



County ng San Diego

DEPARTMENT OF ENVIRONMENTAL HEALTH AND QUALITY

P.O. BOX 129261, SAN DIEGO, CA 92112-9261
Telepono: (858) 505-6900 | Fax: (858) 999-8920 | www.sdcdelhq.org

CHECKLIST NG SARILING PAG-IINSPEKSYON PARA SA MICROENTERPRISE HOME KITCHEN OPERATION (MEHKO)

Ang mga item na nakalista sa ibaba ay kumakatawan sa mga pangunahing lugar na sinusuri sa panahon ng isang regular na inspeksyon sa MEHKO. Idinisenyo ang checklist na ito para tulungan ka, ang operator ng pasilidad, sa pagsusuri sa kondisyon ng iyong operasyon sa pagitan ng mga inspeksyon ng departamentong ito. Iminumungkahi namin na isa-isahin mo ang listahang ito, at "markahan" ang mga item na pinaniniwalaan mong sumusunod. Maaaring ituring na isang "paglabag" ang mga hindi namarkahan at dapat na itama. Mangyaring tawagan ang aming Espesyalistang Naka-duty sa (858) 505-6900 o mag-email sa FHDMEHKO@sdcounty.ca.gov kung mayroon kang anumang tanong.

KALIGTASAN NG PAGKAIN

- Ang pagkaing binili para sa iyong negosyo ay may wastong label at binili mula sa isang aprubadong pinagkukunan (lisensyado ng county, estado, o pederal na pamahalaan).
- Nakaimbak ang lahat ng pagkain na hindi bababa sa 6" mula sa sahig.
- Anumang pagkain na nakaimbak sa labas ng bahay (halimbawa, garahe, shed, patio) ay maayos na nakaimbak sa refrigerator/freezer na may maayos na pagkakasara ng pinto/takip.
- Hinuhugasan bago hiwain, ihain, at/o ihalo sa iba pang sangkap bago lutuin ang mga hilaw na gulay at prutas.
- Ang pagkain ay protektado mula sa dumi, hindi kinakailangang paghawak, pagtagas sa ibabaw ng ulo, at iba pang anyo ng kontaminasyon.
- May wastong mga takip at nilagyan ng wastong pangalan ng mga nilalaman ang lahat ng lalagyan ng maramihang imbakan ng pagkain.
- Nakaimbak sa mga hindi nakakalasang lalagyan ang mga produktong pagkain.
- Wastong nilagyan ng label at iniimbak na malayo sa mga produktong pagkain ang mga mapanganib na sangkap (mga materyales na panlinis).

PAGKONTROL SA TEMPERATURA

- Pinananatili sa 41°F o mas mababang temperatura ang potensyal na mga mapanganib na pagkain.
- Ang isang thermometer, na tumpak hanggang + o -2°F, ay ibinibigay bilang isang mahalagang bahagi ng refrigerator (dial sa labas) o matatagpuan sa loob ng bawat unit, sa pinakamainit na punto nito, sa isang madaling makitang lokasyon.
- Ang isang tumpak na metal probe thermometer o thermocouple, na angkop para sa pagsukat ng mga temperatura ng pagkain, ay madaling makuha at ginagamit para suriin ang mga temperatura ng pagkain.

KAGAMITAN / MGA KASANGKAPAN

- Ang lahat ng item sa kagamitan (halimbawa, mga kasangkapan, mesa, lababo, lalagyan ng pagkain, atbp.) ay malinis at maayos na pinananatili, at ang mga ibabaw kung saan lumalapat ang pagkain ay wastong hinugasan, binanlawan, na-sanitize, at pinatuyo sa hangin.
- Ginagawa ang panghuling paraan ng pag-sanitize ng kagamitan sa pamamagitan lamang ng isa sa mga sumusunod na paraan: a) ilubog sa solusyon ng 100 ppm ng chlorine nang hindi bababa sa 30 segundo; b) ilubog sa solusyon ng 200 ppm ng quaternary ammonium sa loob ng 60 segundo; c) sa isang makinang ginagamit na panghugas (dish machine) na may kakayahang makamit ang temperatura ng surface ng kagamitan na 160°F.
- Ang mga materyales sa pagsubok para masuri nang sapat ang mga pamamaraan ng pag-sanitize ay available kung kinakailangan at ginagamit. Dapat tumugma ang mga test strip sa uri ng sanitizer na ginamit.
- Maayos na kinukumpuni o pinalitan ang mga nasira o hindi naaprubahang kagamitan.
- Maayos na napoprotektahan mula sa kontaminasyon ang mga kagamitan sa panahon ng pag-iimbak.
- Wastong ginagamit ang parehong tuyo at basang mga telang pangpunas. Kapag hindi ginagamit, iniimbak sa isang sanitizer

solution (100 ppm ng chlorine o 200 ppm ng quaternary ammonium) ang mga telang pangpunas na maraming gamit.

