County of San Diego

DEPARTMENT OF ENVIRONMENTAL HEALTH
FOOD AND HOUSING DIVISION

PATNUBAY PARA SA RESTAWRAN AT TAGAPAGLAAN NG PAGKAIN PAG PROTEKTA SA KALIGTASAN NG PAGKAIN HABANG INIHAHATID

Ang dokumento na ito ay isang gabay para sa mga naghahatid ng pagkain (food transport/delivery drivers). Ito ay inilaan para magbigay ng magandang kasanayan sa pamamahala para proteksyonan ang kaligtasan ng mga inihandang pagkain habang inihahatid. Ang isang "Transporter" ay anumang sasakyan na ginagamit para maihatid ang pagkain alinsunod sa pagkakasunud-sunod mula sa tagagawa, tagapamahagi, pasilidad ng tindahan ng pagkain, o iba pang inaprubahan na pasilidad na tindhan ng pagkain o mamimili. (California Retail Food Code §113932)

PAMAMARAAN PARA SA KALIGTASAN SA PAGHATID NG PAGKAIN

APRUBADONG PINAGKUKUHAAN NG PAGKAIN:

- Tiyakin na ang pagkain na inihanda ay galing sa isang aprubado / pinapahintulutang pasilidad ng pagkain o rehistradong mapag-kawanggawang operasyon para magpakain.

KALIGTASAN NG PAGKAIN:

- Tiyakin na ang pagkain ay maayos na nakabalot bago ihatid. Ang pagkain ay dapat panatilihing protektado at nasa malinis na kalagayan sa lahat ng oras.

KALINISAN NG SASAKYAN:

- Panatilihin ang kalinisan at sanitasyon ng loob ng sasakyan, pati ang mga lugar na pinaglalagyan ng pagkain o likod ng sasakyan.
- Ilagay ang pagkain sa loob ng isang “Secondary Food Carrier” o lagayan ng pagkain para sa paghahatid.
- Panatilihing malinis ang mga “insulated carrier” kung saan ilalagay ang mga pagkain habang inihahatid.

PAGPAPATUPAD NG ORAS AT KONTROL NG TEMPERATURA:

- Panatilihing mainit ang pagkain sa 135 °F o mas mataas.
- Panatilihing malamig ang pagkain sa 45 °F o mas mababa.
- Pamamaraan ng pagkontrol ng temperatura, tulad ng refrigerated truck o mainit na “insulated case” ay kailangang paghandaan kung ang pagkain ay maihahatid ng mahigit pa sa 30 minuto.
- Gumamit ng tama at madaling nababasang “thermometer” o “metal probe thermometer” para sa pagsukat ng temperatura ng pagkain.

ANG PAGHUGAS NG KAMAY AY KAILANGANG GAWAIN NG MGA EMPLEYADONG NAGHAHATID NG PAGKAIN:

- Makasanayang maghugas ng kamay palagi:
  1. Basain ang mga kamay ng maligamgam na tubig.
  2. Lagyan ng sabon at kuskusin ang mga kamay ng sabon ng 20 segundo.
  3. Banlawang mabuti ang mga kamay ng malinis na dumadaloy na tubig.
  4. Patuyuin ang mga kamay gamit ang papel na twalya o pantuyo ng kamay.
- Ang tsuper na naghahatid ng pagkain ay kailangang maghugas ng kamay pagkatapos gumawa ng kahit anong akitibidad na maaring maglagay sa panganib na kontaminasyon.

Para sa iba pang impormasyon para sa mas maayos na pangangalaga ng kasanayan para sa paghatid ng pagkain, tumawag sa DEH-FHD Specialist on Duty sa (858)-505-6900 or mag email sa fhdutyeh@sdcounty.ca.gov.

(Rev. 09/17/26)