Ang mga may sakit na manggagawang tagapangasiwa ng pagkain ang sanhi ng isa sa bawat limang paglaganap ng bacterial at viral na sakit na nakukuha sa pagkain sa Estados Unidos. Para mabawasan ang panganib, ang mga manggagawang tagapangasiwa ng pagkain ay dapat lang magtrabaho kapag walang sakit, maghugas ng kamay nang maraming beses, at hindi direktang humawak ng pagkain. Ang mga establisimyento ng pagkain na interesadong ipahanda ang pagkain sa mga manggagawa nang direkta sa kamay ay dapat gumawa at sumunod sa isang **aprubadong nakasulat na plano** na nagdaragdag sa mga pagkontrol sa kaligtasan para sa kalusugan at paghuhugas ng kamay ng empleyado. Dapat magsama sa nakasulat na plano ng mahigpit na pagsubaybay sa kalusugan, pagsasanay, at paghuhugas ng kamay ng empleyado.

Toolkit: Direktang Paghawak ng Kamay sa Pagkaing Handa nang Kainin

**Tandaan**: Gamitin ang dokumentong ito para tulungan ang iyong establisimyento na mapanatili ang Aktibong Pagkontrol ng Pamunuan (AMC). Siguruhing makikipagtulungan sa iyong [lokal na hurisdiksyon sa kalusugan](https://doh.wa.gov/community-and-environment/food/local-food-safety-contacts) para sa anumang karagdagang impormasyon o pag-apruba kung kailangan.

