



# Regulasyong Mga Gawin at Huwag Gawin

## **GAWIN:**

1. **GAWIN** na ipaalam sa SNHD kung ang pasilidad ay nakakaranas ng malapit na panganib sa kalusugan.
2. **GAWIN** na magkaroon ng makukuha, kilalang tao na namamahala (PIC), o isang may sertipiko ng tagapamahala sa proteksyon ng pagkain sa lahat ng oras.
3. **GAWIN** magkaroon at ipatupad ang patakaran sa kalusugan ng empleyado.
4. **GAWIN** hugasan ang mga kamay nang madalas: pagkatapos gamitin ang palikuran, bago simulan ang trabaho, pagkatapos ang mga pahinga, pagkatapos bumahing, pag-uubo, pagkain, paninigarilyo, paghawak sa buhok o mukha, pagkatapos ng paghawak ng hilaw na pagkain o maruming kagamitan, pagkatapos ng pag-aalaga o paghawak sa mga hayop ng serbisyo o mga hayop sa tubig, o matapos makisali sa iba pang aktibidad ng nahawahan ng mga kamay.
5. **GAWIN** na tunawin ang pagkain pagkatapos palamigin, lubusang ilubog sa dumadaloy na tubig (upang mapanatili ang pagkain sa 0 mababa sa 41°F/5°C), o sa microwave oven bilang isang bahagi sa proseso ng pagluluto.
6. **GAWIN** na bumili ng mga pagkain mula sa naaprubahang mapagkukunan.
7. **GAWIN** na malamig ang pagkain mula sa 135°F/57°C hanggang 70°F/21°C sa loob ng dalawang oras (o kaunti) at pagkatapos palamigin ang pagkain mula sa 70°F/21°C hanggang 41°F/5°C sa susunod na apat na oras (o kaunti).
8. **GAWIN** na ilagay ang pagkain sa mababaw na walang takip na kawali o tray sa panahon ng pagpapalamig.
9. **GAWIN** gumamit ng magkakahiwalay na kagamitan para sa mga hilaw na karne, manok, isda at mga gulay upang maiwasan ang kontaminasyon mula sa hilaw na mga produkto ng hayop.
10. **GAWIN** panatilihin ang malamig at mainit na kagamitang pagpapanatili na maayos ang pagkumpuni.
11. **GAWIN** panatilihin ang mga karne, manok, isda, itlog, bigas, at iba pang kontrolado ng oras/temperatura para sa ligtas (TCS) na pagkain sa 41°F/5°C (o mas malamig) o sa 135°F/57°C (o mas mainit). **GAWIN** panatilihin ang mga pagkaing malamig na solidong malamig.
12. **GAWIN** magbigay ng nakakabit, tumpak na mga thermometer para sa lahat ng mga refrigerator at kagamitang pagpapanatili na mainit.
13. **GAWIN** gumamit ng isang tangkay (tiyakin) thermometer upang regular na suriin ang temperatura ng pagkain.
14. **GAWIN** ang pag-calibrate/patunayan ng regular ang iyong mga thermometer.
15. **GAWIN** iimbak ang mga piraso ng pagkain na natatakpan, may tatak, at may petsa.
16. **GAWIN** na iimbak ang malamig na handang-kainin na pagkaing TCS ng hindi mahigit sa 7 araw (ang araw ng paghanda ay binibilang na unang araw).
17. **GAWIN** na maglagay ng mainit at malamig na dumadaloy na tubig sa lahat ng mga lababo. Ang mga lababong hugasan ng kamay ay dapat may tubig sa temperatura na hindi bababa sa 100°F/38°C. Ang tatlong-kompartimento na lababo ay dapat may tubig na may temperaturang sapat na init para sa paghuhugas ng mga pinggan. (TANDAAN: Sa oras ng maliksing paghuhugas ng mga kasangkapan, ang temperatura ng solusyon para sa mano-manong paghuhugas ng kasangkapan ay dapat mapanatili ng hindi bababa sa 110°F/43°C, maliban kung gumagamit ng isang mababang temperatura na deterhente.)
18. **GAWIN** na panatilihin may magagamit na tuwalyang papel, sabon, at isang basurahan sa lababong hugasan ng kamay sa lahat ng oras.
19. **GAWIN** na panatilihin ang lahat ng mga kagamitan at nilalagyan ng mga pagkain na malinis at na-sanitize.
20. **GAWIN** na hugasan, banlawan, at i-sanitize ang mga gamit sa isang lababong may tatlong kompartimento o sa isang makinang hugasan ng kagamitan.
21. **GAWIN** na panatilihin nasa isang timbang may solusyong pang-sanitize ang mga pampunas na tela at palitan ang solusyon kung kinakailangan.
22. **GAWIN** na gumamit ng sanitizer test strip, isang test kit, o iba pang mga aparato upang sukatin mabuti ang konsentrasyon ng sanitizer sa tatlong-kompartimentong lababo, sa (mga) makina na panghugas ng kasangkapan, at/o sa balde ng sanitizer.
23. **GAWIN** na hugasan ang produkto/mga gulay bago ang pagputol at paghahanda.
24. **GAWIN** na iimbak ang pagkain, mga lalagyan ng pagkain, kagamitan, at item na pang-isahang-gamit (mga tasa, mga plato, atbp.) 6 na pulgada sa itaas ng sahig.
25. **GAWIN** na panatilihin ang pasilidad na walang mga daga, mga insekto, at iba pang mga peste.
26. **GAWIN** na magkaroon ng isang balido, kasalukuyang card sa tagahawak ng pagkain para sa lahat ng mga tagahawak ng pagkain.
27. **GAWIN** panatilihin nakataas ang buhok na may sombrero o hairnet.
28. **GAWIN** panatilihin malinis at maayos na nakumpuni ang mga sahig, mga pader, at mga kisame.
29. **GAWIN** na panatilihin malinis at walang kalat ang mga lugar ng imbakan.



