



衛生福利部
食品藥物管理署
Taiwan Food and Drug Administration

Mga Alituntunin sa mga Kasanayang Pangkalinisan para sa mga Manggagawa sa Serbisyo ng Pagkain

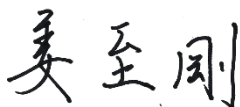


Paunang Salita ng Direktor - Heneral

Upang mabilis na makakuha ng kaalaman sa kalinisan ng pagkain at sumunod sa mga regulasyon, upang maisakatuparan ang maayos na pamamahala sa kalinisan ng pagkain, ang “Mga Alituntunin sa mga Kasanayang Pangkalinisan para sa mga Manggagawa sa Serbisyo ng Pagkain” ay inamyendahan batay sa Good Hygiene Practice (GHP) standards na ipinahayag sa Republika ng Tsina (Taiwan) noong 2025. Ang ilang bahagi ng teksto at larawan sa manwal na ito ay hango mula sa “Illustrated Manual of Good Operating Practices for Chefs” na inilathala ng Taiwan Food and Drug Administration (TFDA) ng Ministry of Health and Welfare noong 2001, at may ilang seksyon na nagbago. Ang manwal na ito ay nilikha upang magbigay ng malinaw at praktikal na mga alituntunin sa mga manggagawa sa pagkain sa bansa hinggil sa pamamahala ng kalinisan, upang matiyak ang kaligtasan at kalidad ng pampublikong pagkain.

Ang nilalaman ng manwal na ito ay hinati sa mga kabanata kabilang ang: “Paghahanda Bago ang Trabaho”, “Personal na Kalinisan ng mga Manggagawa,” “Mga Kinakailangan sa Kalinisan ng Lugar ng Trabaho,” at “Mga Kasanayan sa Kalinisan Habang Naghahanda ng Pagkain”

Sa paraan ng pagpapahayag, ang manwal na ito ay nagsusumikap na maging simple at madaling maunawaan, na nagpapaliwanag ng mga regulasyon sa kalinisan at kaligtasan para sa mga manggagawa sa pagkain sa wastong paraan. Upang higit na maunawaan ang aspeto ng praktikal na aplikasyon, ang mga paliwanag ay sinamahan ng maraming halimbawa at larawan, upang ang mga manggagawa sa pagkain ay madaling makasunod, mabilis na ilapat ang mga kasanayan, matiyak ang kaligtasan ng pagkain, at maiwasan ang foodborne disease.



Gumagalang,
Direktor – Heneral
Disyembre, 2025

Talaan ng Nilalaman

Paunang Salita	1
Talaan ng Nilalaman	2
Kabanata 1. Paghahanda ng mga Manggagawa sa Pagkain Bago ang Trabaho	3
(1) Eksaminasyong Pangkalusugan	3
(2) Pagsasanay at Edukasyon sa Kaligtasan ng Pagkain	4
(3) Mga Kailangan para sa Pagkuha ng Propesyonal na Sertipikasyon	8
Kabanata 2. Personal na Kalinisan ng mga Manggagawa sa Pagkain	10
(1) Mga Panuntunan sa Kasuotan ng mga Manggagawa sa Pagkain	10
(2) Mga Pangangailangan sa Personal na Kalinisan Habang Nagtatrabaho	11
(3) Mga Gawain na Hindi Tumutugon sa Personal na Kalinisan	12
(4) Paghuhugas ng Kamay	13
Kabanata 3. Mga Pangangailangan sa Pamamahala ng Kalinisan para sa Lugar ng Pagkain	14
(1) Pamamahala sa Kapaligiran at mga Pasilidad ng Lugar ng Pagkain	14
1. Paghahati at Pamamahala ng Kalinisan ng Lugar ng Pagkain	14
2. Pamamahala ng Daloy ng Hangin sa Lugar ng Pagkain	15
3. Pamamahala ng Kalinisan sa Pasilidad ng Hugasan ng Kamay	17
4. Pamamahala ng Kalinisan ng mga Lugar ng Paghuhugas	17
5. Pamamahala ng Kalinisan Habang may Produksyon	18
(2) Pamamahala ng Kalinisan ng mga Kagamitan at Kasangkapan	20
Kabanata 4. Pamamahala sa Kalinisan Habang Naghahanda ng Pagkain	23
(1) Paghuhugas at Paunang Proseso ng mga Sangkap	23
(2) Pagluluto at Pagproseso	24
(3) Wastong Sukat at Pagbabalot	28

Kabanata 1.

Paghahanda ng mga Manggagawa sa Pagkain Bago ang Trabaho

Ang kaligtasan at kalinisan ng pagkain ay napakahalaga sa industriya ng pagkain. Hindi lamang dapat matugunan ng pagbili ng hilaw na sangkap ang mga pamantayan ng kalidad, kundi dapat ding ipatupad ang pamamahala ng kaligtasan ng pagkain sa buong proseso. Mula sa pagbili ng mga sangkap, pag-iimbak ng mga ito, hanggang sa proseso ng paghahanda, bawat yugto ay dapat mahigpit na kontrolado. Sa mga yugtong ito, ang mga tauhan sa paghahanda ng pagkain ay may mahalagang papel. Bilang unang linya na humahawak ng pagkain, ang kanilang kalusugan at kaalaman sa kalinisan ay direktang nakaaapekto sa kaligtasan ng pagkain. Kung ang mga manggagawa ay hindi nasa mabuting kalusugan o walang tamang kaalaman sa kalinisan, maaaring magdulot ito ng cross-contamination o pagkalat ng mga pathogen, na nagpapataas ng panganib sa kaligtasan ng pagkain. Samakatuwid, ang pagpapalakas ng pamamahala at edukasyon sa kalusugan para sa mga manggagawa sa pagkain ay nakatutulong upang mabawasan ang panganib ng kontaminasyong dulot ng maling gawain at matiyak ang kalinisan at kaligtasan sa proseso ng paghahanda ng pagkain.

Kapag kumukuha ng mga manggagawa sa pagkain, ang mga negosyong pangkainan ay dapat sumunod sa mga regulasyon hinggil sa eksaminasyong pangkalusugan at pagsasanay, kapwa sa oras ng pagkuha at habang nagtatrabaho ang empleyado.

(1) Eksaminasyong Pangkalusugan

Kapag kumukuha ng manggagawa sa pagkain, dapat munang tiyakin ng employer na nakakuha na ang manggagawa nang balid na sertipiko ng eksaminasyong pangkalusugan. Kung hindi pa natatapos o nakukuha ang sertipiko, hindi maaaring magsagawa ng operasyon sa paghahanda ng pagkain ang manggagawa. Habang nagtatrabaho, ang employer ay dapat kusang-loob na magpatupad ng hindi bababa sa isang eksaminasyong pangkalusugan kada taon para sa mga manggagawa sa pagkain. Sa pagsasagawa ng mga pagsusuring ito, may dalawang bagay na dapat bigyang-pansin.

1. Ang mga institusyong medikal na maaaring magsagawa ng eksaminasyong pangkalusugan sa kasalukuyan ay kinabibilangan ng mga ospital, klinika, at health center, ngunit hindi pa kasama ang mga medikal na laboratoryo.
2. Ang pagsusuri para sa typhoid ay maaaring hatiin sa dalawang paraan: pagsusuri ng dumi at pagsusuring serolohikal (Widal test). Dapat tandaan na para sa mga manggagawa sa pagkain, ang pagsusuri ng dumi ang dapat gamitin para sa pagsusuri ng typhoid.



1-1 Mga Item sa Eksaminasyong Pangkalusugan para sa mga Manggagawa sa Pagkain

Kahulugan ng IgM at IgG sa Pagsusuri ng Hepatitis A

Pagsusuri ng Hepatitis A	Resulta ng Pagsusuri	Kahulugan	Pinapayagang Magtrabaho
Anti-HAV IgM	Positibo	Ipinapakita ang “kamakailang impeksyon” o “kasalukuyang impeksyon”	Hindi Pinapayagan
	Negatibo	Hindi pa nahawaan	Pinapayagan
Anti-HAV IgG	Positibo	Nakaraang nahawaan at nakabuo na ng antibodies	Pinapayagan
	Negatibo	Hindi pa nahawaan; maaaring isaalang-alang ang pagbabakuna laban sa Hepatitis A	Pinapayagan

Hinihikayat ang mga manggagawa sa pagkain na walang antibodies sa Hepatitis A na magpabakuna bilang pag-iwas. Kung mayroon nang antibodies sa Hepatitis A, ang pagtatago ng rekord ng pagsusuri sa kalusugan ay nagpapawalang-bisa sa taunang paulit-ulit na pagsusuri.