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Seksiyon 1: Impormasyon ng Establisimyento ng Pagkain** | | | | | | | |
| **Pangalan ng Establisimyento** | | | | | | **Telepono** | |
| **Kalye (Pisikal na Address)** | | **Lungsod** | | | | **ZIP** | **Email** |
| **Pangalan ng Contact** | | **Titulo / Posisyon** | | | | | |
| **Seksiyon 2: Direktang Paghawak ng Kamay sa mga Piling Lugar** (lagyan ng check ang lahat ng angkop) | | | | | | | |
|  | Lugar ng bar na inumin lang ang inihahanda.  (Hindi kailangan ang floorplan kung may lababo para sa paghuhugas ng kamay sa lugar.) | |  | Paghahanda ng pagkain sa kusina | | | |
|  | Naka-catere na pagkain/offsite na serbisyo | |  | | Iba pa: | | |
|  | Lugar para sa waitstaff (front of house o expo) | |  | | Iba pa: | | |
| **Seksiyon 3: Checklist para sa Pagsusumite ng Aplikasyon** | | | | | | | |
| **** | **Kasama dapat sa iyong aplikasyon ang sumusunod**. Tingnan ang Washington Administrative Code (WAC, Kodigong Administratibo ng Washington) 246-215-03300(5) para sa higit pang impormasyon. | | | | | | |
|  | **Layout/Floorplan ng Establisimyento:**  Tinukoy ang lahat ng magagamit na lababo para sa paghuhugas ng kamay  Naka-highlight ang mga lugar kung saan maaaring direktang mahawakan ng mga empleyado ang pagkaing handa nang kainin  **Tandaan**: Ang direktang paghawak ng kamay ay *hindi* aaprubahan sa mga lugar na walang lababo para sa paghuhugas ng kamay na madaling puntahan at hindi nahaharangan o sa mga lugar kung saan direktang nahahawakan ng kamay ang hilaw na karne. Ang direktang paghawak ng kamay ay *hindi* rin inaaprubahan para sa mga pasilidad na nagsisilbi sa populasyong madaling magkasakit. | | | | | | |
|  | **Patakaran sa Kalusugan ng Empleyado**: Isang nakasulat na patakaran sa kalusugan, kalinisan, at pagkakasakit ng empleyado na nagdedetalye sa:  Pagsasanay sa empleyado tungkol sa mga sakit na nakukuha sa pagkain na may kinalaman sa direktang paghawak ng kamay sa pagkain  Mga sintomas at sakit na dapat iulat sa Tagapamahala (PIC)  Mga wastong oras at pamamaraan ng paghuhugas ng kamay  Mga hakbang sa pagkontrol bukod pa sa regular na paghuhugas ng kamay at pag-uulat ng sakit/sintomas  Dokumentasyon na alam ng mga empleyado at tagapamahala ang mga kinakailangan para sa pag-uulat ng impormasyon ng sakit  Dokumentasyong itinatabi para sa pagsasanay at pagwawastong isinasagawa | | | | | | |
|  | **Pagsasanay sa Empleyado**: Dapat bigyan ng pagsasanay ang mga empleyado bago simulang direktang humawak ng pagkaing handa nang kainin at dapat ulitin ang pagsasanay taon-taon. Isumite ang mga materyal o pamamaraang ginamit para bigyan ng pagsasanay ang mga empleyado sa sumusunod:  **Kalusugan ng empleyado**: Dapat bigyan ng pagsasanay ang mga empleyado tungkol sa mga sintomas at sakit na iuulat sa tagapamahala.  **Ang panganib na dulot ng direktang paghawak ng pagkain**: Dapat bigyan ng pagsasanay ang mga empleyado tungkol sa panganib na dulot ng mikrobyo na puwedeng kumalat sa pagkain mula sa kamay at sa kahalagahan ng paghuhugas ng kamay at pag-uulat ng sakit o sintomas.  **Mga kasanayan sa wastong paghuhugas ng kamay at kalinisan**: Dapat bigyan ng pagsasanay ang mga empleyado tungkol sa mga pamamaraan ng paghuhugas ng kamay at hakbang sa pagkontrol na kailangan para sa direktang paghawak ng kamay.  **Wastong pangangalaga ng kuko at pagbabawal ng alahas**: Dapat ay hindi naka-polish at maikli ang gupit ng mga kuko ng mga empleyado. Bawal magsuot sa kamay o braso ng alahas, pati na singsing (bukod sa isang simpleng band). | | | | | | |
|  | **Mga Karagdagang Hakbang sa Pagkontrol**: Ang mga establisimyento ng pagkain ay dapat gumamit ng dalawa o higit pang karagdagang hakbang sa pagkontrol.  Kinakailangang pagkontrol:   * Nakasulat na talaan ng pagkakasakit ng empleyado (na nagsasaad sa lahat ng iniulat na pagsusuka, pagtatae, jaundice, na-diagnose na sakit o pagkalantad sa sakit na nakukuha sa pagkain nang may mga nakarekord na pagwawasto) na itinatabi sa loob ng 90 araw   Pumili ng kahit isang karagdagang pagkontrol na gagamitin sa establisimyento:  Dobleng paghuhugas ng kamay  Brush para sa kuko  Antiseptic para sa kamay pagkatapos maghugas  Iba pa: | | | | | | |



