

Pag-iiwas sa Pagkalat ng Sakit

- ✓ Ang lahat ng mga empleyado na may kinalaman sa pagkain ay dapat ugaliin ang parating paghuhugas ng kamay at magandang personal hygiene (basahin sa ibaba para sa mga pamamaraan sa paghuhugas ng kamay).
- ✓ Gumamit ng mga kubyertos o guwantes para maalis ang gawi na kamay mismo ang humahawak sa mga ready to eat na pagkain.
- ✓ Mainam at patuloy na i-disinfect ang pasilidad at lugar ng pakain gamit ang mga patnubay sa kabilang panig ng dokumentong ito.

Paghuhugas ng Kamay

- ✓ Ang mga empleyado na may kinalaman sa pagkain ay dapat na mainam na hugasan ang kanilang mga kamay at braso gamit ang sabon at maligamgam na tubig ng kahit man lang 20 segundo; mainam na banlawan gamit ang malinis na dumadaloy na tubig at maayos na patuyuin ang kanilang mga kamay at braso.
- ✓ Tiyakin na ang mga karatula tungkol sa paghuhugas ng kamay at nakapaskil sa mga naaangkop na lokasyon.

Dapat hugasan ng mga empleyado ang kanilang mga kamay sa lahat ng mga binabanggit sa ibaba na pagkakataon:

- Agad makalipas na maghanda ng mga pagkain, kasama na ang pagtatrabaho sa mga di nakapaketeng na pagkain, paglilinis ng mga kagamitain at kubyertos, at hindi nakabalot na single use na lalagyan ng pagkain at kubyertos.
- Makalipas na hawakan ang mga parte mismo ng katawan maliban sa mga malilinis na kamay at malilinis at lantad na bahagi ng braso.
- Makalipas na gamitin ang banyo.
- Makalipas na mag-alaga, o paghawak ng anumang hayop na pinapahintulutan sa isang pasilidad para sa pagkain.
- Makalipas na umubo, bumahin, gumamit ng panyo o mga disposable na tisyu, paggamit ng tabako o sigarilyo, pagkain at pag-inom.
- Makalipas na humawak sa mga nadumihan na kagamitain at kubyertos.
- Bago ilagay ang mga disposable na guwantes para makapagsimulang magtrabaho na kinabibilangan ng pagkain.
- Habang naghahanda ng pagkain, hangga't maaari ay madalas tulad nang kinakailangan, para alisin ang dumi at mga kontaminasyon; at kapag nagpapalit ng mga gawain para maiwasan ang cross contamination.
- Bago lumipat sa pagtatrabaho sa mga hilaw na pagkain at pagtrabaho sa ready-to-eat na pagkain.
- Bago ihain o ibigay ang pagkain, paghawak ng mga malinis na kagamitain sa hapag kainan at pagsisilbi ng mga kubyertos sa lugar kung saan nagsisilbi ng pagkain.
- Makalipas na sumali sa ibang mga aktibidad na maaaring makontamina ang mga kamay.

Mga Patnubay Pangkalusugan sa Empleyado

Ang lahat ng mga empleyado na may kinalaman sa pagkain ay dapat may kaalaman sa ugnayan sa pagitan ng personal na kalusugan, hygiene at kaligtasan sa pagkain.

Ang impormasyon tungkol sa pagksang ito ay matatagpuan sa California Retail Food Code, Chapter 3 Article 3 – Employee Health.

Ang Mga Empleyado ay May Pananagutan sa Pag-aabiso sa Taong Namamahala

- Ipagbigay sa Taong Namamahala kung kayo ay na-diagnose na may impeksyon ng Hepatitis A. Ipinagbibigay-alam na ang mga empleyado ay kailangan rin i-ulat ang mga sumusunod: Salmonella, Shigella, Enterohemorrhagic o shiga toxin-producing E. coli, Norovirus, at Entamoeba histolytica.
- Tandaan, na hindi kayo dapat magtrabaho na may kinalaman sa pagkain o mga kubyertos kung may sakit kayo ng acute gastrointestinal na karamdaman.
Ang Acute gastrointestinal illness ay diarrhea o pagtatae, na minsan ay kasamang pagsusuka, lagnat o mga pananakit ng puson o tiyan.

Ang Taong Namamahala ay May Responsibilidad sa Pagtutugon sa Mga Sumusunod na Kahilingan

- **I-ULAT** sa County of San Diego - Department of Environmental Health (DEH) kapag ang empleyado ay na-diagnose na may Hepatitis A. **Call (858) 505-6814.** Tandaan na ang mga sumusunod na sakit ay kailangan rin i-ulat: Salmonella, Shigella, Enterohemorrhagic o shiga toxin-producing E. coli, Norovirus, at Entamoeba histolytica.
- **I-ULAT** sa DEH kung may dalawa o higit pang mga tao ang may sakit ng acute gastrointestinal illness; tumawag sa **(858) 505-6814.** **Ang Acute gastrointestinal illness ay diarrhea o pagtatae, na minsan ay kasamang pagsusuka, lagnat o mga pananakit ng puson o tiyan.**
- **DI ISALI** ang isang empleyado na nagtatrabaho na pasilidad ng pagkain kung na-diagnose na may Salmonella, Hepatitis A, Norovirus, Shigella, Enterohemorrhagic or shiga toxin producing E. coli, o Entamoeba histolytica. Ang County of San Diego DEH o Health and Human Services Agency lamang ang makakapagdesisyon kung maisasali ang isang empleyado na bumalik sa trabaho.
- **BAWALAN** ang isang empleyado sa pagkain mula sa pagtatrabaho sa isang nalantas na pagkain, malinis na kagamitain, malinis na mga linen, malinis na mga kubyertos at hindi nakabalot na single service na mga gamit kung ang empleyado ay mayroon mga sintomas para sa acute gastrointestinal na sakit o nakakaranas ng patuloy na pag-ubo, pagbahin, o mga lumalabas mula sa ilong. Ang mga pagbabawal ay maaalis ng Taong Namamahala kapag ipinahiwatig ng empleyado na wala na silang mga sintomas ng sakit.