



MGA ALITUNTUNIN PARA SA PAG-APAW NG ALKANTARILYA/PAGBAHA PARA SA MGA PASILIDAD NG PAGKAIN

Ginawa ang mga alituntuning ito para makatulong sa mga operator ng pagkain kapag may umapaw na alkantarilya at/o baha sa isang komersyal na kusina. Hindi kasama sa mga alituntuning ito ang lahat ng pag-aatas ng lokal at estado, pero naglalayon ang mga itong magbigay ng buod ng dapat gawin sa mga nasabing sitwasyon. Para sa mga karagdagang pag-iingat para sa kaligtasan ng pagkain, sumangguni sa 2023 bersyon ng Kodigo sa Retail na Pagkain ng California (California Retail Food Code, CRFC).

UNAHIN ITONG GAWIN!

MAGPASYA: Manatiling nakabukas o magsara?

- Manatiling nakabukas - kung hindi kumalat ang umapaw na baha o tubig mula sa alkantarilya (maitim na tubig) at hindi ito nagdudulot ng nakaambang panganib sa kalusugan at kaligtasan, at kung madali itong maisasaayos (hal. hindi ganap na umapaw ang floor-sink o mabagal ang pag-drain, o i-mop ang sink na matagal ma-drain at hindi umaabot sa rim, atbp.).
- Magsara - kung may posibilidad na makontamina ang anumang lugar para sa pag-store, paghahanda, o paghahain ng pagkain, kung nagdudulot ito ng nakaambang panganib sa kalusugan at kaligtasan (hal. umaapaw ang grease trap, umaapaw ang raw sewage effluent, atbp.).

Tandaan: Naglalaman ang baha at tubig mula sa alkantarilya ng nabubulok na pagkain, dumi, kemikal, at mga organismong makakakontamina sa operasyon at madaling makakapagdulot ng mga sakit mula sa pagkain. Kung hindi makokontrol at malilinis kaagad ang baha o umapaw na alkantarilya, dapat isara ang pasilidad.

HUMINGI NG TULONG:

Kung bumaha sa pasilidad:

- Tumawag sa inspektor ng gusali sa lungsod (para matukoy ang kaligtasan ng istruktura).
- Tumawag sa mga kumpanya ng utility (para matiyak na ligtas ang gasolina, kuryente, at telepono).
- Tumawag sa isang contractor na nagbobomba ng alkantarilya (kung baha sa septic tank).
- Tumawag sa isang contractor ng balon (para ma-disinfect ang nakontaminang tubig sa balon).
- Tumawag sa kumpanya ng insurance ng iyong property (para maghain ng posibleng claim).
- Tumawag sa lokal na departamento ng kalusugan (para sa payo sa gagawin at paglilinis).

Kung umapaw ang alkantarilya:

- Tumawag sa isang lisensyadong tubero para alisin ang mga bara sa mga tubo.
- Tumawag sa isang contractor na nagbobomba ng alkantarilya kung umapaw ang septic tank.
- Tumawag sa lokal na departamento ng kalusugan (para sa payo sa gagawin at paglilinis).

MGA SALIK SA KALIGTASAN NG PAGKAIN

Itapon ang lahat ng pagkaing nagkaroon ng direktang contact sa baha at tubig mula sa alkantariya at ang anumang hindi mahuhugasan at madi-disinfect. **KAPAG MAY ALINLANGAN, ITAPON ITO!**

Itapon:

- Mga pagkaing nasa porous na papel, plastic, o cellophane na nabasa (hal. mga kahon o bag ng harina, cereal, mix, bigas, asin).
- Mga nalantad na maramihang pagkain, sariwang produce, karne, poultry, isda, at itlog.
- Mga lalagyang may mga screw top, cork, crown, takip, o pull tab na nabasa (hal. mga glass/plastic na lalagyan ng ketchup, dressing, gatas, mayonnaise, sauce, inumin).
- Mga may kalawang, pit, dent, swollen, o leak na de-lata.
- Mga refrigerated o frozen na pagkaing apat o higit pang oras na lumampas sa 41°F at maiinit na pagkaing bumaba sa 135°F ang temperatura.
- Mga nakontaminang single-service na item.

Isalba:

- Lahat ng pagkaing hindi nalantad sa baha o tubig mula sa alkantariya
- Mga na-sanitize at walang sirang de-lata
 1. Naalis na papel na label
 2. Nahugasan gamit ang sabon at tubig, pagkatapos ay binanlawan
 3. Na-sanitize gamit ang pang-sanitize na solution, pagkatapos ay pinatuyo sa hangin
 4. Pinalitan ang label gamit ang permanent marker

Tingnan ang mga alituntunin sa ibaba kaugnay ng pagtatapon/pagsasalba.