(2) Pagsasanay at Edukasyon sa Kaligtasan ng Pagkain

1. Sa oras ng pagkuha ng trabaho: Ang mga bagong empleyado sa industriya ng pagkain ay kailangang sumailalim sa pagsasanay upang maunawaan ang wastong kalinisan sa paghahanda ng pagkain at maisama ang tamang konsepto ng kaligtasan ng pagkain. Upang matiyak na ang kanilang kakayahan ay naaayon sa mga kinakailangan ng produksyon, kalinisan, at pamamahala ng kalidad, ang pagsasanay ay dapat may hindi bababa sa 3 oras na kurso.
2. Habang nagtatrabaho: Ang mga empleyado sa industriya ng pagkain ay kailangang regular na tumanggap ng pagsasanay sa kaligtasan ng pagkain, kalinisan, at pamamahala ng kalidad, na may hindi bababa sa 3 oras ng pagsasanay bawat taon.

Dapat saklawin ng nilalaman ng pagsasanay ang kaligtasan ng pagkain, kalinisan, at pamamahala ng kalidad

Target na Audience	Bagong empleyado sa industriya ng pagkain	Kasalukuyang empleyado sa industriya ng pagkain
Oras ng Pagsasanay	Hindi bababa sa 3 oras	Hindi bababa sa 3 oras
Dalas	Kapag natanggap sa trabaho	Kada taon

1-2 Pagsasanay sa Kurso ng Kaligtasan ng Pagkain

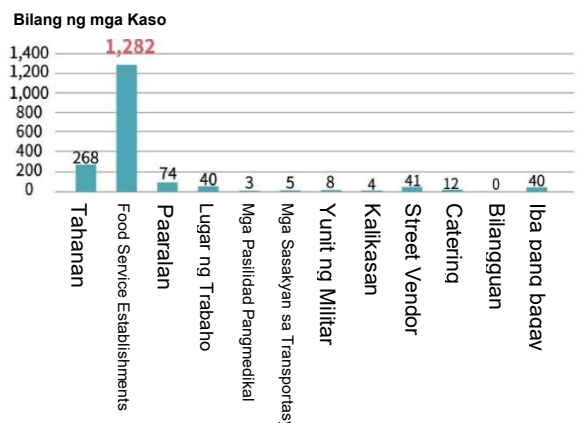
Ang nasabing pagsasanay ay dapat magkaroon ng kaukulang tala. Maaaring magsama ng attendance sheet, mga larawan ng klase, materyales ng kurso, at bilang ng oras ng pagsasanay.

Maaaring isagawa ng negosyo mismo ang pagsasanay o ipagkatiwala ito sa ahensiya ng kalusugan o mga kinikilalang institusyon. Ang mga awtorisadong institusyon ay makikita sa “Food Hygiene and Safety Course Information Management System.” Para sa sariling pagsasagawa ng pagsasanay, inirerekomenda na ang pangunahing nilalaman ng kurso ay kinabibilangan ng:

1. Pag-iwas sa food poisoning.
2. Paghawak ng reklamo ukol sa food safety.
3. Tamang gawi sa kalinisan sa paghahanda ng pagkain.
4. at promosyon batay sa gabay o mga publikasyon ng TFDA.

Sa pamamagitan ng patuloy na pagsasanay, napapalakas ng mga manggagawa sa pagkain ang kanilang kaalaman sa pag-iwas sa food poisoning, at sa pamamagitan ng tamang gawi ay nababawasan ang panganib ng pagkakaroon nito.

Ayon sa ulat ng TFDA noong 2024 hinggil sa “Food Poisoning Cases by Food Consumption Location,” karamihan ng food poisoning sa Taiwan ay naganap sa mga establisyimentong pangkainan (tulad ng restaurant, hotel, inn, kainan, at ice shop). Kung hindi maingat ang paghahanda ng pagkain, madaling magdulot ng food poisoning ang mga negosyong pangkatering.



Pinagmulan: Taiwan Food and Drug Administration – Statistics on Food Poisoning Cases by Food Consumption Location

Karaniwang pangunahing sanhi ng food poisoning:

1. Maling temperatura ng lamig
2. Maagang paghahanda ng pagkain (mahaba ang pagitan bago ihain)
3. May sakit o hindi malinis na manggagawa sa pagkain
4. Maling pagluluto/pagpa-init
5. Maling init ng temperatura sa imbakan
6. Maling pagpa-init sa mga natirang pagkain
7. Kontaminadong hilaw na sangkap
8. Cross-contamination / Krus-kontaminasyon
9. Maling paglilinis at pagdisimpeksyon ng kagamitan
10. Nakalalasong sangkap
11. Hindi ligtas na pinagkukunan ng pagkain
12. Maling imbakan ng pagkain



1-1 Cross-contamination



1-2 Ang pagkain ay dapat ihiwalay at lagyan ng tamang label sa imbakan



Pag-iwas sa Food Poisoning

Tamang Gawain

Hugasan ang kamay



Hugasan ang kamay bago magluto; takpan nang maayos ang anumang sugat.

Gamitin ang sariwang sangkap



Konsumihin habang sariwa; gumamit ng malinis na tubig.

Ihiwalay ang hilaw at lutong pagkain



Itago nang hiwalay ang hilaw at lutong pagkain at kagamitan upang maiwasan ang cross-contamination.

Lutuing mabuti



Initin ang pagkain hanggang umabot sa 70°C ang core temperature.

Pansinin ang temperatura ng imbakan



Panatiliing mababa sa 7°C; para sa niluto o madaling masirang pagkain, itago sa ilalim ng 5°C at huwag iwan sa room temperature nang matagal.

Maling Gawain



Huwag uminom ng tubig mula sa bukal



Huwag kumain ng hindi kilalang halaman o hayop

Paalala: Ang mga inihandang pagkain ay may alituntunin sa oras at temperatura ng imbakan. Huwag iwan sa room temperature nang higit sa 2 oras; dapat agad i-refrigerate ang lutong pagkain at madaling masirang pagkain, at panatiliing higit sa 60°C ang mainit na pagkain.



(3) Mga Kailangan para sa Pagkuha ng Propesyon na Sertipikasyon

Para sa mga kawani sa kusina sa industriya ng pagkain at inumin, ang proporsyon ng mga empleyado na humahawak ng Technician Certificate (tinukoy bilang “certification ratio”) ay nagbabago batay sa uri ng establisyimento. Manyaring sumangguni sa talahanayan sa ibaba para sa kinakailangang bahagdan. Ang proporsyon ng mga kawani sa pagluluto na may sertipiko sa Chinese Cuisine, Western Cuisine, o Food Preparation Technician ay dapat sumunod sa Regulasyon sa Pagpapatatag at Pamamahala ng Mga Dalubhasa o Teknikal na Sertipikadong Tauhan para sa mga Operator ng pagkain.

Proporsyon ng mga kawani sa pagluluto na may sertipiko sa industriya ng pagkain at inumin

Uri ng establisyimento sa pagkain at inumin	Bahagdan (%)
Pagkain at inumin sa mga hotel para sa turista	85
Catering para sa kontraktadong mga institusyon	75
Pagkain para sa paaralan	75
Catering sa mga banquet restaurant	75
Outdoor/catering na pagkain	75
Serbisyong pagkain na may central kitchen	70
Buffet na pagkain	60
Pangkalahatang restaurant	50
Maliit na bakery na may harap na tindahan at likod na kusina	30
1. Sa pagkakalkula ng bahagdan, anumang bahagi ng tao na mas mababa sa isa ay bibilangin bilang isa. 2. Kasama sa mga Technician certificates ang Chinese Cuisine, Western Cuisine, o Food Preparation Technician certificates. 3. Pinagmulan ng regulasyon: Alituntunin sa Pagtatag at Pamamahala ng Espesiyalista o Technical na Katauhan na mayroong sertipiko para sa Operators ng Pagkain (Binago noong Nob 6, 2020)	

Habang nag tatrabaho, ang mga nabanggit na may sertipikadong kawani ay dapat sumailalim sa hindi bababa sa walong (8) oras ng pagsasanay sa kalinisan bawat taon, na isinasagawa ng mga awtoridad o kinikilalang institusyon ng mga ito.

Itinatag ng Taiwan Food and Drug Administration (TFDA) ang Food Hygiene and Safety Course Information Management System na nagbibigay-daan upang mabilis at madaling masuri ang oras ng pagsasanay.

The screenshot shows the homepage of the '食品衛生安全課程資訊管理系統' (Food Hygiene and Safety Course Information Management System). The header includes the TFDA logo and the system title. Below the header is a navigation bar with links: 首頁 (Home), 公告訊息 (Announcements), 廚師證書 (Chef Certificate), 衛生講習 (Hygiene Training), HACCP課程 (HACCP Course), 學習資源 (Learning Resources), 時數查詢專區 (Credit Inquiry Special Zone), and 管理專區 (Management Special Zone). A breadcrumb trail indicates the current location is '首頁'. The main content area features a '全部訊息' (All Messages) tab and a list of government notices (政府公告) with dates ranging from 114/04/28 to 114/06/06. A link for '更多公告訊息...' (More Government Notices...) is provided at the bottom right.

Sa pagpili ng hygiene training o HACCP na kurso, ang mga gumagamit maaaring makita ang kasalukuyang mga kurso at ang mga institusyong nagsasagawa nito.

The two screenshots show the search results for HACCP courses. The left screenshot displays a list of courses with columns for course number, course name, course type, course date, host unit, credit hours, and course status. The right screenshot shows a detailed view of a specific course, including its title, course type, course date, host unit, and a list of enrolled participants.

Sanggunian: Taiwan Food and Drug Administration (2024). Food Hygiene and Safety Course Information Management System.

<https://foodedu.fda.gov.tw/tblu/main/ap/index.jsp> (Huling pagbisita: Hunyo 2, 2025) 。

Kabanata 2.

Personal na Kalinisan ng mga Manggagawa sa Pagkain

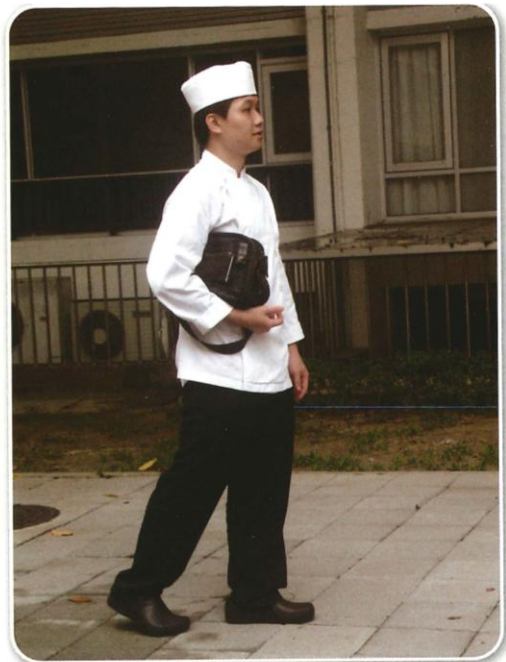
Isa sa mga sanhi sa pagkakalason sa pagkain ay may kinalaman sa mahinang personal na kalinisan ng mga food handler. Dahil dito, napakahalaga ng maayos kasuotan at kalusugan ng mga food handler. Kailangang sundin ang mga sumusunod na regulasyon:

(1) Mga Panuntunan sa Kasuotan ng mga Manggagawa sa Pagkain

1. Sa lugar ng trabaho, ang mga food handler ay dapat magsuot ng malinis na uniporme, takip sa ulo (at sapatos), at face mask. Hindi pinahihintuluan dalhin sa loob ng trabaho ang mga personal na kasuotan.
2. Inirerekomenda na ang uniporme ay puti o kulay magaan. Ang uniporme at takip sa ulo ay dapat palitan bago pumasok sa lugar ng trabaho at gamitin lamang sa loob. Dapat itong palitan muli kapag lalabas upang maiwasan ang kontaminasyon. Hindi dapat magsuot ng uniporme o takip sa ulo sa labas ng itinalagang lugar ng trabaho.
3. Sa mga lugar ng paghahanda ng pagkain, dapat may nakalagay na salaming pangkatawan upang masuri at maisaayos ang sarili ang mga food handler bago pumasok sa lugar ng trabaho, bilang pagtiyak na sumusunod sila sa mga alituntunin ng kalinisan.



2-1 Pamantayang Kasuotan para sa mga Manggagawa sa Pagkain



2-2 Hindi dapat isuot ang uniporme sa labas ng lugar ng trabaho.

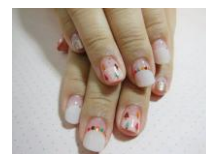
(2) Mga Pangangailangan sa Personal na Kalinisan Habang Nagtatrabaho

1. Ang mga kuko ay hindi dapat pinalalaking mahaba, nilalagyan ng nail polish, dekorasyon, artificial na kuko, o pagsusuot ng alahas (tulad ng relo, pulseras, singsing, atbp.). Ang mga pampaganda, gamot, o anumang sangkap sa balat ay dapat hindi makokontamina ang mga produktong pagkain.
2. Bago pumasok sa lugar ng trabaho, at pagkatapos gumamit ng palikuran, dumura, suminga, o gumawa ng anumang kilos na maaaring makontamina ang kamay, kailangan mahuagasan agad ang kamay nang ayon sa tamang pamamaraan bago magtrabaho muli.
3. Mahigpit na pinagbabawal paninigarilyo, pagnguya ng bunga ng ikmo, pagnguya ng chewing gum, pagkain, o anumang gawain na maaaring makapagdumi sa produkto habang nasa lugar ng trabaho.
4. Ang mga tagapaghanda ng handa-kainin na pagkain (ready-to-eat foods) ay dapat lubusang maghugas at mag-disimpekta ng kamay, at magsuot ng malinis na hindi tinatablan ng tubig na guwantes kung kinakailangan.

5. Ang pagsusuot ng guwantes ay hindi kapalit ng wastong paghuhugas ng kamay; dapat hugasan ng maayos ang mga kamat bago magsuot ng guwantes.



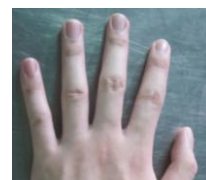
6. Kung ang kamay ng tagapaghawak ng pagkain ay may sugat dapat ito ay balutan ng maayops. Hindi inirerekomenda ang pakikilahok sa pahahanda ng pagkain habang may sugat Kung hindi maiiwasan, ang sugat ay dapat balutan at takpan ng hindi tinatablang guwantes, na dapat palitan o disimpektahin nang regular upang maiiwasan ang kontaminasyon.



7. Inirerekomenda na araw-araw suriin ang kalagayang pangkalusugan ng mga tagapaghawak ng pagkain. Tanging ang mga nasa mabuting kalusugan lamang ang dapat magsagawa ng mga gawaing may kinalaman sa paghahanda ng pagkain. Kung ang isang manggagawa ay may karamdaman o impeksiyong maaaring magdulot ng kontaminasyon sa pagkain, kinakailangan niyang ipaalam ito sa superbisor at iwasan muna ang anumang trabahong may kaugnayan sa pagkain habang nasa panahon ng impeksiyon.



8. Ang mga personnel na nakararanas ng mga sintomas sa tiyan gaya ng pagtatae o pagsusuka ay dapat magpahinga sa bahay upang maiiwasan ang pagkalat ng sakit sa iba. Maaaring magpatuloy sa mga gawaing may kinalaman sa pagkain lamang pagkaraan ng hindi bababa sa 48 oras matapos tuluyang mawala ang mga sintomas.



(3) Mga Gawain na Hindi Tumutugon sa Personal na Kalinisan

Dapat sumunod ang personal na kalinisan sa mga alituntunin upang maiwasan ang kontaminasyon ng produkto dahil sa maling gawain. Narito ang mga madalas na nakakaligtaang paglabag sa personal na kalinisan:

1. Paglalagay ng makeup sa mukha o lipstick.
2. Pagsusuot ng maraming alahas sa kamay (tulad ng relo, singsing, pulseras na hindi tinatanggal).
3. Mahahabang kuko o may nail polish.
4. Hindi pagsuot ng mask habang nagtatrabaho, o maling pagsusuot nito (hindi natatakpan ang ilong at bibig).
5. Paulit-ulit na paggamit ng disposable mask pagkatapos gamitin o kapag kitang marumi na.
6. Hindi paghuhugas ng kamay ayon sa tamang hakbang.
7. Pagtatrabaho nang hindi nababalutan nang maayos ang sugat sa kamay bago magsuot ng gloves.
8. Pagkatapos humawak ng lutong pagkain o ready-to-eat food, hindi naghuhugas ng kamay o nagpapalit ng malinis na gloves matapos humawak ng posibleng kontaminadong bagay.
9. Ang mga food handler na naghahanda ng ready-to-eat food ay humahawak din ng pera o iba pang posibleng kontaminadong bagay nang sabay o sunod-sunod.



Mask

Magsuot ng malinis na disposable mask upang maiwasan ang pagkalat ng mikrobyo sa pamamagitan ng patak ng laway.

Alahas

Huwag magsuot ng alahas habang nagtatrabaho, tulad ng hikaw, kuwintas, relo, pulseras, o singsing.

Sapatos

- Magpalit sa sapatos pangtrabaho
- bawal magsuot ng mataas na takong o tsinelas habang nagtatrabaho
- ang sapatos pangtrabaho ay dapat laging malinis, hindi tinatablan ng tubig, at may anti-slip.

Sumbrero o Hair Net

- Magsuot ng malinis na sumbrero o hair net upang maiwasang mahulog ang buhok o dumi mula sa anit sa pagkain
- dapat itong ganap na tumakip sa buhok.

Damit

- Magsuot ng malinis na damit; magpalit ng uniporme sa mismong lugar ng trabaho
- ang maruruming damit (kabilang ang apron, uniporme ng chef, at iba pa) ay dapat itago nang hiwalay sa pagkain at lugar ng operasyon.

Apron

- Kailangang labhan araw-araw ang apron
- alisin ito kapag lalabas sa lugar ng trabaho (hal. pupunta sa banyo o magtatapon ng basura)
- ang inalis na apron ay dapat isabit sa nakatalagang malinis na lugar.

2-4 Detalyadong Paalala sa Malinis at Angkop na Kasuotan ng mga Manggagawa sa Pagkain

(4) Paghuhugas ng Kamay

Napakahalaga para sa mga manggagawa sa pagkain na panatilihin ang kanilang mga kamay, dahil ang mga kamay ang pangunahing daluyan ng pagkalat ng mikrobyo mikroorganismo. Ang pinaka-epektibong paraan upang maalis ang mga pathogen at virus ay ang paghuhugas ng kamay. Mga sitwasyon kung kailan dapat maghugas ng kamay ang mga manggagawa:

1. Bago, habang (kapag nadumihan ang kamay), at pagkatapos maghanda ng pagkain.
2. Kapag humahawak ng hilaw na pagkain tulad ng karne, pagkaing dagat, o itlog.
3. Pagkatapos umubo, bumahing, o suminga.
4. Pagkatapos gumamit ng banyo.
5. Pagkatapos humawak ng basura.
6. Pagkatapos magpunas ng counter o gumamit ng kemikal sa paglilinis ng ibang mga ibabaw.
7. Pagkatapos gumamit ng cellphone o humawak ng pera.

Ang paghuhugas ng kamay ang pinakamadali at pinakasimple na paraan upang maiwasan ang cross-contamination ng pagkain, ngunit madalas din itong nakakaligtaan.



2-4 Kagamitan sa Paghuhugas ng Kamay

Kamakailan, tumaas ang kaso ng food poisoning na dulot ng norovirus sa industriya ng pagkain, na pangunahing sanhi ng kontaminasyon ng tubig na ginagamit sa pagpapalaki ng hilaw na sangkap. Kailangang tiyakin ng mga negosyo ang pinagmulan ng hilaw na sangkap at kung maaari itong kainin nang hilaw, subaybayan ang kalusugan ng mga manggagawa, at regular na mag-disimpekta ng mga kagamitan at lugar ng trabaho gamit ang bleach na may chlorine upang mabawasan ang panganib ng norovirus.



Kabanata 3.

Mga Pangangailangan sa Pamamahala ng Kalinisan para sa Lugar ng Pagkain

(1) Pamamahala sa Kapaligiran at mga Pasilidad ng Lugar ng Pagkain

1. Paghahati at Pamamahala ng Kalinisan ng Lugar ng Pagkain

- 1) Ang mga lugar na may magkaibang pangangailangan sa kalinisan ay dapat malinaw na ihiwalay at pamahalaan, at may sapat na espasyo para sa transportasyon.
- 2) Ang mga sales counter ay dapat mahiwalay nang maayos mula sa mga lugar ng paghahanda, pagproseso, at operasyon ng pagkain..
- 3) Ang lugar ng kainan ay dapat laging panatiliing malinis.

Kontaminadong Lugar (Pangkalahatang Lugar ng Trabaho)	Pagtanggap, Paghuhugas
Bahagyang Malinis na Lugar	Paghahanda, Pagluluto
Malinis na Lugar	Pagbalot, Paghahain ng pagkain
Di-Pagkain na Lugar ng Trabaho	Opisina, Palikuran

3-1 Diyagram ng Kalinisan at Pagkakahati ng Lugar sa Negosyong Pang-kainan

2. Pamamahala ng Daloy ng Hangin sa mga Pasilidad ng Pagkain

- 1) Ang kusina ay dapat may angkop na presyon ng hangin at temperatura. Inirerekomenda na ang lugar ng kainan ay panatiliing nasa positibong presyon, habang ang kusina naman ay nasa negatibong presyon. Ang pagdaloy ng hangin mula sa dining/service area papunta sa kusina ay may mga benepisyo tulad ng:

- ① Nakakatulong na mapababa ang temperatura sa kusina.
- ② Nakakapagdagdag ng kasariwaan ng hangin sa kusina.
- ③ Nakakabawi sa mga bahaging may mababang presyon na dulot ng exhaust sa kusina.



Ang hangin ay dumadaloy mula sa mataas na presyon patungo sa mababang presyon, ibig sabihin mula sa positibong presyon papunta sa negatibong presyon.

- 2) Ang mga usok mula sa pagluluto ay dapat na maayos na kontrolin upang maiwasan ang polusyon ng mantika at usok sa lugar ng trabaho at kainan. Hindi dapat naaamoy ng mga customer ang amoy ng nilulutong pagkain mula sa kusina sa service area; kung may naamoy, kailangang tukuyin at agad na alisin ang pinagmulan nito.
- 3) Hangga't maaari, iwasan ang pagkakaroon ng smoking area. Kung kinakailangan, depende sa uri ng air-conditioning system ang pagtatakda:
 - ① Central air-conditioning system: Ilagay malapit sa return air vent.
 - ② Box-type at window-type air-conditioning system: Hindi pinapayagan.
 - ③ Multi-story na gusali: Ilagay sa return air vent na nasa bubong



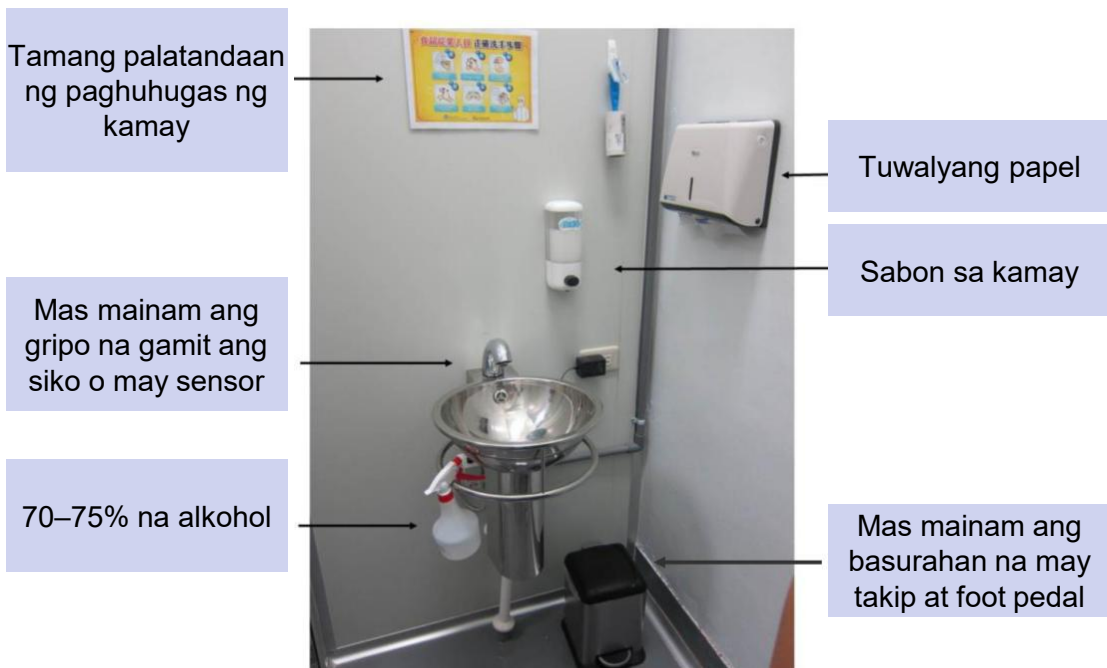
3-2 Angkop na Bentilasyon at Pasilidad ng Tambutso sa mga Establisimento ng Pagkain

3. Pamamahala ng Kalinisan sa Pasilidad ng Hugasan ng Kamay

- 1) Ang lokasyon ng mga pasilidad para sa paghuhugas at pagpapatuyo ng kamay ay dapat naaangkop, at ang bilang nito ay sapat para magamit ng mga tauhan. Ang disenyo ng pasilidad para sa paghuhugas ng kamay ay dapat maiwasan ang muling pagkakakontamina ng mga kamay pagkatapos maghugas.
- 2) Ang pasilidad sa paghuhugas ng kamay sa lugar ay dapat may dumadaloy na tubig, panlinis, tuwalya ng papel o iba pang kagamitan para sa pagpapatuyo ng kamay, at isang brush para sa paglilinis ng mga kuko. Dapat ding maglagay ng kagamitan para sa pagdidisinfekt kung kinakailangan.
- 3) Ang malinaw at madaling maintindihan na mga hakbang ng paghuhugas ng kamay ay dapat ipaskil sa mga madaling makita na lugar. Kung may mga dayuhang manggagawa, inirerekomenda na ang mga hakbang sa paghuhugas ng kamay ay ipaskil din sa wikang kanilang nauunawaan.



3-3 Nagbibigay ang TFDA website ng mga isinaling materyales tungkol sa tamang paraan ng paghuhugas ng kamay. Hinihikayat ang mga negosyo na i-download at gamitin ang mga ito.



3-4 Pasilidad para sa paghuhugas ng kamay

4. Pamamahala ng Kalinisan sa Pasilidad nang Suplay ng Tubig

- 1) Ang mga sistema ng tubo para sa malinis na tubig at hindi malinis na tubig ay dapat na ganap na magkahiwalay. Ang mga gripo o labasan ng tubig na muling ginagamit para sa paghahanda ng pagkain, paggawa ng yelo, at paglilinis ng mga kagamitan o kasangkapang may kinalaman sa pagkain ay dapat malinaw na may label at madaling makilala.
- 2) Ang mga imbakan ng tubig (kabilang ang mga, tore, at bukal) ay dapat panatiliing malinis at linisin nang hindi bababa sa isang beses bawat taon, at dapat magkaroon ng maayos na talaan ng paglilinis.
 - ① Inirerekomenda na magtago ng mga larawan bago at pagkatapos ng paglilinis ng tangke bilang ebidensya para sa inspeksiyon.
 - ② Kung ang paglilinis ay ipinaubaya sa isang kumpanya, dapat magtago ng mga kaukulang rekord tulad ng job order at mga larawan.
 - ③ Dapat muling kumpirmahin ang kalidad ng tubig matapos ang paglilinis.

5. Pamamahala ng Kalinisan ng mga Lugar ng Paghuhugas

- 1) Ang lugar para sa paghuhugas ng mga sangkap ng pagkain ay dapat may dumadaloy na tubig na tumutugon sa pamantayan ng inuming tubig, at may pasilidad para sa paghuhugas, pagbabanlaw, at epektibong pagpapaputi o pagdidisimpekta ng mga kagamitan at kubyertos.
- 2) Ang mga pasilidad sa paghuhugas ng kagamitan ay dapat may gripo na nakalagay nang mas mataas kaysa sa pinakamataas na antas ng tubig sa lababo upang maiwasan ang kontaminasyon mula sa backflow. Kung walang sapat na dumadaloy na tubig na tumutugon sa pamantayan ng inuming tubig, dapat gumamit ng mga disposable na kagamitan na itinatapon kaagad pagkatapos gamitin.



3-5 Ang mga pasilidad sa paghuhugas ay dapat may kakayahan para sa paghuhugas, pagbabanlaw, at epektibong pagdidisimpekta (ang larawan ay nagpapakita ng tatlong-kompartimentong lababo).

Ang mga negosyong pang-kainan ay dapat maglagay ng manual na tatlong-kompartimentong lababo o high-temperature na awtomatikong makinang panghugas ng pinggan para sa paglilinis ng mga kagamitan sa pagkain. Kung gagamit ng high-temperature na makinang panghugas, ang presyon ng tubig ay dapat hindi bababa sa 23 pounds kada square inch (23 lbs/psi). Ang mga kinakailangang operasyon para sa paghuhugas, pagbabanlaw, at epektibong pagdidisimpekta ay ang mga sumusunod:

Mga Kinakailangan sa Operasyon ng Mataas na Temperatura na Kagamitan sa Paglilinis ng Kagamitang Pang-kusina	
Lababo sa Paglilinis	Maligamgam na tubig na may panlinis na nasa 45°C pataas (inirerekomenda 45–49°C).
Lababo sa Banlaw	Sapat na dumadaloy na tubig upang lubos na matanggal ang panlinis.
Lababo sa Pagdidisinfekt (Isagawa gamit ang isa sa mga sumusunod na paraan)	1. Temperatura ng tubig na 80°C pataas (manwal na paghuhugas: ibabad nang ≥ 2 minuto). 2. Tuyong init na 110°C pataas (manwal na paghuhugas: painitin nang ≥ 30 minuto). 3. Solusyon ng klorin na may 200 ppm natitirang klorin (manwal na paghuhugas: ibabad nang ≥ 2 minuto). 4. Singaw na 100°C pataas (manwal na paghuhugas: painitin nang ≥ 2 minuto).
Paalala: Hindi pinapayagan ang paghuhugas kung ang temperatura o presyon ng tubig ay hindi naaabot ang pamantayan. Gabay sa Mabuting Gawi sa Paglilinis ng Kagamitang Pang-kusina, 2012-09-07	

※ Dapat bigyang-pansin na hindi masyadong mataas ang temperatura ng tubig sa paghuhugas. Kung masyadong mainit, ang natitirang protina sa ibabaw ng kagamitan ay maaaring ma-denature dahil sa init, dumikit sa ibabaw, at maging mahirap linisin.

6. Pamamahala ng Kalinisan Habang may Produksyon

- 1) Ang inuming tubig ng empleyado ay dapat nakalagay at pinamamahalaan sa nakatalagang lugar. Kailangang lumabas muna sa lugar ng trabaho bago uminom.
- 2) Ang mga grease trap ay dapat regular na nililinis.
- 3) Regular na linisin at disimpektahin ang kapaligiran, at panatilihin ang tamang rekord. Ang palikuran ay dapat linisin at disimpektahin araw-araw.
- 4) Dapat ipatupad ang epektibong mga hakbang laban sa peste sa lugar ng operasyon upang maiwasan ang paglitaw ng peste o anumang bakas nito.

- ① Pumili ng kwalipikadong operator ng pest control at tiyaking mayroon silang balidong lisensya sa pagkontrol ng peste.
- ② Mas inirerekomenda ang pagpapanatili ng malinis at maayos na kapaligiran sa trabaho kaysa umasa lamang sa disinfection laban sa peste.
- ③ Sa pest control disinfection, iwasang makontamina ang mga kagamitan at kasangkapan; balutin muna ang mga ito bago mag-spray.



Pinagmulan ng larawan:
 Ahensya ng Pamamahala ng
 Kemikal, Kagawaran ng
 Kapaligiran



3-6 Panatilihing tuyo at malinis ang kusina upang maiwasan ang pagpasok ng mga peste at pagdami ng mga mikrobryong nagdudulot ng sakit.

- 5) Dapat silang asikasuhin sa tanggapan ng pagtanggap (reception area) at hindi direktang papasukin sa kusina.
- 6) Iwasan hangga't maaari ang pagtanggap ng mga kargamento sa oras ng trabaho upang mabawasan ang kontaminasyon sa kusina.



