mga ito mula sa paglipat ng kontaminasyon.

Lahat ng inihandang pagkain ay dapat takpan, lagyan ng tatak, at petsa kapag inilagay sa imbak.

Ang mga pagkaing TCS na inihanda sa pasilidad ay dapat may petsa at gamitin sa loob ng pitong araw.



Ilagay ang termometro sa pinakamainit na bahagi ng yunit.

Iimbak sa anim na pulgada na itaas ng sahig man lang.

Ang pagpapanatiling may takip ang mga pagkain, pag-iimbak ng hilaw na mga produkto ng hayop at malayo sa mga pagkaing handang-kainin, paggamit ng malinis at na-sanitize na mga gamit/mga kasangkapan, at pagpapatupad ng pangkalahatang mabuting pagsasanay ng kawani ay makatutulong na mapanatiling ligtas ang pagkain.

GLOSARYO



Pinagtibay na Mapagkukunan/Supplier

Ang nagpapatubo, supplier, tagagawa, tagapagproseso, o sinumang tao o negosyo na nagbibigay ng pagkain upang ibenta o gamitin na katanggap-tanggap ng awtoridad ng kalusugan, batay sa determinasyon ng pagsang-ayon sa mga patakaran, gawi, at pangkalahatang kinikilalang mga pamantayan na nagpoprotekta sa kalusugan ng publiko.

Pag-calibrate

Upang isaayos, sa pamamagitan ng paghahambing sa kilalang pamantayan, ang katumpakan ng isang gamit na pangsuikat tulad ng termometro.

Pagpapayo sa Mamimili

Isang nakasulat na pahayag na nagpapabatid sa mga mamimili tungkol sa tumaas na panganib ng sakit galing sa pagkain kapag kumain ng hilaw o hindi pa naluto na mga produktong hayop, at tinutukoy ang anumang item sa menu ng tindahan ng pagkain na naglalaman ng hilaw o hindi pa naluto na mga produkto ng hayop.

Kontaminasyon

Ang presensya ng mula sa labas, lalung-lalo na ang nahawaan na materyales na ginagawang hindi malinis o mapanganib ang substansya o paghahanda. Kabilang sa tatlong uri ng kontaminasyon ang pisikal, biyolohikal, at kemikal na mga panganib.

Pagpapalamig

Ang dalawang yugto ng pagproseso sa pagpapababa nang mabilis sa temperatura ng pagkain. Sa unang yugto ay palamigin mula sa 135°F hanggang sa 70°F nang dalawang oras, tapos sa ikalawang yugto ay mula 70°F hanggang 41°F nang apat na oras. Ang pagpapalamig ay hindi maaaring lumampas nang anim na oras sa kabuuan.

Paglipat ng kontaminasyon

Ang pagpasa ng mikrobyo, mikroorganismo o ibang mapanganib na mga substansya tulad ng mga kemikal mula sa isang lugar papunta sa iba sa pamamagitan ng hindi maayos o hindi malinis na gamit, pamamaraan, o mga produkto.

Patakaran sa Kalusugan ng Kawani

Mga pamamaraan upang makilala at paghigpitan/ibukod ang mga kawani na maaaring makahawa ng patoheno sa pagkain. Nagbibigay rin ito ng mga kalinisang interbensyon na pumipigil sa pagkalat ng mikrobyo sa pagkain at bakteryang sa mga tindahan ng pagkain.

Kagamitan

Isang artikulo na ginagamit sa pagpapatakbo ng tindahan ng pagkain kabilang ngunit hindi limitado sa freezer, gilingan, talukbong, gawaan ng yelo, blokehan ng karne, mixer, hurno, refrigerator, timbangan, lababo, panghiwa, kalan, at mesa.

Pagkain

Hilaw, niluto o pinoprosesong nakakaing substansya, yelo, inumin, o isang sangkap na ginamit, o nakalaan na gamitin o para ibenta, nang buo o nakabahagi para sa pagkonsumo ng tao. Ang chewing gum ay itinuturing din na pagkain.

Sakit na Galing sa Pagkain

Mga masasamang epekto sa kalusugan na nagreresulta sa paglunok ng narumihan o adulteradong pagkain o tubig.

