

Fact Sheet ng Code ng Pagkain #28

Ano ang dapat mong malaman tungkol sa Code

WWW.HEALTHOREGON.ORG
/FOODSAFETY

OAR 333-150-0000, KABANATA 2-401.11

(A) Malibang gaya ng tinukoy sa ¶ (B) ng seksyong ito, ang empleyado ay dapat kumain, uminom, o gumamit ng anumang uri ng tabako sa mga itinalagang lugar lamang kung saan hindi mangyayari ang kontaminasyon ng nakalantad na pagkain; malinis na kagamitan, mga kubyertos, at mga telang sapin; hindi nakabalot na isahang pakinabang at isahang gamit na mga bagay; o iba pang mga aytem na kailangan ng proteksyon. Pf (B) Ang empleyado ng pagkain ay maaaring uminom mula sa saradong lalagyan ng inumin kung ang lalagyan ay hinahawakan para maiwasan ang kontaminasyon ng: (1) Mga kamay ng empleyado; (2) Ang lalagyan; at (3) Nakalantad na pagkain; malinis na kagamitan, mga kubyertos, at mga linen; at hindi nakabalot na isahang pakinabang at isahang gamit na mga bagay.

MGA KADAHILANAN SA PAMPUBLIKONG KALUSUGAN:

Ang mga wastong kasanayan sa kalinisan ay dapat sundin ng mga empleyado sa pagsasagawa ng mga itinalagang tungkulin upang mabawasan ang posibilidad ng pagpapasa ng sakit sa pamamagitan ng pagkain. Ang pagkain at pagkonsumo ng mga inumin ng mga empleyado sa mga lugar ng paghahanda ng pagkain ay ipinagbabawal dahil sa potensyal ng paglalagay ng mga kamay sa o malapit sa kamay o ilong na pagkatapos ay makontamina ang mga kamay, pagkain, malinis na kagamitan, mga kubyertos at isahang gamit na mga bagay.

Dahil ang labis na init ng ilang mga lugar sa paghahanda ng pagkain ay maaaring maka-dehydrate sa mga manggagawa at magdulot ng medikal na panganib, ang mga manggagawa ay maaaring uminom mula sa mga lalagyang mahigpit ang takip na may hawakan o straw. Ang lalagyan ng inumin ay dapat maingat na hawakan upang maiwasan ang kontaminasyon ng mga kamay at mga lugar sa paghahanda ng pagkain.

Mga Tasang Inuman ng Empleyado

Ang mga empleyadong nagseserbisyo ng pagkain ay maaaring uminom mula sa lalagyan ng inuman na may mahigpit na takip at straw o hawakan. Pinapayagan lamang ito kapang ang mga humahawak sa pagkain ay maingat upang maiwasan ang kontaminasyon sa mga kamay, kubyertos at pagkain. Ang personal na inumin ay dapat itago at inumin sa lugar na itinalaga upang mabawasan ang posibilidad ng pagpapasa ng mga mikrobyo mula sa laway na maaaring maging sanhi ng sakit.

Nakakatulong ang takip at hawakan o straw na panatilihin ligtas ang pagkain sa paglikha ng harang sa pagitan ng mga kamay at ng iyong laway. Kapag hindi wasto ang paggamit sa mga tasang ito, maaari nitong makontamina ang mga kamay at sa huli ang pagkain na iyong hahawakan.

Iwasang hawakan ang alinmang bahagi ng lalagyan ng inumin kung saan lumalapat ang bibig, kung gagawin ito, dapat hugasan ang mga kamay bago hawakan ang pagkain o iba pang mga nilalapatan ng pagkain.

Bilang karagdagan sa pagkakaroon ng mahigpit na takip at hawakan o straw, ang mga nagagamit muli na mga lalagyan ng inumin ay dapat maayos at madaling linisin. Bago gamitin ang lalagyan ng inumin sa kusina o sa lugar kung saan inihahanda ang pagkain, tiyaking hugasan, banlawan at i-sanitize ang tasa sa pagitan ng mga shift o kapag marumi na ang lalagyan kung saan lumalapat ang mga kamay at sa patungan.

Pinapayagan: Takip + Hawakan o Takip + Straw



May dumudulas na takip na **bukas** sa lahat ng oras

May straw na **nakalagay** sa lahat ng oras

HINDI Pinapayagan:

