

LISTAHAN PARA SA SARILING INSPEKSYON SA SARILI

ph.lacounty.gov/mehko | homebasedfoods@ph.lacounty.gov | (626) 430-9855

Ang mga bagay (item) na nakalista sa ibaba ay kumakatawan sa mga pangunahing lugar na sinuri sa panahon ng inspeksyon ng Operasyon ng Maliit na Negosyo sa Kusina ng Tahanan [Microenterprise Home Kitchen Operation (**MEHKO**)]. Ang listahang ito ay idinisenyo para tulungan ka bilang nagpapatakbo (operator) ng pasilidad, sa pagsusuri ng kondisyon ng iyong operasyon. Iminumungkahi namin na suriin mo ang listahang ito at "tsekan" ang mga bagay (item) na sumusunod sa mga alituntunin. Ang mga bagay (item) na hindi natsekan ay maituturing na isang "paglabag" at dapat itama.



Mangyaring makipag-ugnayan sa **Homebased Food Operations Program** sa **(626) 430-9855** o mag-email sa homebasedfoods@ph.lacounty.gov kung mayroon kang anumang mga katanungan.

KALIGTASAN SA PAGKAIN

| | |
|--------------------------|---|
| <input type="checkbox"/> | Ang pagkain na binili para sa iyong negosyo ay may tamang tatak (label) at binili mula sa isang aprubadong mapagkukunan (lisensyado ng county, estado, o pederal na pamahalaan). |
| <input type="checkbox"/> | Ang lahat ng mga pagkain ay nakaimbak ng hindi bababa sa 6 "(pulgada) mula sa sahig. |
| <input type="checkbox"/> | Ang anumang mga nasisirang pagkain na nakaimbak sa labas ng tahanan (ibig sabihin, garahe, kubo, patyo) ay maayos na nakaimbak sa refrigerator/freezer na may maayos na pagsasara ng pinto/takip. |
| <input type="checkbox"/> | Ang hilaw na buong gulay/prutas (produce) ay hinuhugasan bago hiwain, ihain, at/o isama sa iba pang mga sangkap bago lutuin. |
| <input type="checkbox"/> | Ang pagkain ay protektado mula sa dumi, hindi kinakailangang paghawak, pagtulo mula sa itaas, at iba pang mga klase ng kontaminasyon. |
| <input type="checkbox"/> | Ang lahat ng mga lalagyan ng maramihang nakaimbak na pagkain (bulk food storage containers) ay may tamang takip at maayos na may tatak (label) na may pangalan ng mga laman nito. |
| <input type="checkbox"/> | Ang mga produktong pagkain ay nakaimbak sa mga lalagyang hindi nakakalason. |
| <input type="checkbox"/> | Ang mga mapanganib na sangkap (mga gamit sa paglilinis) ay may tamang tatak (label) at nakaimbak na malayo sa mga produkto ng pagkain. |

KONTROL NG TEMPERATURA

| | |
|--------------------------|---|
| <input type="checkbox"/> | Ang mga posibleng mapanganib na pagkain ay pinapanatiling mainit sa/o mas mataas sa 135°F o pinapanatiling malamig sa/o mas mababa sa 41°F. |
| <input type="checkbox"/> | Ang termometro (thermometer), na tumpak sa + o -2°F, ay ibinibigay bilang mahalagang bahagi ng refrigerator (dayal [dial] sa labas) o matatagpuan sa loob ng bawat yunit, sa pinakamainit na bahagi nito, sa isang madaling makitang lokasyon. |
| <input type="checkbox"/> | Ang isang tumpak na metal na pangsukat na termometro (metal probe thermometer) o thermocouple, na angkop para sa pangsukat ng temperatura ng pagkain, ay madaling makukuha at ginagamit para suriin ang mga temperatura ng pagkain. |
| <input type="checkbox"/> | Magkaroon ng naaayos sa tamang sukat na termometro (calibrated thermometer) para masigurado na ang pagkain ay luto, napainit muli, at pinapanatiling nasa tamang temperatura. Para sa impormasyon kung paano ayusin ang tamang sukat ng termometro (calibrate thermometer), sumangguni sa polyetong (pamphlet) "Gabay sa Kaligtasan ng Pagkain sa Kusina sa Tahanan". |

KAGAMITAN/MGA KUBYERTOS

| | |
|--------------------------|---|
| <input type="checkbox"/> | Ang lahat ng mga espasyo sa counter sa kusina ay malinis na walang mga personal na gamit at mga bagay (item) na hindi ginagamit sa sa paghahanda ng pagkain. |
| <input type="checkbox"/> | Ang lahat ng mga kagamitan (ibig sabihin, kubyertos, mesa, lababo, lalagyan ng pagkain, atbp) ay malinis at maayos na pinananatili, at ang mga ibabaw na nadidikitan pagkain ay maayos na hinuhugasan, binabanlawan, sina-sanitize, at pinapatuyo sa hangin. |
| <input type="checkbox"/> | Ang huling pagbabanlaw ng pagsa-sanitize ng kagamitan ay ginagawa lamang sa pamamagitan ng isa sa mga sumusunod na pamamaraan: a) ibinababad sa solusyon na may 100 ppm kloro (chlorine) ng hindi bababa sa 30 segundo; b) ibinababad sa solusyon na may 200 ppm quaternary ammonium ng 60 segundo; c) sa isang mekanikal na makinang panghugas na may kakayahang makamit ang temperatura sa ibabaw ng ng kubyertos na 160 ° F. |
| <input type="checkbox"/> | Ang mga materyales sa pagsusuri para sa mga pamamaraan na sapat na masuri ang pagsa-sanitize ay madaling makukuha at magamit. Ang mga pirasong pangsururi (test strip) ay dapat tumugma sa uri ng sanitizer na ginamit. |
| <input type="checkbox"/> | Ang mga nasira o hindi aprubadong mga kubyertos ay maayos na inayos o pinalitan. |
| <input type="checkbox"/> | Ang mga kubyertos ay maayos na pinoprotektahan mula sa kontaminasyon habang nakaimbak. |
| <input type="checkbox"/> | Ang parehong tuyo at basang mga basahan na pangpunas ay maayos na ginagamit. Ang maraming gamit na mga basahang pangpunas ay nakalagay sa solusyon ng pang-sanitize (100 ppm kloro [chlorine] o 200 ppm quaternary ammonium) kapag hindi ginagamit. |
| <input type="checkbox"/> | Ang lababo at makinang panghugas ng plato/kubyertos (dishwasher) ay sina-sanitize. Para sa impormasyon kung paano mag-sanitize, sumangguni sa polyetong (pamphlet) “A Guide to Food Safety in a Microenterprise Home Kitchen Operation” . |

KALUSUGAN AT KALINISAN NG HUMAHAWAK NG PAGKAIN

| | |
|--------------------------|--|
| <input type="checkbox"/> | Ang empleyado ng MEHKO at/o mga miyembro ng pamilya/sambahayan na humahawak ng hindi nakabalot na pagkain o kubyertos ay nakakuha ng kanilang Sertipiko ng Tagahawak ng Pagkain (na kinukuha muli [renew] tuwing tatlong taon), at ang lahat ng mga rekord ay madaling makuha. |
| <input type="checkbox"/> | Ang mga tagahawak ng pagkain ay naghuhugas ng kamay gamit ang sabon at maligamgam na umaagos na tubig para sa alinman sa mga sumusunod na dahilan: a) bago magsimula ng trabaho; b) kaagad pagkatapos gumamit ng banyo; c) sa pagitan ng mga gawain; d) anumang oras na kinakailangan para mapigilan ang kontaminasyon ng pagkain. |
| <input type="checkbox"/> | Ang mga tagahawak ng pagkain ay walang bukas na sugat, at walang sakit na may mga sintomas ng pagtatae, pagsusuka, lagnat, o tuloy-tuloy nap ag-ubo, pagbahin, o sipon. |
| <input type="checkbox"/> | Ang mga tagahawak ng pagkain ay nagsusuot ng malinis na panlabas na damit, at ang buhok ng mga empleyado ay maayos na natatakpan gamit ang sumbrero, takip sa buhok, o lambat sa buhok (hair net). |
| <input type="checkbox"/> | Ang mga tagahawak ng pagkain ay hindi naninigarilyo o gumagamit ng tabako sa loob ng kusina ng tirahan. |
| <input type="checkbox"/> | Ang mga damit at personal na gamit ay maayos na iniimbak. |

TUBIG AT DUMI SA ALKANTARILYA (SEWAGE)

| | |
|--------------------------|--|
| <input type="checkbox"/> | Ang suplay ng tubig ay dapat magmula sa isang sistema ng tubig na aprubado ng Dibisyon ng Pangkapaligirang Kalusugan (Environmental Health Division). |
| <input type="checkbox"/> | Ang lahat ng mga lababo ay ganap na gumagana na may mainit at malamig na umaagos na tubig sa ilalim ng presyon. Ang tubig sa paghuhugas ng kamay ay dapat na hindi bababa sa 100oF at ang mainit na tubig na hindi bababa sa 120oF ay dapat na magagamit sa loob ng tirahan. |
| <input type="checkbox"/> | Ang mga tubo ay nasa maayos na kondisyon at hindi tumutulo. |
| <input type="checkbox"/> | Ang lahat ng maruming tubig (wastewater) ay maayos na itinatapon sa pamamagitan ng isang aprubadong sistema ng pagtatapon ng dumi sa alkantariya (hal., alkantariya [sewer], sistema ng poso negro [septic system]). |

MGA LABABO SA BANYO/HUGASAN NG KAMAY

| | |
|--------------------------|---|
| <input type="checkbox"/> | Ang mga pasilidad ng banyo ay malinis, maayos na pinapanatili at nasa mabuting kondisyon. |
| <input type="checkbox"/> | Ang mga isahang gamit na papel na tuwalya (single use paper towel) at lumalabas na sabon galing sa dispenser na lagayan (dispensable soap) ay naroroon [ang bar na sabon at ginagamit na mga paulit-ulit na telang tuwalya [reusable cloth towel] ay hindi aprubado). |
| <input type="checkbox"/> | Ang mga dispenser na lagayan ng tisyu para sa banyo (toilet tissue) ay laging puno. |
| <input type="checkbox"/> | May bentilasyon sa bawat banyo at nasa maayos na kondisyon. |

PAGSUGPO SA PESTE

| | |
|--------------------------|---|
| <input type="checkbox"/> | Ang pasilidad ay walang impestasyon ng mga insekto at daga. |
| <input type="checkbox"/> | Ang mga buhay na hayop ay hindi pinapayagan sa mga lugar ng pinaghahandaang pagkain at wala dapat sa mga lugar ng pinaghahandaan habang aktibong naghahanda ng mga bagay (item) sa listahan ng pagkain (menu) ng MEHKO. |
| <input type="checkbox"/> | Tanging ang mga aprubadong pestisidyo (pesticide) lamang ang ginagamit sa tamang paraan ayon sa etiketa (label) ng tagagawa. |

BASURA

| | |
|--------------------------|--|
| <input type="checkbox"/> | Ang mga lalagyan ng basura ay hindi tumatagas at may takip. |
| <input type="checkbox"/> | Ang mga plastik na bag ay nakatali bago ilagay sa mga lalagyan ng basura. |
| <input type="checkbox"/> | Ang mga basurahan sa labas ay nasa maayos na kondisyon at sarado ang mga takip. |
| <input type="checkbox"/> | Ang taba, Mantika, at Langis [Fat, Oil, Grease (FOG)] ay itinatapon ng maayos. Para sa impormasyon kung paano itapon ang FOG, sumangguni sa gabay na "Mabuting mga Gawi sa Kapitbahayan ng MEHKO (MEHKO Good Neighbor Practices)". |
| <input type="checkbox"/> | Ang mga organikong basura ay pinaghihiwalay sa ayon sa lokal na ordinansa. |

OPERASYON

| | |
|--------------------------|---|
| <input type="checkbox"/> | Ang pasilidad ay may kasalukuyang permiso ng Pamublikong Kalusugan na magpatakbo at nakapaskil habang may operasyon. |
| <input type="checkbox"/> | Ang paghahatid ng pagkain ay maaari lamang mangyari kung ito ay ginagawa ng empleyado ng MEHKO, o ng isang miyembro ng pamilya/kasambahay ng may hawak ng permiso. Tandaan: ang ikatlong partido na naghahatid na mga kumpanya ay maaaring maghatid sa indibidwal na may pisikal o mental na kondisyon na maaaring makapigil sa kanya na makakuha ng pagkain. |
| <input type="checkbox"/> | Ang mga talaan (record) ng paghahatid ng ikatlong partido ay dapat na itago ng may hawak ng permiso. Ang mga talaan ay dapat isama ang bilang at mga petsa ng mga espesyal na kaso ng paghahatid. Ang website ng may hawak ng permiso ay dapat na malinaw na ipaskil na hindi pinapayagan ang paggamit ng ikatlong partido na serbisyo ng paghahatid. Gayundin, ang website ng may hawak ng permiso ay dapat malinaw na ipaskil, na may mga partikular na kondisyon na nagpapahintulot sa paggamit ng ikatlong Partido na mga serbisyo ng paghahatid. |
| <input type="checkbox"/> | Ang labahin (laundry) ng MEHKO ay dapat linisin ng hiwalay mula sa pangkalahatang mga tela (linen) ng sambahayan. |
| <input type="checkbox"/> | Ang mga hayop ay hindi pinapayagan sa kusina at mga lugar ng pinaghahandaan ng pagkain habang nasa mga itinakdang oras ng operasyon ng MEHKO. |
| <input type="checkbox"/> | Walang iba pang mga personal na aktibidad sa pagluluto ang nagaganap habang isinasagawa ang paggawa ng pagkain ng MEHKO. |
| <input type="checkbox"/> | Ang kopya ng huling ulat ng inspeksyon ay naroroon para sa pagsusuri kapag hiniling. |
| <input type="checkbox"/> | Ang mga dokumento para beripikahin ang taunang kabuuang benta ay naroroon kapag hiniling. |

MGA SAHIG / DINGDING / KISAME

| | |
|--------------------------|--|
| <input type="checkbox"/> | Ang mga sahig ay malinis, maayos na pinapanatili, at nasa mabuting kondisyon. |
| <input type="checkbox"/> | Ang mga pader, kisame, at bintana ay malinis, maayos na pinapanatili at nasa mabuting kondisyon. |