



MGA KAILANGANIN PARA SA PAGPAPATAKBO NG ISANG PASILIDAD NA TEMPORARIO

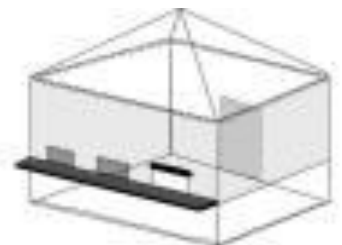
[CA Retail Food Code, Chapter 11](#)
[SF Health Code, Article 8](#)

I. Pagkuha ng Permit:

1. Upang makatanggap ng isang permit sa pagpapatakbo ng isang pasilidad na temporario o tindahan mula sa (San Francisco Department of Public Health-SFDPH), ang nagpapatakbo ng (event) ay dapat maaprubahan ng naturang departamento ng guberno.
2. Siya ay dapat magsumite ng kumpletong papeles na pang-aplikasyon sa (SFDPH) sa pamamagitan ng pikikipag-usap sa tagapag-ugnay ng (Temporary Event). Ito ay upang matingnan ng masusi ang lahat ng impormasyon ng tagapagpatakbo ng event, ng mga tindahan, ng lokasyon ng event, at iba pang mga pangangailangan. Bukod dito ay mahalaga ring matanggap ng (SFDPH) ang tamang bayad sa loob ng 14 na araw ng kalendaryo bago ang kaganapan ng (event) upang matiyak na apruba ng (SFDPH).
3. Ang mga isponsor at magtitinda a mayroong mga kailanganing pang kaligtasan ng pagkain at ng publiko na nakalahad sa aplikasyon.
4. Sa araw ng (event), ang isponsor at magtitinda ay bibigyan ng inspector ng (SFDPH) ng permiso para magsimulang magpatakbo ng event. Ito ay base sa kundisyong sila ay susunod sa lahat ng patakaran.

II. Patakaran sa Istruktura:

1. **Ano ang Temporariong Pasilidad ng Pagkain** - ito ay isang pasilidad na aprubado ng (SFDPH) at nasa isang lokasyong sa loob ng San Francisco. Ito ay pinataakbo lamang sa panahon na utos ng (SFDPH) o di kaya'y kasama lamang sa isang tinatawag na (swap meet).
2. **Booth ng Pagkain** – Ang lahat ng booth ng pagkain ay kinakailangang mayroong apat na pader, bubong, at sahig na:
 - a) Matibay at madaling linisin. Bawal ang lupa at sahig na gawa sa tabas ng kahoy o tinatawag na bagaso.
 - b) Ang mga pader at bubong ay kinakailangang makinis, matibay at madaling linisin. Ang mga pader, bintana at pintuan nito ay dapat gawa sa matibay na kulambong maliliit ang butas upang hindi pasukin ng mga insekto gaya ng langaw.
 - c) **Karatula:** Ang pangalan ng pasilidad, lungsod, estado, sip kod at pangalan ng tagapamahala ay kailangang malinaw na nababasa ng mga parokyano. Ang pangalan ng pasilidad ay kailangang hindi liliit sa tatlong pulgada ang taas at ang kulay nito ay kailangang kabaligtaran ng kulay ng karatula kung saan ito isinulat. Ang mga letra at numero ng lungsod, estado at sip kod ay hindi liliit sa isang pulgada ang taas. Ang mga booth na pangkawanggawa ay hindi kinakailangang sumunod sa naturang patakaran.



