

Paghahanda nang Nakaguwantes sa Mga Ready-to-Eat na Pagkain Mga Madalas Itanong

Bakit hindi puwedeng maghanda ng pagkain nang walang guwantes?

- Ang pangunahing dahilan kung bakit hindi dapat hawakan ang mga ready-to-eat na pagkain nang walang guwantes ay upang maiwasan na makontamina ng mga virus at bakterya na nasa iyong mga kamay ang pagkain. Ang hindi tamang paghahanda ng pagkain ay isa sa mga pinakakaraniwang sanhi ng mga sakit na nakukuha mula sa kontaminadong pagkain. Kung may wastong kaalaman, maiwasan ng mga empleyado ang paglipat ng mga virus at bakterya mula sa mga kamay patungo sa pagkain ng customer.

Anong mga pagkain ang itinuturing na Ready-to-Eat (RTE)?

- Ang anumang pagkain na hindi kailangang lutuin bago ihain (hal. Sandwich topping, mga garnish)
- Ang anumang pagkain na niluto na at handa nang ihain (hal. toast, hamburger patty)
- Hiniwa nang prutas at gulay, hilaw man o niluto
- Halamang pagkain na hindi na kailangang hugasan at ihanda (hal. salad at mga sangkap para sa salad)
- Halamang pagkain na binalatan, tinalopan.
- Mga item sa panaderya (tinapay, roll, pastry) na hindi na kinakailangan pang lutuin
- Yelo at garnish para sa mga halo-halong inumin
- Hilaw na sushi at linutong sushi rice
- Mga garnish tulad ng litsugas, parsley, lemon wedge, potato chips o pickles
- Anumang pagkain na hindi kailangang lutuin nang masyado o painitin pagkatapos itong ihanda



Nangangahulugan ba ito na kinakailangang magsuot ng guwantes sa lahat ng oras?

- Hindi. Ang mga guwantes na isang beses lang dapat gamitin ay isa sa ilang mga katanggap-tanggap na paraan upang sumunod sa mga kinakailangan. Kabilang sa mga karagdagang kagamitan ang mga tong, serving spoon, spatula, deli paper, toothpick, atbp. Kinakailangan lang ang mga guwantes kung mayroon kang sugat, pasa, paso o iba pang bukas na sugat sa kamay.



Narinig ko na maaaring makakontamina ang paggamit ng guwantes kaysa sa walang suot na guwantes. Paano ko ipapatupad nang mahusay ang isang programa?

- Ang paggamit ng guwantes ay dapat na ipatupad sa bawat pasilidad. Ang mga kontrol sa kontaminasyon ay dapat na maging bahagi ng bawat regular na pamamaraan ng restaurant. Ang mga guwantes ay dapat na kilalanin bilang karagdagang proteksyon at dapat na palitan hangga't kinakailangan.

Kailangan pa bang maghugas ng kamay bilang karagdagan sa pagsusuot ng guwantes?

- Oo!! Dapat maghugas ng kamay bilang karagdagang sa pagsusuot ng guwantes at sa tuwing pinapalitan ang mga ito.



Ang paghuhugas ng kamay at paggamit ng guwantes ay makakatulong na maiwasan ang pagdami ng mga mikrobyo.

Maaaring bang maghanda ng pagkain nang walang guwantes kung gagamitin ito bilang sangkap sa isang produkto ng pagkain na iinitin muna bago ihain?

- Oo. Dahil hindi pa ready-to-eat ang mga sangkap, maaaring ihanda ang pagkain nang walang guwantes kung iinitin muna ang huling produkto ng pagkain ayon sa mga regulasyon sa pagkain ng Washoe County Health District.



Maaaring mahirap na maipatupad ang kinakailangang ito. Mayroon bang aplikasyon para sa pag-apruba ng Paghahanda ng Pagkain Nang Walang Guwantes sa ilang mga sitwasyon?

- Maaaring makakuha ng isang aplikasyon para sa pag-apruba ng paghahanda ng pagkain nang walang guwantes sa mga RTE na pagkain. Makipag-ugnayan sa inyong regular na inspektor para sa higit pang impormasyon.
- Ang aplikasyong ito ay dapat isumite **AT** aprubahan ng NNPH bago magsimula ang Paghahanda ng Pagkain Nang Walang Guwantes.

Paano ako makakakuha ng tulong sa pagpapatupad ng aking mga pamamaraan sa Paghahanda ng Pagkain Nang Naka-guwantes

- Hinihikayat ang mga establisyemento ng pagkain na makipagtulungan sa kanilang mga regular na inspektor upang bumuo ng mga pamamaraan na susunod sa mga kinakailangan. Makipag-ugnayan sa iyong inspektor tungkol sa mga pamamaraan, mga kagamitan, at mga mapagkukunan ng impormasyon. Maaari ka ring makipag-ugnayan sa isang inspektor sa pamamagitan ng pagtawag sa NNPH EHS front desk sa 775-328-2434, option #8, sa pamamagitan ng pag-email sa foodsafety@nnph.org