

Food Hygiene Management file

※Ang Food Hygiene Management file ay ayon sa nilalaman ng **“Guidebook for Hygiene Management incorporating HACCP Concepts for Small-scale General Restaurant Operators”** na matatagpuan sa Ministry of Health, Labour and Welfare website.

- 1 Palaging i-review ang nilalaman ng “Hygiene Management plan” at i-save ang pinakabagong version kasama ang “Record Sheet” kung saan ito ay madaling i-access.
- 2 Ipakita ang parehong “Hygiene Management plan” at “Record Sheet” kung hinihiling ito ng public health center.

Ang aming pasilidad ay nagsasagawa ng hygiene management alinsunod sa food hygiene management file na ito.

Impormasyon ng pasilidad	
Pangalan ng tindahan	
Lokasyon ng tindahan	
Salesperson	
Food Hygiene Manager	



Paano gamitin ang Food Hygiene Management file

① Alamin ang mga risk Page 3

Nauunawaan natin ang mga risk (panganib) na nakatago sa pagkain na ihihain sa mga customer at isinasaalang-alang ang management method.

② Gumawa ng “Hygiene Management plan”

Key points para sa Hygiene Management plan Page 4

Ito ang pangunahing hygiene management na kinakailangan para sa lahat ng mga operasyon.

- ① Check para sa pagtanggap ng raw materials
- ② Check para sa temperatura sa loob ng refrigerator at freezer
- ③ Pag-iwas sa cross contamination at secondary contamination
- ④ Paglilinis at disinfection ng mga kagamitan, atbp.
- ⑤ Paglilinis at disinfection ng toilet
- ⑥ Employee health management at pagsusuot ng malinis na damit na pangtrabaho
- ⑦ Pagpapatupad ng hygienic handwashing

Mahalagang management points Page 6

Ang hygiene management ay dapat isaalang-alang kapag naghahanda at naghahain ng pagkain.

- ① I-check kung ang pagkain ay ininit
- ② I-check ang kalagayan ng storage ng pagkain

③ Ipatupad ang “Hygiene Management plan”

Kung may problema, i-report ito sa person-in-charge.

④ I-record sa “Record Sheet”

Bukod na file “Food Hygiene Management File (Record Sheet)”

Ang person-in-charge ay magsasagawa ng review 1 beses sa 1 buwan at aayusin ang anumang problema.

⑤ Review

Mga halimbawa ng risk (mga pangunahing panganib at control conditions)

Ang mga sangkap at ang pagproseso ng mga ito ay may kaakibat na “mga panganib (hazard)” na maaaring humantong sa food poisoning. Kung kaya ang mga ingredients at ang pagproseso sa mga ito ay itinuturing na “mahalagang management items” at sinisiguro sa pamamagitan ng hygiene management.

(Ingredients) Food groups, atbp.	Mga pangunahing panganib (hazard)	Mga hazard control method at mga control condition
Lahat ng karne na kinakain	Pathogenic E. coli, Salmonella, Campylobacter	Painitin sa 75 °C ng 1 minuto (gitna) o higit pa
Itlog ng manok	Salmonella	Painitin sa 70 °C ng 1 minuto (gitna) o higit pa
Lahat ng seafoods	Vibrio parahaemolyticus	Painitin sa 60 °C ng 10 minuto (gitna) o higit pa
Clam	Norovirus	Painitin sa 85-90 °C ng 90 segundo (gitna) o higit pa
Lutong pagkain	Clostridium perfringens	I-refrigerate at initing mabuti bago gamitin kung ito ay itatabi ng matagalan
Hilaw na seafood na kinakain	Anisakis	I-freeze sa -20°C o mas mababa ng 24 oras o higit pa
	Vibrio parahaemolyticus	Itabi sa 10°C o mas mababa (mainam kung 4°C o mas mababa)
Produkto na kailangang i-refrigerate	Lahat ng mikroorganismo	Itabi sa 10°C o mas mababa
Produkto na kailangang i-freeze	Lahat ng mikroorganismo	Itabi sa -15°C o mas mababa (o ayon sa sabi sa product label)
Produkto na kailangan ng high temperature storage	Lahat ng mikroorganismo	Itabi sa 65°C o higit pa
Mga kamay	Lahat ng mikroorganismo	Handwashing, disinfection
Kagamitan sa pagluluto		Puspusang paglilinis at disinfection

Danger Temperature Zone

- Madaling dumami ang bacteria kapag nasa temperatura na 10°C hanggang 60°C.
- Mapanganib mag-iwan ng pagkain sa mga temperaturang ito.
- Kapag magpapalamig, ang pagkain ay dapat dumaan sa temperaturang ito sa saglit na panahon.

