

Fact Sheet ng Code ng Pagkain #32

Ano ang dapat mong malaman tungkol sa Code

WWW.HEALTHOREGON.ORG
/FOODSAFETY

OAR 333-150-0000, KABANATA 1-201.10, PAKAHULUGAN PARA SA ESTABLISYEMENTO NG PAGKAIN NA HINDI KASAMA:

Ang isang establisyemento o organisasyon na naghahanda o nagbebenta ng mga aytem ng pagkain na posibleng hindi mapanganib para sa agarang pagkonsumo sa isang event ay hindi saklaw ng paglilisensya kung:

- Hindi lumapat ang kamay na walang guwantes ng mga empleyado ng pagkain sa nakahantad, pagkaing handa nang kainin at gumamit ng mga angkop na kubyertos gaya ng deli tissue, mga spatula, panipit, pang-isahang gamit na guwantes, o kagamitan sa pagbabahagi

MGA KADAHILANAN SA PAMPUBLIKONG KALUSUGAN:

Ang tatlong kritikal na salik na tinukoy sa Code ng Pagkain ng FDA para mabawasan ang sakit na dala ng pagkain na natapasa sa pamamagitan ng rutang dumi-bibig ay kinabibilangan ng: pagbubukod/paghihigpit sa mga may sakit na manggagawa sa pagkain; wastong paghuhugas ng kamay; at hindi paglapat ng kamay na walang guwantes sa mga pagkaing handa nang kainin. Ang bawat isa sa mga salik na ito ay hindi sapat kapag ginamit nang nag-iisa at maaaring hindi epektibo. Gayunpaman, kapag ang tatlong salik na ito ay pinagsama-sama at ginamit nang wasto, ang pagpapasa ng mga pathogen ng dumi-bibig ay maaaring makontrol. Ipinag-uutos ng Oregon sa mga manggagawa sa pagkain na bawasan ang paglapat ng kamay na walang guwantes sa pagkain, ngunit hindi ipinagbabawal sa pagkakataong ito. Ngunit mahalagang tandaan na ang wastong paghuhugas ng kamay gamit ang karaniwang sabon at tubig, ay maaaring hindi sapat na pampigil para maiwasan ang pagpapasa ng mga mikrobyong pathogenic sa pamamagitan ng direktang paglapat ng kamay sa mga pagkaing handa nang kainin.

Pagbabawal sa Paglapat ng Kamay na Walang Guwantes Sa mga Pansamantalang Kaganapan para sa mga Operasyong Hindi Saklaw

Pinapayagan ng kamakailang pagbabago sa tuntunin ang espesipikong pagkain na hindi saklaw ng paglilisensya hangga't hindi lumalapat ang kamay na walang guwantes sa mga pagkaing handa nang kainin. Ang pagkain ay itinuturing na handa nang kainin kapag walang karagdagang hakbang na pagluluto o pagpapainit bago ito ihain. Maaaring maikalat ng mga manggagawa sa pagkain ang sakit kapag ang kanilang mga kamay ay naihawak sa mga pagkaing handa nang kainin, kaya kailangan ang mga kubyertos, harang o mga guwantes.

Maaaring hindi kailangan ang lisensya sa pagseserbisyo ng pagkain sa mga pansamantalang event kung mga pagkaing posibleng hindi mapanganib lamang ang ihahain.

Ang mga halimbawa ng mga pagkaing hindi posibleng mapanganib ay soda na may yelo, caramel apple at mga cookie.

Dapat gamitin ng mga manggagawa sa pagkain ang mga kubyertos kapag inihahanda ang mga pagkaing handa nang kainin, sa halip na ang kanilang mismong mga kamay.

Kabilang sa mga angkop na kubyertos ang:

- Deli tissue
- Mga panipit
- Mga tinidor at iba pang mga kubyertos
- Mga spatula
- Non-latex na pang-isahang gamit na guwantes

Hindi pamalit sa paghuhugas ng kamay ang mga guwantes at iba pang mga pangharang.

Kapag pinili mong gumamit ng guwantes na pang-isahang gamit, laging hugasan ang iyong mga kamay



Maraming paraan upang maiwasan na mahawakan ang pagkain maliban sa guwantes na pang-isahang gamit

bago isuot ang guwantes at kapag magpapalit ng bagong pares.

Dapat kang magpalit ng guwantes:

- Kapag madumi na o butas na ang mga iyon
- Bago simulan ang ibang gawain
- Pagkatapos hawakan ang mga pagkaing handa nang kainin

Huwag hugasan at gamiting muli ang mga guwantes na disposable.