PAGBANGON

Kumonsulta sa mga propesyonal na kumpanya para sa mga serbisyo sa paglilinis pagkatapos bumaba o umapaw ang alkantariya sa isang gusali. Kung kasama ang mga empleyado ng restaurant sa maglilinis, mahalaga ang mga sumusunod na alituntunin para maprotektahan ang kanilang kaligtasan at kalusugan.

- Magsuot ng proteksyon sa mata, botang gawa sa rubber, at guwantes at panlabas na pamproteksyong damit (coverall o damit na may mahabang manggas o pantalon) sa pangangasiwa ng mga item na nakontamina ng baha o tubig mula sa alkantariya.
- Kung may mga matutukoy na problema sa amag, magsuot ng filtration mask na may saktong fit, na may N-95 na pagtatalaga mula sa Pambansang Institusyon para sa Kaligtasan at Kalusugan sa Trabaho (National Institute for Occupational Safety & Health, NIOSH)
- Huwag maglakad sa mga nakontaminang lugar at sa iba pang lugar ng establisyemento nang hindi nag-aalis ng mga pamproteksyong guwantes, footwear, at damit.
- Hugasan nang mabuti ang iyong mga kamay pagkatapos mong magtrabaho sa nakontaminang lugar.

Pangkalahatang paglilinis - matitigas na hindi porous na surface (sahig, pader, kagamitan)

- Alisin ang lahat ng tubig mula sa alkantarilya, putik, silt, o iba pang solid, at pagkatapos ay alisin ang sobrang tubig.
- Gumamit ng matigas na brush, tubig, sabon, at disinfectant para kuskusin ang sahig, at buhusan ito ng malinis na tubig. Ulitin ang mga hakbang sa paglilinis at pag-sanitize para maiwasan ang pagkakaroon ng amag.
- Gumamit ng mga bentilador, heater, air conditioner, o dehumidifier sa proseso ng pagpapatuyo.
- Linisin ang lahat ng matigas na surface (kagamitan, ice machine, counter, kasangkapan) gamit ang mainit na tubig at sabon; banlawan ito gamit ang tubig; pagkatapos ay i-disinfect gamit ang pang-sanitize na solution.

Labhan o itapon - mga linen, mop, damit (na nakontamina ng pangyayari o sa panahon ng paglilinis)

- Labhan ang lahat ng nakontaminang item gaya ng mga linen at damit na ginamit sa paglilinis gamit ang sabon at mainit na tubig.
- Labhan o itapon ang mga mop at anumang panlinis na nagkaroon ng contact sa baha o tubig mula sa alkantarilya.

Itapon - mga porous, malambot, absorbent, at iba pang hindi nalilinis na item

- Itapon ang lahat ng may sirang kagamitan, kubyertos, at linen.
- Itapon ang lahat ng malambot na porous na materyales na hindi nalilinis, gaya ng:
 - o Nakontaminang drywall, insulation, at paneling.
 - o Nakontaminang furnishing, carpet, unang, takip sa pader, papel.
 - o Nakontaminang aklat, dokumento, menu.
- Itapon ang anumang nalantad na item na hindi madi-disinfect nang maayos (hal., toaster).

HANDA NANG MAGBUKAS ULIT?

Tumawag sa Mga Serbisyo sa Kalusugan na Nauugnay sa Kapaligiran sa (650) 372-6200 para sa inspeksyon bago magbukas.

MGA KAPAKI-PAKINABANG NA HINT

Gumamit ng tape na CAUTION (MAG-INGAT) para i-isolate ang lugar na binaha o kung saan may umapaw na alkantarilya para maiwasan ng mga customer at empleyado na maglakad, malantad, at makakontamina rito.

PANG-SANITIZE NA SOLUTION

Gumamit ng 1 kutsara ng household bleach (na walang additive) para sa bawat galon ng tubig.