3. Hugasan ng Kamay:

- a) Ang loob ng booth ay kinakailangang magkaroon ng hiwalay na hugasan ng kamay at kutsara't tinidor. Ang tubig ng hugasang kamay ay

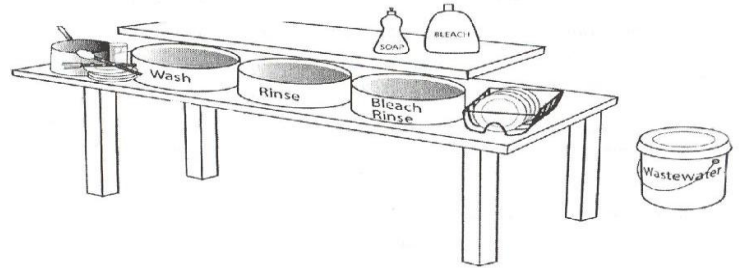


kinakailangang maligamgam at tuloy-tuloy ang daloy. Kinakailangan din na may sabong likido at mga papel na pamunas ng kamay na isang gamitan lamang.

- b) Pinapayagan ng (SFDPH) ang isang 5 galong garapon na mayroong gripo kung saan tuluy-tuloy ang daloy ng maligamgam na tubig, isang baldeng gamit sa pagkukulekta ng maruming tubig, sabong likido at mga papel na pamunas ng kamay na isang gamitan lamang.
- c) Ang mga booth na nagtitinda ng mga pagkaing dati nang nakabalot at hindi mga delikadong mapanis ay hindi kailangang magkaroon ng hugasan ng kamay sa loob nito.

4. Hugasan ng Kagamitang Kusina:

- a) Ang booth a dapat magkaroon ng hugasan na may tatlong lababo kung saan puwedeng magkasya ang pina kamalaking kagamitang huhugasan.
- b) Tatakan ang bawat lababo (sabon, banlaw at kloroks) upang malinisan ng mabuti ang mga gamit kada 4 na oras.
- c) Palitan ang mga likido kada 4 na oras o kung malabo na ang solusyon.
- d) Ang pangatlong lababo ay lagyan ng kloroks o iba pang aprubadong kemikal na panlinis. Lagyan ng hindi kukulang sa isang kutsara ang dami ng kloroks sa bawat galon ng tubig at ibabad ang gamit na huhugasan ng 30 segundo.
- e) **Solusyong panlinis: 1 kutsaraang kloroks bawat 1 galon ng tubig.**
- f) Palitan ang solusyon kada 4 na oras o kung ito ay malabo na.



5. Poso ng Tubig at Basurang Likido:

- a) Ang inuming tubig ay kailangang manggaling sa isang aprubadong poso na may aparatong pumoprotekta sa kontaminasyon sa pamamagitan ng pag-iwas sa paghalo ng malinis sa maruming tubig.
- b) Inirerekumenda na a bawat booth ay magtalaga ng 20 galong malinis na tubig para sa paghugas ng kamay at kagamitan.
- c) Ang maruming tubig ay dapat nakakulekta sa isang garapon o balde at hind basta itinatapon sa lupa.

6. Bano/Kubeta:

- a) Kinakailangang magkaroon ng isang bano/kubeta sa bawat 15 empleyado na nasa loob ng 200 daang paa mula sa booth.
- b) Ang bawat bano/kubeta ay kailangang may hugasan ng kamay na mayroong maligamgam na tubig, sabong likido at papel na pamunas ng kamay na isang gamitan lamang.

7. Basura:

- a) Ang lahat ng basura ay dapat nasa loob ng isang lalagyan na hindi makakasingaw ang baho upang mabawasan ang pagdapo ng insekto.
- b) Ang lahat ng mga basura ay dapat itinatapon sa aprubadong pamamaraan.

8. Ihawan:

- a) Pinapayagan ang ihawan sa labas ng booth samantalang ang ibang lutuan, kung hindi aprubado ng San Francisco Fire Department (SFFD), ay dapat nasa loob ng booth.

- b) Lagyan ng bakod ang kapaligiran ng pinaglulutuan upang hindi makalapit o makapasok ang publiko.
- c) Ang pagtapon ng uling at abo ay kinakailangang sang-ayon sa patakaran ng (SFFD).

