



County ng San Diego

KAGAWARAN NG PANGKAPALIGIRANG KALUSUGAN AT KALIDAD

DIBISYON NG PAGKAIN AT PABAHAY



GABAY NG NAGPAPATAKBO - MGA IPIS: PAANO TUMUGON?

Ang Dibisyon ng Pagkain at Pabahay (Food and Housing Division o FHD) ng Kagawaran ng Pangkapaligirang Kalusugan at Kalidad (Department of Environmental Health and Quality o DEHQ) ay ang lokal na ahensya na responsable para sa pangangasiwa sa mga pasilidad ng tingiang pagbebenta ng pagkain. Pinoprotektahan ng DEHQ-FHD ang kalusugan at kaligtasan ng publiko sa pamamagitan ng pagpapatupad ng programa sa Kaligtasan ng Pagkain sa buong County ng San Diego. Malubha ang Pagsuspinde ng Pahintulot dahil sa pagkakaroon ng ipis sa mga kritikal na lugar ng iyong pasilidad ng pagkain. Ang pag-utos sa iyo na itigil ang serbisyo ng pagkain ay kinakailangan upang agad na maprotektahan ang pangkalahatang publiko mula sa napipintong mga panganib sa kalusugan na dulot ng impestasyon ng ipis. Ang pagtigil sa serbisyo ng pagkain ay maaari ring maprotektahan ka, ang nagpapatakbo, mula sa pananagutan dahil sa posibleng kontaminasyon ng ipis sa pagkain ng iyong mga kostumer.

Ang dokumentong patnubay na ito ay tutulong sa Tagapamahala ng Pasilidad ng Pagkain o Tagapamahala na gumawa ng mga kinakailangang pagbabago upang bawasan ang haba ng oras na sarado ang iyong pasilidad dahil sa pagkakaroon ng ipis at matiyak na ligtas na maipagpapatuloy ng pasilidad ang operasyon.

MGA HAKBANG PARA ALISIN ANG PAGKAKAROON NG IPIS SA IYONG PASILIDAD

1. Pagkontrol ng Peste - Tanggalin ang Pagkakaroon ng Ipis nang Ligtas at Mabilis

Lubos naming inirerekumenda na makipag-ugnayan sa isang sertipikadong kompanya ng pest abatement/elimination para puksain ang impestasyon na naging dahilan ng pagkakasuspinde ng iyong pahintulot. Bagama't maaari mong subukang alisin ang problema nang walang tulong mula sa iba, ang mga kumplikadong isyu tulad ng pagkakaroon ng ipis ay pinakamainam na ipaubaya sa mga propesyonal na makakagamot sa iyong pasilidad nang mabilis at higit sa lahat, nang ligtas. Ang mga kemikal na gagamitin para maalis sa iyong pasilidad ang mga ipis ay lubhang nakakalason, kaya mahalagang makipagkontrata ka sa isang sertipikadong nagpapatakbo ng pagkontrol ng peste na lisensyado sa Estado ng California. Makakahanap ka ng mga listahan ng mga sertipikadong kumpanya ng pagkontrol ng peste sa iyong lokal na direktoryo.

Kung mayroon ka nang isang kumpanya ng serbisyo sa ilalim ng kontrata, tawagan sila at ipaalam sa kanila na kailangan mo ang kanilang mga serbisyo upang mabawasan ang impestasyon ng ipis sa iyong pasilidad. Ang isang sertipikadong kumpanya sa pagkontrol ng peste ay gagamutin ang iyong pasilidad, magbibigay ng dokumentasyon ng serbisyo at ipapaalam sa iyo kung kailan ligtas na pumasok muli sa gusali at simulan ang paglilinis. Sa muling pag-inspeksyon, hihilingin ng iyong Espesyalista sa Pangkapaligirang Kalusugan (Environmental Health Specialist o EHS Inspector) na tingnan ang dokumentasyong ito upang matiyak na ligtas na makapasok sa iyong pasilidad. Ang mga inspektor ay hindi magsasagawa ng muling pag-inspeksyon bago mo ibigay ang impormasyong ito. Tandaan na hindi maibabalik ang iyong pahintulot hanggang sa ganap na maalis ang lahat na buhay na ipis.

2. Alisin ang mga Patay at Namamatay na Ipis, Linisin at Dis-impektahin

Ang mabisang paggamot ng iyong sertipikadong kumpanya sa pagkontrol ng peste ay pahuhupain ang impestasyon ng ipis. Kapag ligtas nang makapasok muli sa iyong pasilidad, oras na para maglinis. Siguraduhing maalis ang lahat ng patay at mamamatay na ipis, kabilang ang mga pinagbalatan ng mga itlog na dala ng mga babaeng ipis na nasa hustong gulang. Ang pagkabigong tanggalin ang mga pinagbalatan ng mga itlog ay maaaring magresulta sa muling impestasyon pagkalipas ng ilang linggo dahil maraming buhay na itlog na mga ipis na nakaligtas sa paunang paggamot sa pestisidyo ay maaaring lumitaw. Siguraduhin na ang lahat ng apektadong ibabaw ay lubos na hinugasan at nadis-impektahan.

Maibabalik lang ang iyong pahintulot sa kalusugan pagkatapos malinis at madis-impektahan nang maayos ang lahat ng apektadong ibabaw.