MGA ALITUNTUNIN SA PAGTATAPON AT PAGSASALBA

ITAPON	ISALBA
<p>Anumang pagkain o item sa serbisyo na nakontamina o nagkaroon ng contact sa tubig, alkantarilya, usok, fume, o kemikal. Kasama rito ang:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mga sariwang perishable - produce, karne, poultry, isda, produktong may gatas, at itlog. • Mga nakabukas na lalagyan at package. • Mga vulnerable na lalagyan na may peel-off, waxed, cardboard, cork, o screw top o paraffin na selyo gaya ng glass o plastic na lalagyan ng ketchup, dressing, gatas, horseradish, mayonnaise, pop, beer, sauce, atbp. • Malambot na porous na packaging - pagkain sa mga cardboard na kahon, papel, foil, plastic, at cellophane gaya ng mga kahon o bag ng pagkain, cereal, harina, asukal, bigas, asin, atbp. • Mga dry na produkto gaya ng mga pampalasa, seasoning at extract, harina, asukal, at iba pang staple sa mga canister. • Mga single service na item - mga pinggan, tasa, kubyertos, takip, atbp. 	<p>Mga frozen na pagkain kung naka-store sa isang walk-in o cabinet na freezer (walang tubig, usok, fume, o chemical infiltration) at kung saan wala pang 41°F ang ambient na temperatura.</p>
<p>Dapat itapon ang mga nakalata at nakaboteng item:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kung nasunog o nakalagay malapit sa iniot ng apoy. • Kung may kalawang, pit, dent, swollen, o leak. 	<p>I-disinfect ang mga walang sirang lata at bote na walang pinsalang dulot ng heat o tubig, at na walang dent, bulge, leak, o kalawang.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Naalis na papel na label • Nahugasan gamit ang sabon at tubig, pagkatapos ay binanlawan • Na-sanitize gamit ang pang-sanitize na solution, pagkatapos ay pinatuyo sa hangin • Pinalitan ang label gamit ang permanent marker

<p>Dapat itapon ang refrigerated o frozen na pagkain kung:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nagkaroon ito ng contact sa alkantarilya, tubig, usok, fume, o tumagas na kemikal. • Mahigit sa 41°F nang apat na oras o higit pa. • Na-freeze at pagkatapos ay na-thaw nang apat na oras o higit pa. Bumaba ang kalidad o may kakaibang hitsura, kulay, o amoy 	<p>Kung maayos na nakontrol ang sunog, baha, o umapaw na alkantarilya:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Posibleng maisalba ang pagkain sa mga lugar na hindi naapektuhan ng usok, fume, tubig, heat, kemikal para sa pag-suppress ng apoy, tubig baha, o umapaw na alkantarilya. • Humingi ng payo sa iyong lokal na inspektor sa kalusugan.
<p>Dapat itapon ang Posibleng Mapanganib na Pagkain (Potentially Hazardous Food, PHF) kung mahigit apat na oras na nanatili ang mga ito sa "Danger Zone ng Temperatura"(41°F – 135°F). Kasama sa mga PHF ang:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Karne at ulam na may karne • Mga mixed na dish - soup, stew, casserole, o katulad na dish na may karne, pasta, kanin, itlog, o keso. • Mga itlog at produktong may gatas • Malalamot na keso gaya ng cream, ricotta, brie, atbp. • Mga panghimagas - Pie, cake, at pastry na may custard, cheese, chiffon, meringue, o pumpkin • Mga Nakahiwang Melon at Lutong Gulay - Pakwan, musk o honeydew melon, lutong peas, mais, o beans 	<p>Puwedeng itabi ang mga hindi PHF nang nasa room temperature, pero posibleng maapektuhan ang kalidad, kasama ang:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mga tinapay, roll, muffin, dry cake • Solid na butter o margarine • Matigas na keso - cheddar, parmesan, atbp. • Sariwa at hindi pa nahihiwang prutas at gulay • Mga juice na gawa sa prutas o gulay, dried fruit, fruit pie • Mga de-lata • Mga dry na pagkain - harina, pasta, bigas, atbp • Mga pagkaing maraming asukal - honey, jelly • Mga acid-based na condiment - ketchup, mustard
<p>Dapat itapon ang pagkaing hindi pa tapos iluto kung mahigit sa isang oras nawalan ng kuryente.</p>	<p>Puwedeng mabilisang initin ulit sa 165°F ang pagkaing hindi pa tapos iluto kung hindi hihigit sa isang oras nawalan ng kuryente. Kapag may alinlangan, itapon ito!</p>

IBA PA SA PAGKAIN: ITAPON

Itapon ang anumang nalantad na materyales na hindi maayos na malilinis at masa-sanitize, gaya ng mga toaster at iba pang kagamitan para sa pagkain, linen, furnishing, carpet, atbp. Para sa pagtatapon ng mga electronic na appliance, makipag-ugnayan sa kumpanya para sa pagtatapon ng basura sa iyong lugar.

PARA SA HIGIT PANG IMPORMASYON, MAKIPAG-UGNAYAN SA MGA SERBISYO SA KALUSUGAN NA NAUUGNAY SA KAPALIGIRAN SA (650) 372-6200 O BISITAHIN KAMI SA: www.smchealth.org/food