



## **Pagbuo sa Iyong Plano ng Pagkontrol sa Peste**

Kung gusto mong magkaroon ng kainan sa labas, kailangan sa pamantayan na ang plano ng pagkontrol sa peste ay aprubado ng kagawaran ng lokal na kalusugan bago ang operasyon sa ganitong paraan (OAR 333-150-0000, Kabanata 6202.15). Ang mga gabay/tanong sa ibaba ay makakatulong sa iyo na bumuo ng plano sa pagkontrol ng peste para sa iyong pasilidad gayundin ang simula ng proseso ng talakayan sa lokal na kagawaran ng kalusugan.

1. Gumawa ng balangkas upang ipakita kung paano mo bubuksan ang iyong pasilidad upang magbigay ng karanasan na kainan sa labas.
2. Paano mo poprotektahan ang iyong paghahanda ng pagkain at mga lugar ng imbakan kung ang pasilidad ay may mga bukas na lugar sa paligid sa labas? Halimbawa, paggamit ng mga air curtain, fan, screen, atbp...
3. Nagtalaga ka ba ng isang tao na may pananagutan para sa palagiang pagsubaybay sa mga lugar na bukas sa labas kapag ang iyong pasilidad ay pinatatakbo sa ganitong paraan?
4. Mayroon ka bang checklist ng inspeksyon na gagamitin ng manggagawa habang sinusubaybayan ang mga lugar na bukas sa kapaligiran, kabilaang kung gaano nila kadalas susuriin ang lugar?
5. Ano ang iyong iskedyul ng paglilinis at paano nito aalisin ang mga pinagmumulan ng pagkain at tirahan para sa mga peste? Mayroon ka bang iskedyul ng paglilinis o checklist na gagamitin ng mga empleyado para sa mga lugar na bukas sa labas?
6. Anong aksyon ang isasagawa kung matuklasan mo na may mga peste sa iyong pasilidad? Dapat magagawa mong isara ang lahat ng mga bukasang hanggang matanggal ang mga peste.
7. Mayroon ka bang nakakontratang propesyonal na namamahala sa peste? Kung mayroon, ibigay ang kanilang pangalan at numero ng telepono sa iyong lokal na kagawaran ng kalusugan.