

# Fact Sheet ng Code ng Pagkain #10

Ano ang dapat mong malaman tungkol sa Code

WWW.HEALTHOREGON.ORG/  
FOODSAFETY

## OAR 333-150-0000, KABANATA 3-304.15

(A) Kapag ginamit, ang guwantes na pang-isahang gamit ay dapat gamitin sa isang gawain lamang gaya ng kapag gumagawa sa pagkaing handa nang kainin o sa hilaw na pagkaing hayop, wala ng ibang pinaggamitan, at itapon kapag nasira o madumi na, o kapag may pagkagambala sa operasyon.<sup>P</sup>

(E) Ang paggamit ng latex na guwantes sa establisyementong nagseserbisyo ng pagkain ay ipinagbabawal.

## MGA KADAHILANAN SA PAMPUBLIKONG KALUSUGAN:

Ang guwantes na ginamit sa paghawak ng pagkaing handa nang kainin ay tinukoy bilang "utensil o gamit sa kusina" at dapat makatugon sa naaangkop na kinakailangan na may kaugnayan sa paggawa ng utensil, pagkukumpuni, paglilinis, at pag-iimbak.

Ang mga pathogen ay maaaring maisalin sa pagkain mula sa mga kubyertos na naiimbak sa mga ibabaw na hindi pa nalinis na at na-sanitize. Maaari rin maipasa ang mga ito ng mga consumer o mga empleyado nang direkta, o 'di-direkta mula sa ginamit na kubyertos o mga lalagyan ng pagkain.

Ang ilang mga pathogenic na mikroorganismo ay nabubuhay sa labas ng katawan sa loob ng matagal-tagal na panahon. Ang mga pagkain na direkta o hindi direktang lumapat sa mga ibabaw na hindi nilinis at na-sanitize ang dahilan ng gayong kontaminasyon.

## Wastong Paggamit ng Guwantes

Makakatulong ang guwantes na panatilihin ligtas ang pagkain sa pamamagitan ng paglalagay ng harang pagitan ng mga kamay at ng pagkain. Ngunit kapag hindi nagamit nang wasto ang mga ito, madali rin nitong marurumhan ang pagkain gaya ng mga maruruming kamay.

Sanayin ang mga manggagawa sa pagkain na hugasan ang kanilang mga kamay bago isuot ang guwantes at kapag magpapalit ng bagong pares. Para tanggalin ang guwantes, hawakan ang manggas at hilahin ito pabaliktad sa iyong mga daliri. Iwasan na mahawakan ang iba pang bahagi ng guwantes.

Tiyakin na maayos ang lapat ng guwantes. Mahalaga ang sukat ng guwantes para sa kaligtasan at kaginhawahan. Piliin ang tamang sukat mula sa maliit hanggang sa ekstrang laki. Ang guwantes na masyadong malaki ay hindi kakapit sa mga kamay at ang masyadong maliit ay mabilis na masisira o mapupunit.

Kapag bumibili ng disposable na guwantes, tiyakin na gawa ang mga ito sa mga materyales na ligtas para sa pagkain. Ang mga guwantes na gawa sa latex ay ipinagbabawal na gamitin sa pagseserbisyo ng pagkain.

Dapat kang magpalit ng guwantes:

- Kapag madumi na o butas na ang mga iyon
- Bago simulan ang ibang gawain
- Tuwing ikaapat na oras sa tuloy-tuloy na paggamit
- Pagkatapos hawakan ang hilaw na produktong hayop at
- Bago hawakan ang luto na o pagkaing handa nang kainin

**Huwag hugasan at gamiting muli ang mga guwantes na disposable.**

Ang guwantes ay dapat para lamang espesipikong gawin - gamitin para sa paghahanda ng pagkain at itapon.



**Ang guwantes ay isa sa MARAMING pagpipilian upang maiwasan ang paglapat ng kamay na walang guwantes sa mga pagkaing handa nang kainin**

Para sa impormasyon sa pagsasanay kung paano ang wastong paggamit ng guwantes, tingnan ang: <http://www.foodhandler.com/training.cfm>.