KALUSUGAN AT KALINISAN NG EMPLEYADO

- Nakakuha ang may-ari/operator ng MEHKO ng kanilang Sertipiko ng Tagapamahala ng Kaligtasan ng Pagkain (nire-renew tuwing limang taon) at lahat ng iba pang empleyadong nangangasiwa ng hindi nakabalot na pagkain o mga kagamitan ay nakuha ang kanilang Sertipiko ng Pangangasiwa sa Pagkain (nire-renew tuwing tatlong taon), at available kung kinakailangan ang lahat ng rekord.
- Naghuhugas ng kanilang mga kamay ang mga empleyado gamit ang sabon at umaagos na mainit na tubig para sa alinman sa mga sumusunod na dahilan: a) bago magsimula sa trabaho; b) kaagad pagkatapos gamitin ang banyo; c) sa pagitan ng mga gawain; d) anumang oras na kailangan para maiwasan ang kontaminasyon sa pagkain.
- Walang bukas na sugat ang mga empleyadong nangangasiwa ng pagkain o mga kagamitan, at walang sintomas ng pagdudumi, pagsusuka, lagnat, o patuloy na pag-ubo, pagbahing, o sipon.
- Nakasuot ng malinis na panlabas na kasuotan ang mga empleyado at gumagamit ng isang sumbrero, panakip sa buhok, o hair net para wastong mapigilan ang kanilang buhok.
- Hindi naninigarilyo ang mga empleyado o gumagamit ng tabako sa loob ng kusina ng tirahan. Maliban kung ang mga hakbang ay maaaring gawin para maiwasan ang kontaminasyon ng mga pagkain at pinapatungan ng pagkain, hindi kasama ang mga bata sa mga lugar ng paghahanda sa panahon ng aktibong paghahanda ng mga item sa menu ng MEHKO. Walang ibang personal na aktibidad sa pagluluto ang nagaganap sa panahon ng paggawa ng pagkain ng MEHKO.
- Iniimbak sa maayos at tamang paraan ang mga damit at personal na gamit.

TUBIG AT DUMI SA ALKANTARILYA

- Ganap na gumagana ang lahat ng mga gripo sa mainit at malamig na tubig na dumadaloy sa ilalim ng presyon. Ang tubig sa paghuhugas ng kamay ay dapat na hindi bababa sa 100°F at ang mainit na tubig ay hindi bababa sa 120°F at dapat na available sa loob ng tirahan.
- Nasa maayos na kondisyon at pagkukumpuni ang sistema ng mga tubo at hindi tumutulo.
- Maayos na itinatapon ang lahat ng maruming tubig sa pamamagitan ng aprubadong sistema ng pagtatapon ng dumi sa alkantariya (hal. imburnal, sistema ng septic).

MGA SAHIG / PADER / KISAME

- Malinis ang mga sahig, pinapanatiling maayos at nasa kondisyon.
- Malinis at pinapanatiling maayos at nasa kondisyon ang mga dingding, kisame, at bintana.

INIDORO / LABABO PARA PAGHUHUGAS NG KAMAY

- Malinis ang mga pasilidad ng banyo at inidoro, pinapanatiling maayos at nasa kondisyon.
- May mga pang-isahang gamit na tuwalyang papel at nadi-dispense na sabon (hindi inaaprubahan ang sabong bareta at muling ginagamit na mga tuwalyang tela).
- Palaging puno ang mga lalagyan ng tisyu sa banyo.
- Linagyan ng bentilasyon ang bawat banyo at nasa maayos na kondisyon.

PAGKONTROL SA MGA PESTE

- Walang pananalasa ng insekto at daga ang pasilidad.
- Hindi pinapayagan sa mga lugar ng paghahanda ng pagkain ang mga buhay na hayop at dapat na hindi kasama sa mga lugar ng paghahanda sa panahon ng aktibong paghahanda ng mga item sa menu ng MEHKO.
- Ang mga inaprubahang pestisidyo lamang ang ginagamit sa wastong paraan ayon sa label ng manufacturer.

BASURA

- Hindi tumatagas at may takip ang mga lalagyan ng basura.
- Itinatali muna ang mga plastic bag bago ilagay sa mga lalagyan ng basura.
- Nasa maayos na kalagayan ang labas ng mga basurahan, may mga takip at sarado.

PAGPAPATAKBO

- May kasalukuyang permiso sa pagpapatakbo ang pasilidad mula sa Departamento ng Kalusugan at Kalidad ng Kapaligiran at nakapaskil sa lahat ng oras.
- Available ang kopya ng huling ulat ng inspeksyon para sa pagsusuri kapag hiniling.