

Aklatang Mapagkukunanan Tungkol



Gabay sa Kaalaman n g PIC

Ang taong na nakatalaga o person in charge (PIC) sa kainan ay dapat may kaalaman sa tiyak na pagpapatakbo ng kainan na kinakailangan sa mga tuntunin ng 2010, seksyon 2-102 at 2-103.

Ang lalim ng kahirapan sa pag-unawa ng kaalaman ay batay sa pagpoproseso ng pagkain na isinasagawa sa partikular na establecimiento.

Ang impormasyon na ibigay dito ay para sa pangkalahatang gabay lamang at hindi nagtatatag ng kumpletong listahan ng kinakailangang kaalaman. Makipag-ugnayan sa iyong distritong inspektor para sa karagdagang mga katanungan.

Uri 1 - Nakabalot na Pagkain Lamang

Ang lahat ng produktong pagkain na tatanggapin ng kainan ay komersyal na nakabalot at ipagbibili sa kustomer sa nakalabot na kalagayan.

Dapat malaman ng PIC na:

- Ang mga produktong pagkain ay tinatanggap mula sa inaprubahang pinagkukunan (3-201).
- Ang mga pagkaing produkto ay hindi hinaluan o kontaminado.
- Ang Potensyal na Mapanganib na Mga Pagkain (PHF/TCS) ay tinatanggap (3-202) at pinananatili (3-501.16) sa wastong temperatura.
- Ang mga temperatura ng Pagkain at kasangkapan aysinusubaybayan sa pamamagitan ng paggamit ng wastong mga termometer (4-302.13 at 4-202.11).
- Ang mga produktong pagkain ay protektado mula sa kontaminasyon pagkatapos tanggapin, sa panahon ng pagtatago at paglalahad (3-3).
- Alam ng mga naghahanda ng pagkain ang limang sintomas ng mga sakit na nagmumula sa pagkain, ang "limang malaki" na mga sakit na nagmumula sa pagkain pumipigil sa naghahanda ng pagkain mula sa pagtatrabaho, ay may kamalayan sa kanilang mga obligasyon upang iulat ang mga sintomas at pagkakasakit na maaaring kumalat sa pamamagitan ng pagkain at ang kahalagahan ng hindi pagsama sa trabaho ay kinakailangan (2-201). Dapat tiyakin ng PIC na ang kainan ay may patakaran sa kalusugan ng empleyado at sinusunod lahat ito ng mga empleyado.

Uri 2 - Ready-to-Eat (RTE) Na Serbisyong Pakain

Ang lahat ng Potensyal na Panganib sa Pagkain (PHF/TCS) ay tinatanggap ng kainan na luto na (fully cooked) o RTE na kalagayan.

Dapat malaman ng PIC na ang lahat a y nasa uri 1 at ang mga sumusunod:

Distritong Pangkalusugan sa Timog Nevada, Sangay ng Pangkalusugang
Pangkapoligiran P.O. Box 3902, Las Vegas, NV 89127 • (702) 759-1110
www.SouthernNevadaHealthDistrict.org/ferl

Aklatang Mapagkukunanan Tungkol



- Isinasagawa ng mga naghahanda ng pagkain ang mahusay na personal na kalinisan at mabuting pangangalaga sa kamay (2-3 at 2-4) at hindi kinakamay ang ready-to-eat (RTE) na pagkain.
- Ang pagkain ay protektado mula sa kontaminasyon sa oras ng paghahanda at serbisyo (3-3).
- Paano tunawin ng wasto ang nagyelong PHF/TCS na mga produkto (3-501.13).
- Ang mga produktong RTE PHF/TCS ay wastong isinagawa at inihanda (3-501.17).
- Ang komersyong prinoseso na PHF/TCS RTE ay pinaiinitan sa 135°F at pinananatili para sa pagpapanatili ng init sa (3-403.11C).
- Wastong pamamaraan at dalas sa paglilinis at pagdidis-impekta ng mga pinapatungan ng pagkain (4-4).

Uri 3 – Pagluluto at Paghahain

Ang Hilaw na Potensyal na Mapanganib na mga Pagkain (PHF/TCS) ay tinatanggap, niluluto at pagkatapos ay inihahain sa loob ng maikling panahon sa mamimili. Ang PHF/TCS ay dumadaan sa mapanganib na sona o ang mga temperatura sa pagitan ng 41°F at 135°F sa solong oras. Sa gayon, hindi palalamigin pagkatapos isagawa ang paghahain ng pagkain.

Dapat malaman ng PIC na ang lahat ay nasa uri 1, uri 2 at ang mga sumusunod:

- Ang ligtas na temperatura sa pagluluto ng PHF/TCS na mga produkto ay inihahanda sa pasilidad (3-401).
- Wastong paghihiwalay ng hilaw na produktong hayop upang maiwasan ang cross-contamination (3-302.11).

Uri 4 – Pasikut-sikot na Paggawa sa Pagkain

Ito ay buong serbisyo sa paghahain ng pagkain na pasilidad na nagsasagawa ng mas pasikut-sikot na proseso ng pagkain. Ang produktong pagkain ay pinadadaan sa mapanganib na sona higit sa isang beses. Halimbawa: A ng hilaw na produktong hayop ay niluluto, pinalalamig, itinatabi ng napakalamig, pagkatapos ay paiinitan muli sa susunod na mga oras para ihain.

Dapat malaman lahat ng PIC na ang uri 1.2, uri 3 at ang mga sumusunod:

- Ligtas na mga pamamaraan sa pagpapalamig (3-501.14, 3-501.15).
- Wastong mga pamamaraan sa pagpapainit muli ng pagkain na niluto at dating pinalamigan (3-403.11A).

Tiyak na Mga Usapin sa Kaligtasan ng Pagkain

Aklatang Mapagkukunanan Tungkol



- Babala sa mamimili - kapag ang pasilidad ay naghahain ng hilaw o hindi gaanong lutong pagkain na PHF/TCS tulad ng sushi, hilaw na mga hamburger/bistik o hindi binating itlog, dapat silang magkaroon ng babala sa mamimili na may kasamang pagsisiwalat at paala-ala sa tiyak na seksyon 3-603.
- Espesyalisadong mga pamamaraan ng pagpoproseso (3-502).
- Planong HACCP - para sa higit pang impormasyon bisitahin ang webpage ng Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) na mga Plano.
- Mga waiver - para sa higit pang impormasyon bisitahin ang Webpage ng Kahilingan sa Waiver.
- Oras bilang pampublikong kontrol sa kalusugan (3-501.19).
- Espesyal na mga kinakailangan para sa populasyon na lubos na madaling kapitan (3-8).
- Paglalagay ng label (6-602).

Pangkalahatang Responsibilidad

Ang mga sumusunod ay pangkalahatang kinakailangan para sa pagpapatakbo ng kainan na may hawak ng pangkalusugan na pahintulot sa pagpapatakbo. Karagdagang impormasyon n a maaring makita sa seksyon na ito 8-204.12.

- Pagsunod sa mga kinakailangan ng Batas ng Nevada sa Malinis na Hangin sa Loob, NRS 202.2483.
- Abisuhan ang awtoridad pangkalusugan sa napipintong panganib sa kalusugan.
- Ang pagpapaskil ng pangkalusugang permiso at mga grade card ay kinakailangan.

Tagalog