

# Fact Sheet ng Code ng Pagkain #15

Ano ang dapat mong malaman tungkol sa Code

WWW.HEALTHOREGON.ORG/  
FOODSAFETY

## OAR 333-150-0000, KABANATA 6-202.15

Ang (E) parapo (D) ng seksyon 6-202.15 ay hindi angkop:  
(1) Kapag walang mga lumilipad na insekto o iba pang mga peste dahil sa lokasyon ng establisyemento, panahon, o iba pang kondisyon na naglilimita; at  
(2) Nagde-develop ang establisyemento ng plano ng pamamahala sa peste para kontrolin ang pagkakaroon ng mga lumilipad na insekto at iba pang mga peste. Ang plano ng pamamahala sa peste ay dapat aprubahan ng awtoridad ng regulasyon bago ang pagpapatupad.<sup>PF</sup>

## MGA KADAHILANAN SA PAMPUBLIKONG KALUSUGAN:

Ang mga hayop ay nagdadala ng mga organismong nagdudulot ng sakit at maaaring magsalin ng mga pathogen sa mga tao sa direkta o 'di-direktang paraang kontaminasyon sa pagkain at sa mga nilalapatan ng pagkain. Ang mga hayop ay maaaring magdeposito ng duming likido o tae, kaya kakailanganing maging mapagbantay sa aktibidad ng hayop at pagiging alisto sa madalas at masinsinang paglilinis. Pinatataas ng kainan sa labas ang posibilidad na makapasok ang mga hayop at insekto sa pasilidad. Ang plano ng pagkontrol sa peste na may mga espesipikong pamamaraan kung paano sumubaybay at tumugon sa anumang aktibidad ng hayop/insekto ay kinakailangan upang mabawasan ang kontaminasyon sa pagkain. Dapat nakapaloob sa plano ang itinalagang tao sa espesipikong tagal ng panahon para subaybayan at suriin ang silid-kainan, paghahanda ng pagkain at mga lugar na imbakan ng pagkain para sa aktibidad ng hayop o insekto sa loob ng pasilidad. Ang pagpigil sa mga hayop/insekto na makapasok sa pasilidad ay isa sa mga mahalagang salik upang maiwasang maganap ang kontaminasyon ng pagkain at sakit na dala ng pagkain sa iyong pasilidad.

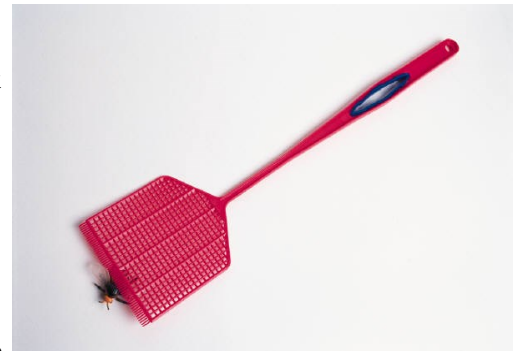
## Mga Plano ng Pagkontrol sa Peste

Ang kainan sa labas ay popular sa panahon ng mga mas maiinit na buwan. Sa nakalipas, limitado ito sa mga upuan sa labas ng mga pasilyo at mga patyo; gayumpanan, ang ilan sa mga restawran ay naglagay ng mga malalaking bintana at pader na maaaring buksan patungo sa labas. Bagaman maaaring popular ito sa mga customer, naglalaray ito ng mga potensyal na problema sa operator sa pagkakaroon ng mga peste na sa isang banda ay maaaring maging realidad. Pinapayagan ng Tuntunin 6-202.15 sa Kalinisan ng Pagkain ng Oregon ang mga panlabas na bukana na protektado ng mga screen o mga air curtain para maiwasang makapasok ang mga langaw, daga, ibon at iba pang mga peste. Ang mga establisyemento ng pagkain ay maaaring magtakda ng bukas na kainan sa pamamagitan ng mga 'di-protektadong bukana kapag ang pasilidad ay mayroong plano sa pagkontrol ng peste na inaprubahan ng lokal na kagawaran ng kalusugan at walang mga insekto o daga sa pasilidad. Kapag natagpuan ang mga peste sa pasilidad, dapat may kakayahan ang operator na isara ang lahat ng mga bukas sa labas at kumilos para alisin ang mga peste at anumang kontaminadong pagkain. Kailangan ding magkaroon ang operator ng kapasidad na linisin at i-sanitize ang anumang mga kontaminadong kubyertos at kagamitan, at anumang iba pang nalapatan ng pagkain.

Bilang operator na nagsisilbi ng pagkain ay pananagutan mo na panatiling walang peste sa iyong pasilidad. Kapag natuklasan mo ang problema, pananagutan mong asikasuhin ito kaagad. Huwag ng hintayin na makita ng inspector ng kalusugan ang problema sa peste.

Sa paglikha ng Plano ng Pagkontrol sa Peste, dapat mong isaalang-alang:

- Paano mo poprotektahan ang pagkain sa panahon ng paghahanda?
- Gaano mo kadalas susuriin ang lahat ng lugar sa paghahanda ng pagkain at mga lugar na imbakan ng pagkain kung mayroong peste?
- Anong uri ng iskedyul sa paglilinis ang ibibigay mo para maiwasan ang pagkolekta sa basura ng pagkain sa buong pasilidad?



**Ang mga panghampas ng langaw ay hindi aprubadong Plano ng Pagkontrol sa Peste!**

- Ano ang gagawin mo kapag nakapasok ang mga lumilipad na insekto, ibon o mga daga sa pasilidad?
- Paano mo sisiyasatin ang pasilidad para sa mga peste at gaano kadalas?
- Paano ka tatawag para alisin ang problema?

Para sa higit na impormasyon, bisitahin ang [website ng EPA sa: http://www.epa.gov/pesticides/factsheets/ipm.htm](http://www.epa.gov/pesticides/factsheets/ipm.htm).