

Pag-iwas sa Sakit na Nakukuha sa Pagkain

Kailangan ng pagpapalano para sa pagpapanatiling ligtas sa pagkain. Planuhin kung paano ligtas na maiimbak, maihanda, at mapangasiwaan ang pagkain.

Aktibong Pagkontrol ng Tagapamahala

Isa itong aktibong paraan para sa kaligtasan ng pagkain. Gumagawa ang mga tagapamahala ng mga pamamaraan, nagsasanay ng mga empleyado, at nagsusubaybay upang manatiling ligtas ang pagkain.

Kabilang sa mga halimbawa ang:

- Pagsusuri kung may nagkakasakit na mga manggagawa ng pagkain at ilayo sila sa establisyimento.
- Pagsasanay sa mga manggagawa na magluto, magpalamig, at mag-imbak ng pagkain nang ligtas.
- Pagtuturo sa mga empleyado kung kailan at paano maghuhugas ng kamay.
- Pagtitiyak na hindi mahahawakan ng mga empleyado ang pagkain nang nakakamay lamang.
- Paggawa ng mga talaan ng temperatura at suriin ang mga temperatura ng pagkain.
- Pagpapasiya kung sino ang kukuha ng mga temperatura at kailan.
- Pagtutukoy kung saan ang lugar na gagamitin para sa paghahanda ng mga hilaw na pagkain.
- Pagtawag ng taong mag-aayos at ayusin ang mga bagay na may problema.
- Paggawa ng plano o gabay na sundan patungkol sa paglilinis kapag may nagsuka o nagtae.

May pananagutan ang lahat para sa kaligtasan ng pagkain, ngunit kailangan mo ng isang tao na sumisiguro na ito ay ang priyoridad.

Taong Tagapangasiwa

Dapat mayroong tinatawag na “Taong Tagapangasiwa” ang bawat establisimiyento ng pagkain. Tinitiyak nilang ligtas na naihahanda ang pagkain.

Ang Taong Tagapangasiwa ay:

- Nandyan kapag ang establisimiyento ay bukas at pinapatakbo.
- May kaalaman at kasanayan upang matiyak na ligtas ang pagkain.
- Tinitiyak na sinusunod ng mga empleyado ang mga gabay sa kaligtasan ng pagkain.
- Tinitiyak na walang nagtatrabaho na may kinalaman sa pagkain kapag sila ay may sakit.
- Sumasagot sa mga katanungan ng empleyado.

Ikaw ang Taong Tagapangasiwa kung ikaw ang tanging tao sa establisyimento ng pagkain. Tiyaking mayroon kang pagsasanay upang mapanatiling ligtas ang pagkain.

Sertipikadong Tao na Namamahala sa Kaligtasan ng Pagkain

Makipagtulungan sa isang Certified Food Protection Manager. Mayroon silang karagdagang pagsasanay at isang sertipiko sa pamamahala sa kaligtasan ng pagkain. Tinutulungan nila ang Taong Tagapangasiwa. Sama-sama silang nagsasanay, nagsusuri, at nagbibigay ng mga paraan upang maiwasan ang sakit na nakukuha sa pagkain.



**Maaaring tawaging
PIC ang Taong
Tagapangasiwa
(Person in Charge).**