

## Araw-araw na Listahan ng Kaligtasan ng Pagkain

Petsa: \_\_\_\_\_ Rilyebo: \_\_\_\_\_ Tagapansin: \_\_\_\_\_

Itala ang anumang ginawang pagtutuwid na aksiyon at itabi ng mga nakumpletong rekord bilang maireperensiya sa hinaharap.

### Personal na Kalinisan

	Oo	Hindi	Pagtutuwid na Aksiyon
• Ang mga uniporme ng mga empleyado ng pagkain ay malinis, pati ang sapatos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• Ang pantakip sa buhok ng empleyado ng pagkain ay isinuot nang maayos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• Ang mga kuko sa daliri ng empleyado ng pagkain ay maikli, walang kulay, at malinis (walang artisipyal na mga kuko).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• Ang mga alahas sa kamay at braso ay limitado sa singsing ng kasal; walang mga pulseras o relo.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• Ang mga kamay ay hinuhugasan nang maayos, madalas, at sa naaangkop na mga oras.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• Mga paltos sa pagkapaso, mga sugat, at pamamaga ay nilagyan ng bendahe at natakpan nang maayos gamit ang guwantes sa pagsisilbi ng pagkain habang humahawak ng pagkain.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• Molde, balangkat, o ibang pansuhay na pumipigil sa maayos na paghuhugas ng kamay ay hindi ginagamit.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• Ang pagkain, pag-inom, pagnguya ng gum, paninigarilyo, vaping o paggamit ng tabako ay pinapayagan lamang sa mga itinalagang lugar na malayo sa pagkain, imbakan, at mga lugar ng paghuhugas ng mga kasangkapan.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• Ang mga empleyado mukang mabuting kalusugan.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• Ang mga lababo ng kamay ay malinis, hindi barado, at gumagana.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• Ang mga istasyon sa lababo ng kamay ay may malamig at mainit na tubig, sabon, mga tuwalya na tinatapon, at basurahan.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• Ang mga banyo ng empleyado ay malinis at gumagana.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____

### Paghahanda ng Pagkain

	Oo	Hindi	Pagtutuwid na Aksiyon
• Ang lahat ng pagkain na inimbak o inihanda sa pasilidad ay mula sa isang aprubadong mapagkukunan.			
• Ang lahat ng pagkain ay nasa tamang temperatura sa panahon ng pag-iimbak, pagdisplay, pagsisilbi, paghahatid, at paghawak.			
• Niluluto ang pagkain sa kinakailangang temperatura sa naaangkop na oras.			
• Ang angkop na pamamaraan ng pagpapalamig ay ginagamit.			
• Ang mga temperatura ng pagkain ay kinuha gamit ang mahusay na thermometer.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• Ang mga kasangkapan, kagamitan, at mga lalagyan ng pagkain ay maayos na hinugasan, binanlawan, na-sanitize, at pinatuyo sa hangin bago ginagamit.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• Ang frozen na pagkain ay pinalambot gamit ang aprubadong pamamaraan.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• Ang mga pinalambot na pagkain ay hindi na pini-freeze ulit.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• Ang paghahanda ay pinaplano upang ang mga sangkap ay mailayo sa mapanganib zone hangga't maaari.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• Tinitikman ang pagkain gamit ang wastong pamamaraan.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• Ang mga pamamaraan ay ginagawa upang mapigilan ang mga kontaminasyon.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• Hindi hinawakan nang kamay lang ang handang-kainin (RTE) na mga pagkain.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____

## Araw-araw na Listahan ng Kaligtasan ng Pagkain

### Pagpapanatiling Mainit

- Ang mga yunit sa pagpapanatiling mainit ay malinis at gumagana.
- Ang mga yunit sa pagpapanatiling mainit ay pinapainit-muna bago inilalagay ang mainit na pagkain sa loob ng yunit.
- Ang pagkain ay iniinit sa kinakailangang temperatura bago inilagay sa loob ng yunit.
- Ang pagkain ay pinapanatili sa o mas mataas sa 135°F/57°C.
  - Ang mga thermometer ay available at tumpak.
  - Ang pagkain ay protektado mula sa kontaminasyon

	Oo	Hindi	Pagtutuwid na Aksiyon
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

### Pagpapanatiling Malamig

- Ang pagkain ay pinapanatili sa o mas mababa sa 41°F/5°C.
- Ang pagkain ay protektado mula sa kontaminasyon

	Oo	Hindi	Pagtutuwid na Aksiyon
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

### Refrigerator at Freezer

- Ang mga yunit ng refrigerator at freezer ay malinis at gumagana.
  - Ang mga thermometer ay available at tumpak.
- Ang pagkain ay iniimbak nang 6 na pulgada mula sa sahig sa buong pasilidad maliban kung nasa mga paleta o naka-imbak sa mga sisidlang di-napapasukan ng tubig.
- Ang lahat ng pagkain ay nakabalot nang wasto, may label, at may petsa.
- Ang temperatura ng hangin na nakapaligid sa lahat ng mga refrigerator at freezer ay binabantayan at idinokumento.