3-7 Ang mga bisita ay dapat tanggapin sa silid-pangbisita.

(2) Pamamahala ng Kalinisan ng mga Kagamitan at Kasangkapan

1. Ang mga kagamitan at kasangkapan ginagamit sa proseso ng paghahanda ay dapat gamitin at panatiliing nasa maayos na kondisyon upang maiwasan ang kontaminasyon ng pagkain; kung kinakailangan, gumamit ng pagkakaiba sa kulay upang tukuyin ang iba't ibang gamit.
2. Ang mga gamit na pang-isahang gamit (disposable tableware) ay dapat itapon kaagad pagkatapos gamitin; sa mga lugar na may kainan na pinaghahati-hatian, magbigay ng mga kubyertos para sa paghahati gaya ng sandok, sipit, tinidor, kutsilyo at iba pang kinakailangang kagamitan.



3-8 Ang mga restawran ay dapat magbigay ng mga tisyu at tsinelas para sa mga customer.

3. Ang mga kagamitang ibinibigay ay dapat panatiliing tuyo at malinis, ang bahagi na sumasayad sa pagkain ay dapat makinis, walang deformidad, sira, bitak, chip o kalawang; walang natitirang mantika, almirol, protina, at panglinis para sa pagkain; at dapat masuri para sa pathogenic microorganisms kung kinakailangan.

Para sa pagsusuri ng mga natitirang taba, almirol, protina, at detergent sa mga gamit, maaaring sumangguni sa "Simpleng Paraan ng Pagsusuri ng Natitirang Taba, Almirol, Protina, at Alkylbenzene Sulfonate sa Mga Kagamitang Pang-kainan" na inilathala ng Ministry of Health and Welfare noong Nobyembre 3, 2023, o gumamit ng angkop na paraan batay sa pangangailangan ng sariling pamamahala, gaya ng paggamit ng mga nabibiling komersyal na test kits.



4. Ang mga pagkain at kagamitang pangmesa ay dapat itago na may proteksyon laban sa alikabok, insekto, at iba pang kinakailangang sanitaryong hakbang!
5. Ang mga kagamitan, kasangkapan, at iba pang gamit na ginagamit sa paghahanda ng pagkain ay dapat panatilihing malinis sa lahat ng oras.
 - 1) Ang mga kagamitan ay dapat gamitin lamang pagkatapos masiguro na malinis, at hugasan nang mabuti pagkatapos gamitin.
 - 2) Ang mga nalinis at nadisimpektang kagamitan at kasangkapan ay dapat panatilihing tuyo at protektado laban sa muling kontaminasyon.
 - 3) Ang paglilinis at pagdidisimpekta ng mga kagamitan at kasangkapan ay dapat maiwasan ang pagkontamina ng pagkain, mga ibabaw na may kontak sa pagkain, at mga materyales ng pakete.
6. Mga mungkahing paraan upang mapanatiling malinis at maiwasan ang kontaminasyon ng mga kagamitan, kasangkapan, at iba pang gamit na ginagamit para sa pagkain:
 - 1) Magtalaga ng espesyal na lugar para sa imbakan ng mga nalinis na kagamitan, malinaw na naka-label at may wastong paghahati. Ang imbakan ay hindi dapat malapit sa mga kontaminant tulad ng basurahan o hindi pa nahugasang pagkain at kagamitan.
 - 2) Itago ang mga nalinis na kagamitan sa malinis na lalagyan o balutin ng malinis na plastik na bag.
 - 3) Ang mga nalinis at nadisimpektang kagamitan at kasangkapan ay dapat patuyuin bago isalansan.



3-9 Pagkatapos patuyuin, ang mga kagamitan ay dapat isalansan nang maayos.

7. Ang mga establisimento ng pagkain ay dapat maglinis at magdisimpekta o pagsasagawa ng isterilisasyon sa mga pasilidad, kagamitan, kasangkapan, at mga lalagyan. Sa paglilinis, dapat gumamit ng tubig na umaayon sa pamantayan ng inuming tubig. Kung gagamit ng panlinis, tanging panlinis na ligats para sa pagkain lamang ang papayagan. °
8. Aling mga kagamitan at kasangkapan ang kailangang isailalim sa pagdidisimpekta o isterilisasyon, at anong paraan ang dapat gamitin?
 - 1) Mga chopping board, kutsilyo, sandok, at kagamitang pangkainan: dapat gamitan ng tuyong init, singaw, mainit na tubig, solusyong may kloro, o iba pang mabisang paraan.
 - 2) Mga tuwalya at basahan: dapat gamitan ng singaw, kumukulong tubig, solusyong may kloro, o iba pang mabisang paraan.



3-10 Hiwalay na Imbakan ng mga Nalinis na Kagamitan



3-11 Ang mga chopping board ay dapat ihiwalay para sa hilaw at luto nang pagkain (gamit ang kulay bilang batayan).

Karaniwang Paraan ng Pag-isterilisa ng Kagamitan sa Industriya ng Pagkain

	Pagpakulo para sa Pag-isterilisa	Pag-isterilisa gamit ang singaw	Pag-isterilisa gamit ang mainit na tubig	Pag-isterilisa gamit ang solusyong may kloro	Pag-isterilisa gamit ang tuyong init
Mga tuwalya, basahan, atbp.	100 °C sa loob ng 5 minuto	100 °C sa loob ng 5 minuto	---	---	---
Tableware	100 °C sa loob ng 1 minuto	100 °C sa loob ng 2 minuto	80 °C sa loob ng 2 minuto	Epektibong natitirang kloro na mas mababa sa 200 ppm; ibabad sa solusyon nang 2 minuto.	110 °C sa loob ng 30 minuto

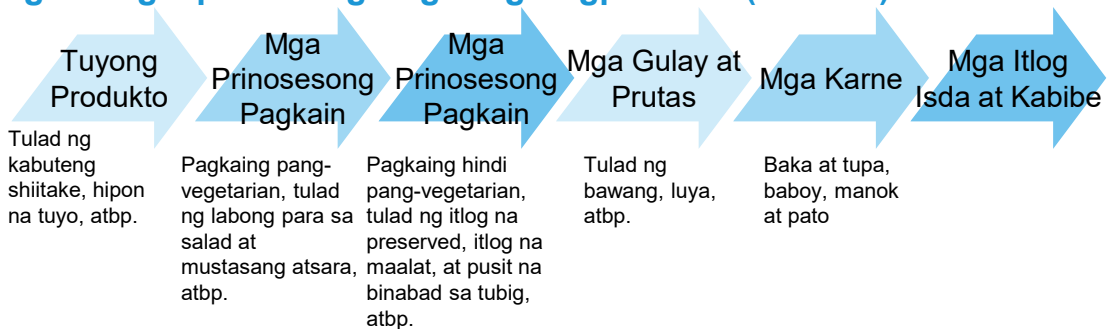
Tala: Ang "---" ay nangangahulugang walang inirerekomandang kondisyon ng paggamit.

Kabanata 4. Pamamahala sa Kalinisan Habang Naghahanda ng Pagkain

(1) Paghuhugas at Paunang Proseso ng mga Sangkap

1. Bago magsagawa ng iba't ibang gawain, kailangang maghugas nang mabuti ng kamay ang mga empleyado.
2. Kapag naghuhugas ng iba't ibang uri ng sangkap, dapat iwasan ang cross-contamination. Dalawang posibleng paraan: ① paghihiwalay ayon sa lugar; ② paghihiwalay ayon sa oras.
 - ① Paghihiwalay ayon sa Lugar: Magtakda ng hiwalay na mga lugar ng paghuhugas para sa iba't ibang uri ng sangkap, gaya ng para sa gulay at prutas, karne, at pagkaing-dagat (isda, kabibe, atbp.).
 - ② Paghihiwalay ayon sa Oras: Kung iisang lugar lamang ang ginagamit ng establisyimento, dapat hatiin ayon sa oras ang pagproseso ng iba't ibang uri ng sariwang sangkap. Ang tamang pagkakasunod ay: gulay at prutas → karne → isda at kabibe.

Halimbawa ng Paghihiwalay ayon sa Oras para sa Pagproseso ng mga Sangkap sa Isang Lugar ng Pagproseso (Lababo)



4-1 Hiwalay na Pagproseso ng Isda, Kabibe, at mga Gulay/Prutas

Pagkatapos maghugas ng iba't ibang uri ng pagkain, dapat linisin ang lababo upang maiwasan ang cross-contamination.



