



## Listahan ng Kakailanganin ng Isang Umuupa ng Tindahan

Bilang umuupa ng isang tindahan, nasa iyo ang responsibilidad sa pag-sumite ng (Food Concessionaire Application) o tinatawag na Aplikasyon upang Magtinda sa isponsor ng event. Ikaw din ay responsable upang siguruhing ligtas sa sakit ang mga pagkain na itinitinda sa iyong booth. Basahin at intindihin ang listahan sa ibaba upang ikaw ay matulungan sa paghanda ng event. Bukod dito, sasagutin din ng tagapag-ugnay ng (Temporary Event) ang lahat ng iyong tanong tungkol sa mga pangangailangan, patakaran, at wastong paghahanda ng pagkain sa isang Temporaryong Pasilidad ng Pagkain sa loob ng Lungsod at Bayan ng San Francisco.

- Ilagay ang pangalan ng pasilidad, lungsod, estado, sip kod, at ang pangalan ng nagpapatakbo ng pasilidad upang ang mga ito ay malinaw na mabasa ng mga parukyano. Ang mga letra ng pangalan ng pasilidad ay hindi dapat liliit ng 3 pulgada ang taas. Ang kulay ng mga letra ay dapat kabaligtaran ng kulay ng karatulang pinagsulatan nito. Ang mga letra at numero ng lungsod, estado at sip kod ay hindi maaaring liliit sa 1 pulgada ang taas.
- Siguruhin na ang (refrigerator) ng mga trak ay mahusay ang takbo at ang pagkain sa loob nito ay nakatalaga sa temperaturang hindi tataas sa 41°F.
- Siguruhin na ang lahat ng tubig na gamit sa paghahanda ng pagkain o sa lalagyan ng pagkain ay puwedeng inumin o di kaya'y mula sa isang pinanggalingan na puwedeng inumin ang tubig.
- Siguruhin na sapat ang dami ng yelong gamitin upang hindi maubusan hanggang sa katapusan ng araw ng (event). Ang yelong gamit sa pagpapalamig ng pagkain ay bawal gamitin sa pag-konsumo ng pagkain o anumang inumin.
- Siguruhin na ikaw ay binigyan ng isponsor ng balde para sa maruming tubig, sapat na lalagyan ng basura o lalagyang pang resaykel, o di kaya'y ibinibigay ng isponsor ang mga serbisyong ito.
- Siguruhin na mayroong bano/kubeta na hindi hihigit sa 200 paa ang layo sa mga nagtitinda. Siguruhin din na ang mga nagtitinda ay mayroong hugasan ng kamay kung saan ang tubig ay maligamgam, may sabong likido, at papel na pamunas ng kamay na isang gamitan lamang.
- Dapat na aprubado ang pinanggalingan ng lahat ng pagkaing pinagbibili o ipinapamigay sa (Temporary Food Event). (Halimbawa: lisensyadong pasilidad na pakyawan o tingian). Mahigpit na ipinagbabawal ang paggamit, pag-imbak, pagsilbi, pagtinda o di kaya'y pamimigay sa publiko ng anumang pagkain na galing sa pribadong tahanan.
- Sa araw ng (event), siguruhin na ang paghanda ng iyong booth ay sumasang-ayon sa lahat ng patakaran ng SFDPH: May bubong para maprotektahan ang mga pagkain at lahat ng paglalagyan ng pagkain; Mga kustara't tinidor at iba pang kasangkapan pang-kusina na isang gamitan lamang gaya ng plastik; Lahat ng pagkain at kasangkapan ay dapat nakaimbak sa lalagyang hindi bababa sa 6 na pulgada ang taas mula sa lupa; Ang pagkain ay naka-display, iniluto at muling pinainit sa mga aprubadong temperatura; Ang lahat ng mga patakaran sa pasilidad at paghahanda ng pagkain ay mababasa sa (<http://www.sfdph.org/dph/EH/Food/Permits/permitSpecEvents.asp>).

- Dapat nang nakahanda ang hugasan ng kamay, hugasan ng mga kasangkapan, kloroks na panlinis at basahang panlinis ng balde bago simulan ang anumang paghanda ng pagkain.
- Dapat laging nakahanda ang isang mahusay na (bi-metallic probe thermometer) na nakakabasa ng temperatura mula sa 0°F hanggang 220°F. Makabubuti kung siguruhing hindi sira ang naturang (thermometer).
- Malalamig na Pagkain** – Ay kinakailangang nasa, o mas malamig pa sa 41°F sa mga oras na bukas ang booth hanggang sa 12 hours sa loob ng 24-oras. Sa katapusan ng araw, ang lahat ng pagkaing nakatala sa lamig na 45 °F ay dapat itapon sa pamamaraan na aprubado ng (SFDPH).
- Maiinit na Pagkain** – Ay kinakailangang nasa, o higit pa sa 135 °F. Sa katapusan ng araw, ang mga pagkaing ito ay dapat itapon sa pamamaraan na aprubado ng (SFDPH). Maaari din itong ipamigay sa mga lokal na (Food Bank) o anumang sibikong organisasyong pangkawanggawa alinsunod sa (Article 7 of the California Retail Food Code-CRC).
- Ipinagbabawal ang pag-iimbak ng pagkain sa (booth) para sa susunod na araw.
- Ihiwalay sa publiko ang mga ihawan at iba pang mga kagamitan upang maiwasan ang kontaminasyon o di kaya’y masaktan ang publiko.
- Mahigpit na ipinagbabawal ang paninigarilyo sa (booth at pinaghahandaan ng pagkain).
- Ang lahat ng taong nagtatrabaho sa loob ng booth ay dapat nasa mabuting kalusugan.; dapat silang nakasuot ng mailinis na damit panlabas katulad ng (apron); ang buhok ay dapat na nakatali o nakatakip; naghuhugas ng kamay sa maligamgam na tubig at sabon bago humawak ng pagkain; matapos gumamit ng bano/kubeta; manigarilyo; kumain, at tuwing kinakailangan upang maiwasan ang kontaminasyon; huwag kumain sa paligid na may pagkain; at huwag din gumawa ng anumang hakbang tungo sa kontaminasyon ng pagkain, lalagyan o kagamitan ng pagkain.
- Ipinagbabawal ang pagtinda ng mga kabuteng hango sa bukid. Hinahayaan lamang ang pagtinda kung ito ay naaprubahan ng isang dalubhasa na aprubado ng (SFDPH).
- Ang hilaw na talaba ay dapat manggaling sa aprubadong taniman at ito ay nakatalaga sa, o mas mababa pa sa 45°F. Huwag itapon ang mga (shipping tags) hanggang 90 araw mula sa pagbili.

**Kung hindi kayo pinayuhan o di kaya’y hind sang-ayon sa anumang bagay na nakalista, makipag-ugnay po lamang sa (Temporary Events Coordinator) o Health Inspector sa naturang event.**