Mikrobyo

Isang mikroorganismo, lalo na yaong nagiging sanhi ng sakit.

Malalapit na Panganib sa Kalusugan

Isang makabuluhang pagbabanta o panganib sa kalusugan na itinuturing na umiiral kung mayroong sapat na ebidensya upang maipakita na ang produkto, pagsasanay, kalagayan, o kaganapan ay lumilikha ng sitwasyon na nangangailangan ng agarang pagwawasto o pagsarado ng pagpapatakbo tulad ng pagkawala ng tubig, pagbalik ng dumi sa imburnal at pamumugad ng mga peste.

Pamumugad

Ang presensya ng hindi karaniwang dami ng mga insekto o mga hayop sa isang lugar, kadalasan ay magiging sanhi ng pinsala o sakit.

GLOSARYO



Parasito

Ang organismo na nakatira sa o sa isa pang organismo (kanyang host) at nakikinabang sa pamamagitan ng pagkuha ng mga pampalusog sa kapinsalaan ng host.

Taong Namumuno

Ang Indibidwal na naroon sa tindahan ng pagkain na may kaalaman at pananagutan sa panahon ng pagpapatakbo nito.

Peste

Anumang hindi kailangan at nakakasirang insekto o ibang hayop na nagbibigay ng pinsala sa pagkain o mga produkto at makakapagkalat ng sakit sa pamamagitan ng paglilipat ng kontaminasyon.

Pestisidyo

Isang substansya o ahente na ginagamit sa pagpatay ng mga peste, na ina-apply ng sertipikadong operator ng pagkokontrol ng peste sa tindahan ng pagkain.

linitin muli

Upang gumamit ng init sa produktong pagkain na dati nang naluto.

Pagkain na Handang-Kainin (RTE)

Pagkain na nakakain na walang dagdag na paghahanda o pagluluto.

I-sanitize

Paggamit ng matataas na init o kemikal sa nilinis na mga lugar na lalagyan ng pagkain upang mapababa ang bilang ng sakit na sanhi ng mga mikrobyo o mga mikroorganismo sa katanggap-tanggap na mga antas.

Shellstock

Hilaw at nasa kabibe na moluskan na shellstock tulad ng mga kabibe, talaba, o mga tahong.

Sintomas

Isang palatandaan o indikasyon ng isang karamdaman o sakit, kadalasang napapansin na pagbabago sa kung paano ang pakiramdam o hitsura ng isang tao.

Temperatura

Ang dami ng init o lamig na sinukat sa produkto gamit ang termometro.

Mapanganib na Sona ng Temperatura

Ang saklaw ng temperatura na kung saan ang mikrobyo o mga mikroorganismo ay tumutubo sa hindi ligtas na antas (sa pagitan ng 41°F- 135°F).

Pagtutunaw

Paglilipat ng anyo mula sa solido, malamig na estado patungo sa pinalamig na temperatura sa pamamagitan ng aprubadong pamamaraan. Kinikilala rin na pagde-defrost.

Termometro

Isang aparato na dinisenyo upang sukatin ang mga temperatura.

Pagkontrol ng Oras at Temperatura para sa Kaligtasan (TCS)

Ang pagkain na nangangailangan ng pagkontrol ng oras at temperatura para sa kaligtasan upang limitahan ang pagtubo ng patohenikong mikroorganismo o pagkabuo ng lason, tulad ng karne, isda, itlog, gatas, at putol na letsugas.

Oras bilang Public Health Control

Isang pamamaraan na kung saan ginagamit ang oras upang kontrolin ang pagdami ng mga mikrobyo o mikroorganismo. Dapat maisilbi, maibenta, o maitapon pagkatapos ng apat na oras ang pagkaing pinapanatili gamit ang pamamaraan na ito.

Kagamitan

Isang kontak na implemento ng pagkain o sisidlan na ginagamit sa pag-imbak, paghahanda, transportasyon, pagpapalabas, pagbenta, o pagsisilbi ng pagkain na maramihang-gamit o isang-gamit tulad ng deli paper, tong, mga kutsara, sandok, pansalok, atbp.



280 S. Decatur Blvd. • P.O. Box 3902
Las Vegas, NV 89127
(702) 759-1000 • www.SNHD.info

FOOD



HANDLER