9. Patakaran sa mga Pinapatungan ng Pagkain at Kagamitan:

- a) Ang lahat ng pinapatungan ng pagkain ay dapat makinis, hindi sumisipsip ng likido at madaling linisin.
- b) Ang lahat ng kagamitang pagkain at pang-kusina ay dapat alinsunod sa regulasyon.
- c) Maglagay ng solusyong panlinis upang gamitin sa pagpunas ng lahat ng patungan ng pagkain.

Solusyong Panlinis: 1 kutsarang kloroks kada 1 galong maligamgam na tubig.

- d) Magbabad ng mga basahan sa solusyong panlinis at palitan ang solusyon kada 4 na oras o kung ito ay malabo na.

10. Pagsilbi ng Pagkain:

- a) Kung inaakalang karapat-dapat, gumamit ng sipit, gwantes na isang gamitan lamang o pamunas na isang gamitan lamang.

11. Sawsawan:

- a) Ang mga sawsawan ay dapat nasa loob ng bote o garapon upang makaiwas sa kontaminasyon.
- b) Lagyan ng kutsarita o tinidor ang bote o garapon. Ang hawakan ng kutsarita o tinidor ay dapat nakatayo upang hindi makontamina ang bunganga ng bote o garapon.

12. Imbakan ng Pagkain:

- a) Ang lahat ng pagkain, mga gamit sa kusina ay kinakailangang ligtas sa kontaminasyon.
- b) Magtayo ng bubong upang maproteksyunan ang pagkain, ang mesa kung saan naghahanda ng pagkain at mga lalagyan ng pagkain. Takipan din ang lalagyan ng yelo, patungan ng gamit at haluan ng pagkain. (Basahin ang seksyon H para makaiwas sa patakaran ng SFFD).
- c) Ang lahat ng gamit ay dapat naka-imbak sa isang lugar na hindi bababa sa 6 na pulgada mula sa lupa.
- d) Sa oras na sirado ang booth, ang lahat ng pagkain ay dapat nakaimbak sa aprubadong pasilidad.

13. Lalagyan ng Gamit at Damit:

- a) Magtalaga ng isang lalagyan ng damit at iba pang mga kaukulang gamit na hiwalay sa pinaghahandaan ng pagkain, hugasan ng gamit, at imbakan ng pagkain.

14. Pasilidad ng Panlilinis:

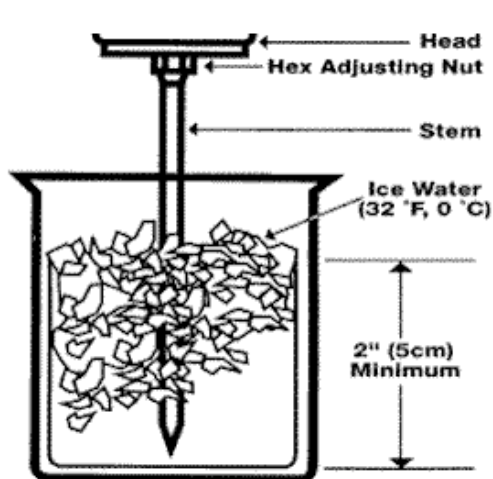
- a) Kinakailangang mayroong sapat na pasilidad para sa paglinis ng booth, kubeta o bano, lahat ng kasangkapan ng pagkain, at hugasan ng kamay. Ang pasilidad na ito ay dapat din magkaroon ng griping magbibigay ng mainit at malamig na tubig. Ang SFDPH ay maaaring pumayag na magkaroon ng ibang uring pasilidad ng paglilinis kung ang naturang pasilidad ay inaakalang karapat-dapat.

15. Pagbabawal ng Hayop:

- a) Ang anumang buhay na hayop o ibon ay mahigpit na ipinagbabawal na manatili sa loob ng 20 paa kung saan naghahanda o nagtitinda ng pagkain.

16. Termometer:

- Dapat ay may laging nakahandang termometer ukol sa tamang pagsukat ng temperatura ng pagkain.
- Ang nakatalang temperatura sa loob ng termometer ay dapat mula sa 0°F hanggang 220°F.