Toolkit: Direktang Paghawak ng Kamay sa Pagkaing Handa nang Kainin

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **Mga Pagwawasto**: Ang mga establisimyento ng pagkain ay dapat magtabi ng talaan ng mga pagwawastong isinagawa kapag hindi nasunod nang mabuti ang nakasulat na patakaran sa direktang paghawak ng kamay ng establisimyento ng pagkain.  Kasama sa mga halimbawa ng mga sitwasyong dapat irekord ang:   * Naobserbahang hindi mabuting pamamaraan ng paghuhugas ng kamay * Direktang paghawak ng kamay sa hindi aprubadong lugar * Nahaharangan, walang nakalaang gamit, o hindi magagamit na lababo para sa paghuhugas ng kamay * Hindi alam ng empleyado ang tungkol sa wastong pag-uulat ng sakit * Naghanda ng pagkain ang manggagawang may sakit * Iba pa: | |
|  | **Paninindigan ng PIC:** Dapat panindigan ng bawat tagapamahala na susundin niya ang mga sumusunod na pangunahing kinakailangan.   * Iuulat kaagad sa kagawaran ng kalusugan ang mga na-diagnose na sakit na nakukuha sa pagkain at jaundice * Hindi pagtatrabahuhin ang mga empleyadong nagsusuka, nagtatae, may jaundice, o na-diagnose ng sakit na nakukuha sa pagkain * Pababalikin lang sa trabaho ang mga manggagawang hindi pinagtrabaho dahil sa na-diagnose na sakit o jaundice kapag naaprubahan na ng kagawaran ng kalusugan * Iuulat kaagad sa kagawaran ng kalusugan ang mga ulat tungkol sa posibleng sakit na nakukuha sa pagkain mula sa mga customer o insidente | |
|  | **Mga Halimbawa ng mga Rekord/Chart**: Magbigay ng anumang karagdagang halimbawa ng rekord / talaan na gagamitin para idokumento na nasusunod ng mga empleyadong tagapangasiwa ng pagkain ang mga wastong pamamaraan para mabawasan ang pagkakasakit ng customer na nakukuha sa pagkain at naiuugnay sa empleyado. | |
| **Seksiyon 4**: **Pagsasanay sa Empleyado** | | |
| **Pagsasanay sa Empleyado**: Dapat bigyan ang mga empleyado ng wastong pagsasanay para maiwasan ang pagkalat ng sakit sa pagkain. Dapat ay maipakita mo na binigyan ng pagsasanay ang mga empleyado tungkol sa impormasyong kasama sa dokumentong ito. Maaaring gamiting patunay ang mga materyal gaya ng mga dokumentong pinirmahan ng mga kawani at pagpaskil sa mga materyal sa pagsasanay sa mga lugar para sa mga kawani. | | |
|  | Paano binibigyan ng pagsasanay ang mga empleyado?  Karatula  Video  Pagbasa at Pagpirma ng Dokumento  Iba pa: | |
|  | Gaano kadalas binibigyan ng pagsasanay ang mga empleyado?  Isang beses  Kada quarter  Taon-taon  Iba pa: | |
| **Pagtatalaga sa mga Manggagawa**: Ang lahat ng manggagawang tagapangasiwa ng pagkain ay dapat bigyan ng pagsasanay tungkol sa mga kinakailangan sa kalusugan ng empleyado. | | |
|  | Sino ang dapat magbigay ng pagsasanay sa mga kawani tungkol sa kalusugan ng empleyado? (Lagyan ng check ang lahat ng angkop.)  May-ari  Sertipikadong Tagapamahala sa Proteksiyon ng Pagkain (CFPM)  Tagapamahala (PIC)  Iba pa: | |
| **Seksiyon 5**: **Karagdagang Impormasyong Partikular sa Pasilidad** | | |
| Magsumite ng mga karagdagang materyal kung kailangan. | | |
| **Seksiyon 6**: **Pagpapanatili sa Plano** | | |
| Saang bahagi ng establisimyento ng pagkain itinatabi ang plano? | | |
| Gaano kadalas sinusuri at ina-update ang plano?  Taon-taon  Iba pa: | | |
| **Seksiyon 7**: **Pirma** | | |
| Nauunawaan ko na mas malaki ang peligro sa pampublikong kalusugan kapag direktang hinahawakan ng kamay ng mga manggagawang tagapangasiwa ng pagkain ang pagkaing handa nang kainin dahil sa posibleng paglipat ng viral, bacterial, at parasitic pathogen mula sa kamay.  Nauunawaan ko na ang hindi pagsunod sa planong ito, ang paglaganap ng sakit na nakukuha sa pagkain na may kinalaman sa direktang paghawak ng kamay sa pagkaing handa nang kainin, at/o paglalagay ng maling impormasyon sa rekord ng pagsubaybay ay paglabag sa Washington State Retail Food Code (Kodigo sa Tingiang Pagkain ng Estado ng Washington) at maaaring maging dahilan para alisin ang pag-aprubang direktang hawakan ng kamay ang pagkaing handa nang kainin o ng iba pang maipapataw na aksiyon. | | |
| Ang plano ay inihanda ni: | | |
|  | | |
| Pirma Petsa | | Naka-print na Pangalan Telepono |
|  | |  |

Upang hilingin ang dokumentong ito sa ibang format, tumawag sa 1-800-525-0127. Para sa mga customer na bingi o nahihirapang makarinig, mangyaring tumawag sa 711 (Washington Relay) o mag-email sa civil.rights@doh.wa.gov