

# Fact Sheet ng Code ng Pagkain #1

Ano ang dapat mong malaman tungkol sa Code

WWW.HEALTHOREGON.ORG  
/FOODSAFETY

## OAR 333-150-0000, KABANATA 3-301.11

(A) Dapat hugasan ng mga empleyado ang kanilang mga kamay gaya ng tinukoy sa §§ 2-301.12 at 2-301.13.

(B) Dapat bawasan ng mga empleyado ang paglapat ng kamay na walang guwantes sa pagkain at dapat gumamit ng mga angkop na kubyertos gaya ng deli tissue, mga spatula, panipit, pang-isahang gamit na guwantes, o kagamitan sa pagbabahagi.<sup>P/Pf</sup>

## 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 naipapasa 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.

## Binabawasan ang Paglapat ng Kamay na Walang Guwantes

Maaaring maikalat ng mga manggagawa sa pagkain ang sakit sa kapaligirang nagseserbisyo ng pagkain kapag ang kanilang mga kamay ay naihawak sa mga pagkaing handa nang kainin.

Ang mga pagkaing handa nang kainin ay ang mga pagkaing hindi na kailangan ng higit na paghahanda bago ihain. Kabilang dito ang hilaw, hinugasan at hiniwang mga prutas at gulay, at mga pagkaing hindi na kailangan ng karagdang pagluluto gaya ng mga sandwich, ensalada at tinapay. Dapat gamitin ng mga manggagawa ang mga gamit sa kusina 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

Ang mga sangkap na ginamit lamang sa mga produktong pagkain na ganap na lulutuin pagkatapos, gaya ng pizza, ay hindi maituturing na handa nang kainin at maaaring hawakan ng mismong mga kamay.

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

Laging hugasan ang iyong mga kamay bago isuot ang guwantes at kapag magpapalit ng bagong pares.

Dapat kang magpalit ng guwantes sa mga sumusunod na pagkakataon:

- Kapag madumi na o butas na ang mga iyon
- Bago simulan ang ibang gawain
- Pagkatapos hawakan ang hilaw na karne, isda, o manok at bago hawakan ang pagkaing handa nang kainin



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

Huwag hugasan at gamiting muli ang mga guwantes na disposable.

Hindi dapat gamitin ang guwantes na latex, dahil ang mga allergen mula sa guwantes ay maaaring mailipat sa pagkain at magdulot ng allergic reaction sa ilang indibidwal.