(2) Pagluluto at Pagproseso

1. Ang liwanag sa pangkalahatang lugar ng trabaho ay dapat hindi bababa sa 100 lux, at ang liwanag sa ibabaw ng mesa ng trabaho o paghahanda ay dapat hindi bababa sa 200 lux. Ang ginagamit na ilaw ay hindi dapat mabago ang kulay ng pagkain. Ang mga ilaw sa ibabaw ng pagkain ay dapat may pananggalang, at ang mga kagamitang pang-ilaw ay dapat panatiliing malinis.



4-2 Ang mga Kagamitang Pang-ilaw ay Dapat may Proteksiyon na Pantakip

2. Ang mga ibabaw ng mesa sa paghahanda ng pagkain ay dapat nakalatag ng hindi kinakalawang na asero. Mga Paalala:
 - ① Ang kahoy na nasa loob ng stainless steel panel ay dapat ganap na takpan ng hindi kinakalawang na asero upang maiwasan ang pagkabulok.
 - ② Para sa mesa ng paggawa ng pansit o noodles, maaaring gumamit ng marmol ayon sa pangangailangan; subalit, dapat iwasan ang paggamit ng mga asidikong sangkap.



4-3 Ang mga Mesa ng Paghahanda ng Pagkain ay Dapat Takpan ng Hindi Kinakalawang na Asero

3. Ang pagkain, mga lalagyan ng pagkain, at mga kagamitan ay hindi dapat ilagay sa sahig upang maiwasan ang kontaminasyon. Kahit ang pagkain, lalagyan, at kagamitan na naghihintay pang hugasan ay hindi rin dapat ilagay sa sahig.
4. Ang kusina ay dapat may Air Make-up System. Ang mga benepisyo nito ay:

- ① Pinupunan ang kakulangan ng hangin na dulot ng pagbuga sa kusina.
- ② Nagbibigay ng insulasyon laban sa init.
- ③ Nagpapababa ng temperatura.



4-4 Ang mga Kusina ay Dapat may Air Make-up System

5. Sa proseso ng pagluluto, dapat gumamit ng mga kalan na mataas ang kahusayan sa init upang mabawasan ang sobrang init sa kusina, na maaaring magbigay ng pagkakataon para sa mabilis na pagdami ng mga pathogen.
6. Karamihan sa mga restawrang Tsino ay gumagamit ng blast stove. Ang bentahe nito ay malakas ang apoy at mabilis ang pag-gisa, subalit halos 70% ng init ay napupunta sa kusina, na nagiging isang seryosong suliranin sa kalinisan.
7. Sa mga operasyon ng pangkatang pagpapakain, mas mainam na gumamit ng gas tilting kettle at pinagsamang kalan para sa pag-steam at pag-ihaw upang mabawasan ang usok ng mantika at sobrang init sa kusina.
8. Ang mantikang ginagamit sa pagprito ay dapat ganap na palitan ng bago kapag ang nilalaman ng total polar compounds (TPC) ay umabot sa 25%. Hindi na ito dapat muling gamitin.
9. Para sa mga malamig na putahe na inihahain sa mga bisita sa mga piging, mas mainam na maghain ng pagkaing dumaan sa acidification o dehidrasyon upang matiyak ang kaligtasan sa pagkain.
10. Sa proseso ng paggisa o stir-fry, dapat iwasan ang sobrang pag-alog o pag-ikot ng kawali.



* Ang sobrang pag-alog ng kawali ay maaaring magdulot ng sunog sa kusina at maging sanhi ng madulas at hindi malinis na kalagayan ng kusina.

4-5 Ang sobrang pag-alog ng kawali ay madaling magdulot ng sunog at mamantikang hindi malinis na kalagayan.

11. Ang baboy at manok ay dapat ihain nang lubusang luto upang maiwasan ang sitwasyong luto ang labas ngunit hilaw ang loob.

- ① Ang pagluluto nang mabuti ng baboy at manok ay para maiwasan ang kontaminasyon ng mga parasito at iba pang pathogen.
- ② Ang mga tauhan ng serbisyo ay hindi dapat magtanong sa mga kostumer ng mga katulad na tanong gaya ng: “Paano mo gustong lutuin ang iyong pork chop o chicken steak?” •
- ③ Ang baboy at ilang karne ng hayop ay dapat lubusang lutuin at hindi maaaring ihain na kalahating luto.
- ④ Kapag nagluluto ng steak, ang gitnang temperatura ay dapat umabot ng hindi bababa sa 80°C upang maiwasan ang pagkalason sa pagkain.
- ⑤ Ang mga sariwang pagkaing-dagat ay dapat lutuin muna nang mabuti bago kainin upang maiwasan ang pagkalason sa pagkain.



4-6 Kapag hindi wasto ang pagluluto ng karne, maaaring maluto ang labas ngunit hilaw pa rin ang loob.

12. Ang mga kagamitan para sa hilaw at lutong pagkain ay dapat paghiwalayin. Ang mga kutsilyo at chopping board ay dapat agad na hugasan at disimpektahin matapos gamitin. Chopping Board:

- ① Kailangang magkaroon ng hindi bababa sa dalawang chopping board: isa para sa hilaw na pagkain at isa para sa lutong pagkain.
- ② Bukod dito, dapat maghanda pa ng tatlong chopping board upang hiwalay na gamitin para sa gulay, isda at kabibe, at karne.



4-7 Ang hilaw at lutong pagkain ay hindi dapat pinoproseso nang sabay, dahil madaling magdulot ito ng kontaminasyon.

13. Anumang hilaw na pagkain na gagamitin bilang dekorasyon sa ibabaw o ilalim ng lutong pagkain ay dapat munang sumailalim sa epektibong paghuhugas at pagbawas ng mikrobyo bago gamitin bilang dekorasyon. Ang mga paraan ay ang mga sumusunod:
 - ① Pag-blanch o mabilis na paglubog sa mainit na tubig
 - ② Pag-init upang ma-deactivate ang enzymes (scalding)
 - ③ Pagbanlaw gamit ang solusyong may suka (acetic acid)
 - ④ Banlawan gamit ang 50–100 ppm na solusyong may kloro, tiyakin na ang natitirang epektibong kloro ay mas mababa sa 1 ppm.
14. Ang nilutong pagkain ay dapat ihain kaagad hangga't maaari. Kung kailangang i-refrigerate, ang pagkain ay dapat hatiin sa ilang maliliit na lalagyan at agad na ilagay sa loob ng refrigerator. Sa ganitong paraan, magiging pareho ang temperatura sa loob at labas ng pagkain, maiwasan ang sitwasyong malamig ang labas ngunit mainit pa ang loob, at hindi magkakaroon ng pagkakataon na ang mga bakterya ay dumami.
15. Ang temperatura ng pagpapalamig ay dapat mas mababa sa 7°C, ang temperatura ng pagyeyelo ay dapat mas mababa sa -18°C, at ang temperatura ng mainit na imbakan ay dapat higit sa 60°C. Ang pagkain ay dapat ding takpan o balutin upang maayos na maimbak ayon sa klase.



4-8 Pinakamadaling dumami ang mga bakterya sa temperatura na nasa pagitan ng 16°C at 49°C.

16. Maliban sa mga lugar na para sa kontaminasyon, ang sahig ng kusina ay dapat laging tuyo at malinis. Mga kahinaan ng basa at madulas na sahig:
 - ① Madaling madulas at masugatan ang mga tauhan.
 - ② Kapag basa ang lugar ng trabaho, maaaring magdulot ng cross-contamination ang mga tauhan kung walang maayos na pamamahala.
 - ③ Sa basang lugar ng trabaho, madaling dumami ang mga bakterya.
17. Ang proseso ng paghahanda ng pagkain ay dapat may mga hakbang upang maiwasan ang cross-contamination.
18. Ang paghahanda, pagproseso, at paghawak ng hilaw o malamig na pagkain ay dapat gawin sa nakatalagang lugar.
19. Ang lugar para sa pag-aalaga ng sariwang produktong-tubig ay dapat malinaw na ihiwalay sa lugar ng paghahanda ng pagkain.
20. Sa oras ng paghahanda, ang pagpasok at paglabas ng mga kalakal at tauhan sa kusina at lugar ng trabaho ay dapat may wastong kontrol.
21. Ang lugar-kainan ay dapat laging panatiliing malinis.

