



Pagbabawas sa Panganib ng Sakit na Foodborne Mga sanhi

1. Masama yung Kalinisan ng sarili

- Hindi tamang paghuhugas ng kamay at/o hindi naghuhugas ng mga kamay kung kinakailangan
- Paghawak na nakakamay sa handang-kainin na mga pagkain
- Mga empleyado ng serbisyo sa pagkain na nagtatrabaho habang may mga sintomas ng sakit, gaya ng pagsusuka, pagtatae, namamagang lalamunan na may kasamang lagnat, paninilaw ng balat, o nakalantad na mga nahawaang sugat o mga bukol

2. Pagkain mula sa mga Hindi Ligtas na Mga Mapagkukunan

- Pagkaing natanggap mula sa mga hindi aprobadong mapagkukunan ng pagkain at/o inihanda sa hindi pinahintulutang mga lokasyon
- Pagkatanggap ng adulteradong pagkain

3. Mga Hindi Wastong Temperatura/Pamamaraan ng Pagluluto

- Pagluluto
- Pag-iinit muli
- Pagyeyelo (hakbang na pagpatay upang matanggal ang mga parasito sa isda)

4. Hindi Wastong Pagpapanatili, Oras at Temperatura

- Hindi wastong pagkontrola sa pagpapanatili sa oras/temperatura ng init at lamig para sa kaligtasan ng mga pagkain (TCS)
- Kakulangan ng pagmamarka ng petsa/oras para sa handang-kainin na TCS
- Hindi wastong paggamit ng oras bilang isang kontrol
- Hindi wastong pagpapalamig ng TCS

5. Kontaminasyon sa Pagkain

- Paggamit ng kontaminado/hindi wastong pagbuo ng kagamitan
- Hindi mabuting mga kasanayan ng empleyado
- Hindi wastong imbakan/paghahanda ng pagkain
- Pagkakalantad sa mga kemikal