



Wastong Pamamaraan sa Paglilinis ng Suka at Pagtatae

LAYUNIN: Upang maiwasan ang pagkalat ng mga nakakahawang baterya mula sa pagsusuka at pagtatae.

SAKLAW: Nalalapat ang patakarang ito sa mga empleyadong responsable sa paglilinis ng mga kaganapan sa pagsusuka at pagtatae sa establisimento ng mga kainan.

MGA TAGUBILIN: Bumuo ng isang pamamaraan para sa paglilinis ng mga kaganapan sa pagsusuka at pagtatae at pagsasanay sa mga empleyado kung paano sundin ang nakasulat na pamamaraan. Pag-isipang isama ang mga sumusunod na alituntunin:

Pagpigil sa pagbuhos

- Linisin ang lugar na hindi bababa sa 25 talampakan sa lahat ng direksyon mula sa pagsusuka at/o pagtatae
- Harangan ang daan sa kontaminadong lugar
- Gumamit ng baking soda o ibang sumisipsip na material na idinisenyo upang mapigilan ang pagbuhos ng likido

Paglilinis

- Ang mga empleyadong responsable sa paglilinis ay dapat magsuot ng gloves na di na magagamit muli, takip sa mukha, at delantal
- Itapon ang lahat ng pagkain at mga bagay na pansolong serbisyo na maaaring kontaminado
- Gumamit ng mga tuwalya de papel upang linisin ang likido simula sa labas at patungo sa gitna. Itapon ang mga tuwalya sa isang plastic na basurahan o bag na biohazard. HUWAG mag-vacuum. Ang pag-vacuum ay maaring sanhi sa pagkalat ng alikabok.
- Gumamit ng tubig na may sabon upang linisin ang lugar na natapon kabilang ang mga ibabaw na malapit sa natapon at mga lugar na madalas hawakan ng mga hawakan ng gripo, busol, mesa, at mga telepono
- Banlawan ng maigi ang lahat ng nilabhang lugar
- Patuyuin gamit ang mga papel na tuwalya na di magagamit muli
- Ang lahat ng mga bagay ay dapat itapon pagkatapos gamitin
- Hugasan nang maigi ang mga kamay gamit ang sabon at tubig pagkatapos maglinis. Ang mga hand sanitizer lamang ay maaaring hindi epektibo laban sa mga bakterya.

Mga pagpipilian sa Pandisimpekta sa ibabaw

- Gumamit ng chorine na pangkula o iba pang pamatay ng mikrobiyo na nakarehistro sa EPA na sapat upang ma-inactivate ang Norovirus sa matigas at hindi mabutas na ibabaw
- Maglinis gamit ang makina na nagbibigay init o gumamit ng iba pang mga pamatay ng mikrobiyo na nakarehistro sa EPA na inaprubahan para sa mga pasilidad ng serbisyo ng pagkain para sa lahat ng ibang pang ibabaw

Ang nakasulat na pamamaraan ay dapat mapanatili sa establisimento ng pagkain at makikita sa Awtoridad sa Pangkalusugan kapag hiniling.



Wastong Pamamaraan sa Paglilinis ng Suka at Pagtatae

Tukuyin ang mga Ibabaw at Magtipon ng Kasangkapan sa Panlinis

Mga ibabaw: Tukuyin ang lahat ng ibabaw sa establimento ng pagkain na kailangang ma-disinfect. Tiyakin na ang nakaplanong pamatay ng mikrobiyo ay may tatak para sa paggamit sa mga ibabaw na iyon. (suriin ang lahat ng ibabaw sa establimento.)

- Matigas, hindi buhaghag** (tile, vinyl, selyadong kongkreto, hindi kinakalawang na asero): Sundin ang mga 'di-buhaghag' na direksyon sa lebel ng pamatay ng mikrobiyo.
- Buhaghag** (hindi selyadong kongkreto, kahoy): Sundin ang mga direksyon sa pagdidisimpekta ng 'buhaghag' sa lebel.
- Alpombra at tapiserya:** Isara ang lugar at linisin ang singaw kung hindi makagamit ng pamatay ng mikrobiyo.
- Mga linen at mga damit:** Hugasan sa de makina sa chlorine na pagkula, kung maaari patuyuin sa mainit.
- Damo at panlabas na kongkreto:** Harangan ang mapupuntahan, gumamit ng sumisipsip na materyal sa pagbuhos, kaskasin ang bag, at banlawan ng tubig ang lugar.

Kagamitan sa Paglilinis: Tukuyin ang mga bagay na magagamit para sa paglilinis sa establimento ng pagkain (suriin ang lahat ng naaangkop):

- | | | | |
|---|--|--|--|
| <input type="checkbox"/> Mga disposable na mask | <input type="checkbox"/> Sumisipsip na materyal (baking soda, dumihan ng kuting) | <input type="checkbox"/> Disposable na ulo ng panlampaso (walang vacuum) | <input type="checkbox"/> Salaming pandagat |
| <input type="checkbox"/> Mga disposable na gloves | <input type="checkbox"/> Disposable na scoop/platong papel | <input type="checkbox"/> balde ng panlampaso/mainit na tubig | <input type="checkbox"/> Disposable na mga tuwalya na papel/tela |
| <input type="checkbox"/> Mga disposable na delantal | <input type="checkbox"/> Mga bag ng basura | <input type="checkbox"/> Babala na panukat o mga palatandaan | <input type="checkbox"/> Sabon |

Pandisimpekta: Detalye kung paano gawin at gamitin ang Pandisimpekta (sundin ang mga tagubilin sa paghahalo sa lebel)

Pangalan ng Pandisimpekta na _____ Pangkula o Iba pa
 Nakarehistro sa EPA:
 Dami ng Pandisimpekta: _____ Dami ng tubig: _____ Oras ng pakikipag-ugnayan: _____
 Mga tagubilin: _____
 Lokasyon ng kagamitan: _____ Lokasyon ng lababo para linisin ang mga kasangkapan magagamit muli: _____
 Tandaan: Ang mga kagamitan na ginagamit sa paglilinis ng suka at pagtatae ay hindi dapat itago o linisin sa kusina kung maaari.

Employee Training

Ang mga empleyado ay dapat na masanay nang maaga. Piliin ang lahat ng naaangkop.

- Paano sinanay ang mga empleyado?
 Basahin at lagdaan ang plano Pagpapakita ng kagamitan Iba pa: _____
- Gaano kadalas sinanay ang mga empleyado?
 Minsan Tatluhan-buwan Taun-taon Iba pa: _____

Karagdagang Impormasyong Partikular sa Pasilidad

Pagpapanatili ng Plano

- Saan nakalagay ang plano sa paglilinis sa establimento ng pagkain? _____
- Gaano kadalas sinusuri at ina-update ang plano? Taun-taon Iba pa: _____

Person in Charge (PIC) at Lagda ng Empleyado

Lagda ng Person in Charge	Nakalimbag na Pangalan	Petsa
Lagda ng Empleyado	Nakalimbag na Pangalan	Petsa