(3) Wastong Sukat at Pagbabalot

- Ang lugar ng pamimigay at pagbalot ay kabilang sa malinis na lugar ng trabaho, at ang pagpasok at paglabas ng mga tauhan ay dapat mahigpit na kontrolado. Mga Dapat Bigyang-diin:
 - Dapat maglagay ng lababo para sa paghuhugas ng kamay upang makapaghugas ang mga empleyado anumang oras.
 - Dapat panatilihin ang positibong presyon ng hangin upang mapanatili ang kalinisan ng hangin.
 - Ang mga pintuan ng pasukan at labasan ay dapat may isang-direksiyong kontrol.
- Ang mga mesa ng buffet ay dapat may mga kagamitan laban sa alikabok at talsik ng laway.
 Dahilan: Upang maiwasan ang kontaminasyon ng pagkain mula sa talsik ng laway ng mga empleyado at mamimili.



4-9 Mga Kagamitang Laban sa Alikabok at Talsik ng Laway para sa Buffet Serving Counter

- Ang mga pasilidad at lugar para sa pagbebenta at pag-iimbak ng pagkain ay dapat panatilihin malinis at may mga epektibong kagamitan laban sa pagpasok ng mga peste.
- Ang mainit na imbakan (high-temperature storage) ng pagkain ay dapat panatilihin sa 60°C o mas mataas.
- Ang mga nilutong putahe ay dapat iimbak at ihain sa angkop na temperatura. Hindi maaaring iwanan sa temperatura ng kuwarto nang higit sa 2 oras. Ang mga lutong pagkain at madaling masira na putahe ay dapat agad na ilagay sa refrigerator, at ang mainit na imbakan para sa lutong pagkain ay dapat panatilihin sa 60°C o mas mataas.
- Ang mga nagbibigay ng handa-kainin na putahe na hindi inihanda sa sariling lugar ay dapat magsagawa ng mga hakbang upang maiwasan ang pagkasira, pagkabulok, at mapanatili ang kaligtasan sa pagkain.



4-10 Ang temperatura ng mainit na imbakan ay dapat panatilihin sa 60°C (142°F).

7. Ang mga gamit sa bodega ay dapat iimbak nang naka-kategorya sa mga paleta o estante, o magsagawa ng iba pang epektibong hakbang. Hindi dapat direktang ilagay sa sahig, at dapat panatilihin ang maayos na bentilasyon.
8. Dapat may nakatalagang opisyal para sa pamamahala ng kalinisan na naroroon sa lugar upang mangasiwa ng pamamahala sa kalinisan ng pagkain.
9. Ang mga gawain sa pagbebenta at pag-iimbak ay dapat sumunod sa prinsipyo ng First-In, First-Out (FIFO).
10. Para sa mga gawain sa pagbebenta at pag-iimbak na nangangailangan ng kontrol sa temperatura at halumigmig, dapat magtatag ng mga pamamaraan at pamantayan sa kontrol at isagawa ito nang naaayon.
11. Sa mga gawain sa pagbebenta at pag-iimbak, dapat regular na suriin ang etiketa ng produkto at kondisyon ng imbakan. Kung may makita mang abnormalidad, dapat agad itong tugunan upang matiyak ang kalidad at kalinisan ng pagkain o food additives.
12. Ang mga materyales o pakete na maaaring makakontamina sa mga hilaw na materyales, kalahating tapos, o tapos na produkto ay dapat may hakbang laban sa cross-contamination; kung hindi, hindi ito maaaring iimbak kasama ng mga hilaw, kalahating tapos, o tapos na produkto.
13. Ang ilaw sa lugar ng pagbebenta ay dapat umabot ng hindi bababa sa 200 lux, at ang ilaw na ginagamit ay hindi dapat mabago ang kulay ng pagkain.
14. Ang mga negosyong nagbebenta o nag-iimbak ng mga frozen at refrigerated na pagkain ay dapat sumunod sa mga sumusunod na kaugnay na propesyonal na alituntunin:
15. Ang mga nagbebenta ay hindi maaaring basta-bastang baguhin ang itinakdang kondisyon ng temperatura ng imbakan ng tagagawa. Ang core temperature ng frozen na pagkain ay dapat panatilihin sa mas mababa sa -18°C ; ang core temperature ng refrigerated na pagkain ay dapat mas mababa sa 7°C pero mas mataas sa freezing point.



4-11 Diyagram ng Cold Storage o Frozen Storage

16. Ang mga freezer at refrigerator ay dapat regular na i-defrost at panatiliing malinis.
 - ① Ang mga frozen na pagkain ay dapat may kumpletong selyadong pangunahing pakete. Ang mga frozen at refrigerated na pagkain ay hindi maaaring gamitan ng metal staples o goma para itali, at hindi maaaring ibenta kung sira o punit ang pakete.
 - ② Ang mga frozen na pagkain ay dapat ihiwalay ang imbakan at pagbebenta mula sa mga refrigerated na pagkain.
 - ③ Kapag naka-display sa freezer, ang mga frozen na pagkain ay hindi dapat lumampas sa maximum load line upang mapanatili ang maayos na sirkulasyon ng malamig na hangin at maprotektahan ang kalidad ng pagkain.
17. Ang mga sangkap sa bodega ay dapat nakaimbak nang hiwa-hiwalay ayon sa uri ng pagkain. Ang hilaw at lutong pagkain ng parehong uri ay hindi dapat paghaluin at dapat itabi nang magkahiwalay. Dapat sundin ang prinsipyong “First-In, First-Out (FIFO)”.
18. Para sa mga catering business, bukod sa mga nabanggit na kahingian, dapat din sundin ang mga sumusunod na regulasyon:
 - ① Ang lugar ng pagluluto at mga pagkaing ihahain ay hindi dapat direktang naarawan, nauulanan, o nalalantad sa pinagmumulan ng kontaminasyon, at dapat may bubong at pasilidad para sa pagpapalamig o pagyeyelo.
 - ② Sa paghahanda ng pagkain, dapat sundin ang mga prinsipyo ng pagiging sariwa, malinis, mabilis, tamang pag-init at pagpapalamig, at hindi dapat magkaroon ng cross-contamination.
 - ③ Para sa catering na may higit sa 200 katao, dapat ipagbigay-alam sa lokal na tanggapan ng kalusugan sa lugar ng catering hindi bababa sa 3 araw bago ang aktibidad. Ang ulat ay dapat may kasamang nag-utos, nagsagawa, lugar, bilang ng kalahok, at menu.



4-12 Ang mga catering business ay dapat magluto ng pagkain sa lugar na may bubong o silungan.

Mga Alituntunin sa mga Kasanayang Pangkalinisan para sa mga Manggagawa sa Serbisyo ng Pagkain

Ahensiyang Naglathala :	Taiwan Food and Drug Administration, Ministry of Health and Welfare (TFDA)
Address :	No.109, Alley 130, Sec.1, Academia Road, Nangang District, Taipei 115021, Taiwan
Website :	http://www.fda.gov.tw
Telepono :	+886-2-2787-8200 · 1919 (National Food Safety Hotline)
Publisher :	Ciang, Chih-Kang
Editor-in-Chief :	Tsai, Shu-Chen
Deputy Editor-in-Chief :	Hsu, Chao-Kai
Reviewer :	Hsiao, Hui-Wen; Chou, Pei-Ju
Editorial Team (2nd Edition) :	Liu, Tsu-An ; Chen, Juo-Yu; Chuang, Pei-Hua; Lee, Wan-Chen
Editorial Team (1st Edition) :	Hsieh, Hsiu-Ying; Hsu, Yao-Nan; Chang, Cheng-Chin; Chuang, Li-Hsun
Published in :	December, 2025 (2nd Edition)
Design :	Food Industry Research and Development Institute
GPN :	1011401649
ISBN :	978-626-448-009-3

May-ari ng Karapatang-ari: Taiwan Food and Drug Administration, Ministry of Health and Welfare (TFDA)

Lahat ng karapatan ay nakalaan. Para sa anumang pangangailangan, mangyaring makipag-ugnayan sa Taiwan FDA.



Tagapag-ayos



Taiwan Food and Drug
Administration

Tagapagpatupad



Food Industry Research and
Development Institute



衛 生 福 利 部
食 品 藥 物 管 理 署
Taiwan Food and Drug Administration

Address : No.109, Alley 130, Sec.1, Academia Road, Nangang District,
Taipei 115021, Taiwan

Phone : +886-2-2787-8000

Website : <http://www.fda.gov.tw>