# Regulasyong Mga Gawin at Huwag Gawin

30. **GAWIN** na panatiliing nakasarado ang mga pinto at bintana.
31. **GAWIN** panatiliing malinis ang lugar ng basurahan sa labas at panatiliing nakasarado ang mga lalagyan ng basura na may mahigpit na mga takip.

## **HUWAG:**

1. **HUWAG** pahintulutang magtrabaho sa may pagkain ang mga empleyadong nakakaranas ng: pagtatae, pagsusuka, paninilaw, pamamaga ng lalamunan na may kasamang lagnat, o sinumang nalantad sa mga nahawahang sugat o bukol.
2. **HUWAG** pahintulutang bumalik sa trabaho ang mga empleyadong na-diagnose na may: Hepatitis A, Norovirus, *Shigella*, *Shiga toxin- paggawa Escherichia coli*, *Salmonella* Typhi o *Salmonella* (hindi Typhoidal) hanggang sa palabasin ng manggagamot at SNHD.
3. **HUWAG** iimbak ang mga lutong karne, manok, isda, itlog, kanin o ibang kinokontrola ng oras/temperatura para sa ligtas na (TCS) pagkain sa temperatura ng silid. (Lahat ng lutong TCS na pagkain ay dapat pananatilihin sa 41°F/5°C (o mas malamig) o sa 135°F/57°C (o mas mainit).
4. **HUWAG** tunawin ang malalamig na pagkain sa temperatura ng silid, hindi umaagos na tubig, o sa lababo na kasunod sa maruruming mga pinggan.
5. **HUWAG** iimbak ang hilaw na karne, manok, pagkaing-dagat, at itlog sa ibabaw ng luto o handang-kainin na mga pagkain.
6. **HUWAG** iimbak ang walang takip na kawali na mga pagkain sa ibabaw ng bawat isa.
7. **HUWAG** ihain-muli ang ibinalik na pagkain sa ibang kustomer: ito ay kabilang ang mga di-nakabalot na mga tinapay.
8. **HUWAG** iimbak ang mga pagkaing may aksido sa kanilang orihinal na lata matapos nabuksan.
9. **HUWAG** iimbak ang pagkain sa cardboard na mga kahon o takpan ang pagkain ng pahayagan.
10. **HUWAG** iimbak ang pagkain ng empleyado kasama sa mga pagkain na inilaan para ibenta sa mga kustomer.
11. **HUWAG** iimbak ang mga kemikal sa o sa paligid ng pagkain.
12. **HUWAG** gumamit ng mga sisidlan na dati sinidlan ng mga kemikal para sa pagdala, pag-imbak, o pamamahagi ng pagkain.
13. **HUWAG** hadlangan ang daanan patungo sa lababo na hugasan ng kamay.
14. **HUWAG** mag-imbak ng anumang bagay sa o sa loob ng lababo na hugasan ng kamay.
15. **HUWAG** magbanlaw o maghanda ng mga pagkain sa lababo na hugasan ng kamay.
16. **HUWAG** gumamit ng mga tasa, mga mangkok, o mga bandeha bilang mga panandok. Gumamit ng mga panandok na may hawakan.
17. **HUWAG** magtago ng maruming mga telang basahan sa mga counter.
18. **HUWAG** gamitin ang mga telang basahan na inilaan para sa lugar na handaan ng pagkain para sa ibang mga layunin (i.e. mga palikuran).
19. **HUWAG** i-save ang mga cardboard, mga supot na plastik, at mga lata.
20. **HUWAG** iwan ang mga dumpster at mga basurahang grasa na nakabukas.
21. **HUWAG** maninigarilyo, kumain, o mag-inuman sa lugar ng pagkain.
22. **HUWAG** magdagdag ng kagamitan o baguhin ang iyong pasilidad na walang pag-apruba mula sa SNHD.
23. **HUWAG** magtambak ng mop water sa garahe o sa mga daanan. Itapon ito nang maayos.
24. **HUWAG** suotin ang iyong apron sa palikuran.
25. **HUWAG** ipunas ang iyong mga kamay sa iyong apron o sa basahan na nasa iyong bulsa.
26. **HUWAG** mag-imbak ng mga kagamitan na ikinunyas sa pagitan ng mesa, nakabitin sa loob ng mga talukbong o sa mga hawakan ng kalan.
27. **HUWAG** gamitin ang sira o basag na kagamitan.
28. **HUWAG** balutin ang hawakan ng kutsilyo ng tape o iba pang hindi-malilinisang mga substansiya.

Ang mga Regulasyon ng Southern Nevada Health District (SNHD) ay namamahala ng kalinisan para sa mga establisyemento sa pamamagitan ng pagtakda ng mga pamantayan para sa pamamahala/mga tauhan, pagtatrabaho ng mga pagkain, mga kagamitan, at mga pasilidad. Nasa itaas ay isang koleksyon ng mabuting pagsasanay ng pamamahala (ang “mga gagawin”) at listahan ng hindi mabuting kasanayan ng pamamahala (ang mga “huwag gagawin”) na maaaring mangyayari sa isang establisyemento ng kainan. Ang kumpletong mga regulasyon ng SNHD ay maa-akses sa online.