	Oo	Hindi	Pagtutuwid na Aksiyon
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

### Imbakan ng Pagkain at Imbakang Tuyo

- Lahat ng panalok ng pagkain ay iniimbak nang maayos.
- Ang pagkain ay iniimbak sa orihinal na sisidlan o sa isang ligtas na sisidlan.
- Ang bukas na pagkain ay iniimbak nang nakatakip.
- Lahat ng pagkain ay nilalagyan ng label nang maayos.
- Walang mga nakaumbok o tumatagas na mga de-latang pagkain.
- Ang pagkain ay protektado mula sa kontaminasyon
- Lahat ng pagkain o mga suplay na papel ay iniimbak nang 6 na pulgada mula sa sahig sa buong pasilidad maliban kung nasa mga paleta o naka-imbak sa mga sisidlang di-napapasukan ng tubig.
- Ang mga kemikal ay malinaw na may label at iniimbak malayo sa pagkain, at sa mga suplay na may kaugnayan sa pagkain.

	Oo	Hindi	Pagtutuwid na Aksiyon
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

### Paglilinis at Pagsa-sanitize

- Ang tatlong-sisidlan na lababo ay maayos lamang na nakalagay kapag aktibong paghuhugas ng mga gamit (110°F/43°C panghugas na tubig, at angkop na konsentrasyon ng sanitizer sa tatlong kompartimento).
- Ang mga item na hinugasan at na-sanitize ay pinapatuyo sa hangin.
- Ang tubig ay malinis at walang grasa at mga butil ng pagkain.
- Ang makinang panghugas ng pinggan ay gumagana nang maayos (tulad ng mga panukat at mga kemikal ay dapat nasa inirerekomendang label).

	Oo	Hindi	Pagtutuwid na Aksiyon
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

## Araw-araw na Listahan ng Kaligtasan ng Pagkain

- Ang sanitizer sa mga balde ay hinalo nang tama at isang sanitizer strip ay ginagamit sa pagsuri ng konsentrasyon ng kemikal.
- Mga basahan ay ibinababad sa pang-sanitize na solusyon kapag hindi ginagamit.

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

### Mga Kagamitan at Kasangkapan

- Lahat ng kasangkapan at kagamitan, kabilang ang mga sangkalan at mga kutsilyo, ay hinugasan, binanlawan, na-sanitize, at pinatuyo sa hangin sa bawat 4 na oras habang ginagamit.
- Ang mga lugar na pinagtatrabahoan at mga kagamitan ay pinapanatiling malinis at sina-sanitize habang ginagamit.
- Ang mga thermometer ay nililinis at sina-sanitize bago ang bawat paggamit.
- Ang mga thermometer ay kina-calibrate nang regular.
- Ang abrelata ay nililinis at sina-sanitize.
- Ang mga drawer at patungan ay malinis.
- Ang malinis na kagamitan ay hinahawakan sa paraang naiiwasan ang kontaminasyon sa mga lugar na may direktang kontak sa pagkain o sa bibig ng tao.

Oo	Hindi	Pagtutuwid na Aksiyon
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

### Malalaking Kagamitan

- Ang mga malalaking kagamitan ay kinakalas ang mga parte, nililinis, at sina-sanitize bago at pagkatapos ang bawat paggamit.
- Ang exhaust hood ay gumagana nang maayos; ang mga filter ay malinis, at nasa tamang lugar.

Oo	Hindi	Pagtutuwid na Aksiyon
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

### Imbakan ng Basura at Pagtatapon

- Ang mga basurahan sa kusina ay malinis at may supot ng basurahan.
- Ang mga basurahan ay inaalisan ng laman kung kinakailangan.
- Ang mga kahon, mga sisidlan, at mga recyclable ay inalis mula sa lugar.
- Ang loading dock at lugar sa paligid ng mga dumpster ay malinis at walang amoy.
- Ang mga dumpster ay malinis at may takip.

Oo	Hindi	Pagtutuwid na Aksiyon
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

### Pagkontrola ng Peste

- Ang mga pinto sa labas ay may mga air curtain o mga screen, na nakatakip nang maayos, at may nilagyan ng kusang nagsasara ng sarili na aparato.
  - Ang mga air curtain ay gumagana nang maayos.
- Walang ebidensya sa presensya ng mga peste.
- May regular na iskedyul ng pagkontrola sa peste ng isang lisensyadong tagapagkontrola na peste na operetor.

Oo	Hindi	Pagtutuwid na Aksiyon
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	