3. Tanggalin ang mga lugar na pamamahayanan na Kaugnay sa Impestasyon

Ngayong matagumpay mong naalis ang lahat ng ipis at inalis ang ebidensya ng impestasyon sa pamamagitan ng paglilinis at sanitasyon, mahalagang gumawa ng mga hakbang upang maiwasan ang muling paglitaw. Alisin ang mga puwang sa mga dingding, kisame, istante, o iba pang mga nasirang ibabaw na maaaring magsilbi bilang mga lugar na pamamahayanan ng ipis sa hinaharap at maging hadlang sa epektibong pagkontrol ng peste. **TIYAKING GAWIN ITO BAGO** humiling ng muling pag-inspeksyon.

4. Gamitin ang Listahan na ito para Subaybayan ang iyong Progreso Bago ang Muling Pagbubukas

Huwag tumawag para sa isang muling pag-inspeksyon hanggang ang lahat ng mga sumusunod na bagay ay nakumpleto:

- Tanggalin ang mga buhay na ipis sa pamamagitan ng mga aprubadong pamamaraan**
Gumamit ng sertipikado/lisensyadong nagpapatakbo ng pagkontrol ng peste. Siguraduhing alisin ang lahat ng labis na kalat, karton at mga personal na gamit mula sa pasilidad. Ito ay magbibigay-daan para sa epektibong serbisyo sa pagkontrol ng peste at maiwasan ang pamamahay ng mga ipis at iba pang mga bermin sa hinaharap.
- Pumasok lamang sa iyong pasilidad kapag ligtas nang gawin ito; linisin at dis-impektahan ang lahat ng mga ibabaw na nakakadikit ng pagkain** Kabilang dito ang lahat ng mga ibabaw ng pagkain na nakalantad sa mga buhay o patay na mga ipis at anumang mga pestisidyo na ginamit. Mahalagang alisin ang mga pinagbalatan ng mga itlog na naiwan ng mga patay/namamatay na ipis, dahil ang bawat bahay ng itlog ay maaaring maglaman ng hanggang 32 mabubuhay na "sanggol" na ipis na may kakayahang makaligtas sa paunang serbisyo sa pagkontrol ng peste. Buwagin ang siklo ng buhay ng mga ipis.
- Tanggalin nang lubos ang mga lugar/punto ng pamamahayanan**
Ang EHS Inspector na nakatalagang magsagawa ng muling pag-inspeksyon ay partikular na titingnan ang lugar sa iyong pasilidad kung saan nangyari ang orihinal na impestasyon. Dapat alisin ang mga lugar na pamamahayanan. Pagkatapos nito, isasagawa ang isang buong regular na inspeksyon at anumang karagdagang ebidensya ng buhay na aktibidad ng ipis ay magresulta sa hindi na muling pagbukas ng iyong pasilidad.
- Ipakuha ang iyong dokumentasyon ng serbisyo sa pagkontrol ng peste**
Susuriin ng EHS Inspector ang dokumentasyong ito upang matiyak na ligtas na pumasok sa pasilidad para sa muling pag-inspeksyon. Dapat ay mayroon kang dokumentasyong magagamit para sa muling pag-inspeksyon.

MAGTIPID NG ORAS AT PERA

Kung hindi mo pa nakumpleto ang listahan sa itaas, **HUWAG HUMILING NG MULING PAG-INSPEKSYON.** Hindi maibabalik ng nakatalagang EHS Inspector ang iyong Pahintulot sa Kalusugan maliban kung nakumpleto na ang lahat ng aksyon na nakalista sa itaas. Ang mga paulit na inspeksyon ay sasailalim sa mga bayarin sa muling pag-inspeksyon.

MGA HAKBANG SA PAG-IWAS PAGKATAPOS NG AKSYON

Ang Tagapamahala ng Pasilidad ng Pagkain o Tagapamahala ay responsable sa pagsasagawa ng pauna at patuloy na mga pagsusuri sa pasilidad ng pagkain upang matiyak ang pare-parehong pagsunod sa mga kinakailangan sa kaligtasan ng pagkain at para sa pagsasanay sa mga empleyado upang maiwasan ang mga impestasyon ng ipis sa hinaharap.

Upang mapanatili ang isang pasilidad na walang ipis, mahalagang sanayin mo ang mga empleyado upang regular nilang makumpleto ang mga sumusunod na pamamaraan:

- Suriin ang lahat ng paghahatid at tanggihan ang anumang may palatandaan ng pagkakaroon ng ipis
- Tanggihan ang anumang mga produkto na nagpapakita ng mga palatandaan ng impestasyon upang maiwasan ang aktibidad ng ipis sa hinaharap
- Regular at lubusang linisin ang iyong pasilidad upang maalis ang mga naipong labi at dumi ng pagkain
- Regular na kumpunihin at panatilihin ang iyong pasilidad upang maalis ang posibleng pamamahayanan ng mga ipis
- Regular na suriin ang iyong sariling pasilidad at hanapin ang mga palatandaan ng pagkakaroon ng ipis
- Kontratahin at magpanatili ng buwanang serbisyo sa isang sertipikadong nagpapatakbo ng pagkontrol ng peste