**17. Lighting:**

- Maglagay ng maliwanag na ilaw na hindi babasagin sa lugar na pinaghahandaan at imbakan ng pagkain.

III. Pamamalakad sa Paghanda ng Pagkain:**1. Mga Aprubadong Pinaggagalingan:**

- Ang lahat ng pagkaing ipinagbibili, ipinamimigay o nagmumula sa isang pasilidad na temporario ay dapat na manggaling sa isang aprubadong establisimento.
- Mahigpit na pinagbabawal ang pagbenta, paggamit, pa-iimbak, o pamimigay sa publiko ng anumang pagkain na nanggaling sa isang pribadong tahanan.

2. Ang Tagapaghanda ng Pagkain:

- Ay dapat nasa mabuting kalusugan.
- Ay dapat naka-suot ng malinis na damit na panlabas katulad ng (apron). Dapat din talian ang buhok.
- Dapat palaging naghuhugas at nagsasasabon ng kamay sa maligam-gam na tubig bago magsimulang humawak ng pagkain, pagkatapos gumamit ng kubeta, pagkatapos manigarilyo, pagkatapos kumain at tuwing inaakalang kinakailangan upang maiwasan ang kontaminsayon ng pagkain.
- Ay hindi dapat kumain sa lugar o paligid na mayroong pagkain.
- Ay hindi dapat manigarilyo sa lugar o paligid na mayroong pagkain.
- Ay bawal gumawa ng anumang hakbang tungo sa kontaminasyon o pagkakadumi ng pagkain, mga lalagyan ng pagkain o mga gamit sa pagkain.

3. Mga Paraan sa Pagkontrol ng Temperatura:

- a) Ang temperatura ng mga delikadong pagkain ay hindi dapat hihigit sa 45oF hanggang 12 hours sa loob ng 24 na oras. Sa katapusan ng araw, ang anumang delikadong pagkain na natira ay dapat itapon gamit ang pamamaraang aprubado ng (SFDPH).
- b) Ang mg pagkaing maiinit ay dapat parating nasa temperaturang hindi bababa sa 135oF. Sa katapusan ng araw, ang mga pagkaing ito ay dapat itapon sa pamamaraang aprubado ng (SFDPH).
- c) Ang anumang tirang pagkain ay maaaring ipamigay sa lokal na (Food Bank) o anumang sibikong organisasyong pangkawanggawa alinsunod sa (Article 19 of the California Retail Food Code).
- d) Mahigpit na ipinagbabawal ang pag-iimbak ng tirang pagkain sa loob ng booth.

4. Pamimigay ng Sampol:

- a) Ang mga pagkain ay dapat naka-display sa aprubado at malinis na lalagyan. Ang mga naturang lalagyan ay dapat makinis, madaling linisin at hindi nakakasipsip ng anuman.
- b) Ang mga pagkaing nakakasakit ng tiyan ay dapat nakatalaga sa temperaturang hindi hihigit sa 45°F at ito’y dapat na itapon sa loob ng dalawang oras.

5. Bawal na Paggamit ng Yelo:

- a) Ang yelongs ginagamit para sa pagpapalamig ng pagkain ay mahigpit na pinagbabawal na gamitin sa pag-consumo ng pagkain o anumang inumin.

6. Paghahatid ng Pagkain:

- a) Sa paghahatid patungo sa, o galing sa pasilidad ng pagkain o booth, ang lahat ng pagkain, lalagyan ng pagkain o lahat ng gamit sa pagkain ay dapat protektado sa anumang kontaminasyon.

7. Paninigarilyo:

- a) Ang paninigarilyo ay mahigpit na ipinagbabawal sa paligid ng booth at handaan ng pagkain.

8. Pag-didisplay ng Pagakaing hindi Nakabalot:

- a) Mahigpit na ipinagbabawal ang pag-didisplay o pag-iimbak sa eskaparate ng anumang pagkaing hindi nakabalot.