※ Nilikha base sa mga batas at regulasyon

Hygiene Management Plan

1

- I-check ang paraan ng pag-verify na gagawin. (Halimbawa: ☒ I balik)
- Ilagay sa “Iba pa” kung ang pamamaraan ay naiiba sa paraang naunang inilarawan dito.

1 Key points para sa Hygiene Management plan (Ito ang pangunahing hygiene management na kinakailangan para sa lahat ng mga operasyon.)

Management items	Pamamaraan		
	Kailan ginagawa	Paano ginagawa	Ano ang gagawin kung may problema
① Check para sa pagtanggap ng raw materials	☐ Delivery ng raw materials ☐ Iba pa ()	☐ I-check ang hitsura, amoy, kondisyon ng packaging, label, (petsa ng expiration, paraan ng storage), atbp. ☐ Iba pa ()	☐ Ibalik ☐ Itapon ☐ Iba pa ()
② Check para sa temperatura sa loob ng refrigerator at freezer	☐ Bago magbukas ☐ Pagkatapos ng trabaho ☐ Iba pa ()	☐ Gumamit ng thermometer at i-check ang temperatura sa loob ng refrigerator (refrigerator: 10°C, freezer: -15°C pababa) ☐ Iba pa ()	☐ I-check ang setting ng temperatura at dahilan, at ayusin. ☐ Mag-request ng repair kung may posibilidad ng malfunction. ☐ I-check ang kondisyon ng pagkain kung ang temperatura ay humigit sa angkop na temperatura. ☐ Iba pa ()
③ Pag-iwas sa cross contamination at secondary contamination	☐ Habang nagtrabaho ☐ Iba pa ()	☐ I-check ang paggamit ng mga kagamitan atbp. ayon sa layunin, ☐ Sa paghawak ng mga sariwang ingredients tulad ng hilaw na karne o hilaw na isda, linisin at i-disinfect ang mga cutting board, kutsilyo, mangkok, at iba pang kagamitan pagkatapos ng bawat paggamit. ☐ I-check ang pag-uuri at storage sa refrigerator ☐ Iba pa ()	☐ Linisin at i-disinfect ang mga kagamitan, atbp. ☐ Ang kontaminadong sangkap ay dapat itapon o gamitin para sa pagpait. ☐ Iba pa ()
④ Paglilinis at disinfection ng mga kagamitan, atbp.	☐ Bago gamitin ☐ Tuwing gagamitin ☐ Pagkatapos gamitin ☐ Iba pa ()	☐ Linisin at i-disinfect ang mga kagamitan, atbp. na ginamit ※Para sa mga paraan ng pag-disinfect, sundin ang “Manual para sa pag-disinfect ng mga kagamitan, toilet, atbp (Page 8)” ☐ Iba pa ()	☐ Linisin, banlawan at i-disinfect muli kung may t irang dumi o detergent ☐ Iba pa ()
⑤ Paglilinis at disinfection ng toilet	☐ Bago magbukas ☐ Pagkatapos ng trabaho ☐ Iba pa ()	☐ Gumamit ng damit pangtrabaho at cleaning gloves para sa paglilinis at pag-disinfect ng toilet ☐ I-disinfect ang mga toilet seat, flush lever, handrail, doorknob, atbp. ※Para sa mga paraan ng pag-disinfect, sundin ang “Manual para sa pag-disinfect ng mga kagamitan, toilet, atbp (Page 8)” ☐ Iba pa ()	☐ Kung marumi ang toilet, linisin gamit ang detergent at i-disinfect ito. ☐ Iba pa ()

Hygiene Management Plan

2

- I-kategorya at punan ang karaniwang menu tulad ng ipinapakita sa “Halimbawa.” (※1)
- I-check ang management method at paraan ng pag-verify na gagawin.
(Halimbawa: ☒ I-store sa refrigerator) (※2)
Ilagay sa “Iba pa” kung ang pamamaraan ay naiiba sa paraang naunang inilarawan dito.

2 Mahahalagang management point (Mga pamamaraan sa hygiene management na may kaugnayan sa pagluluto at paghahain.)

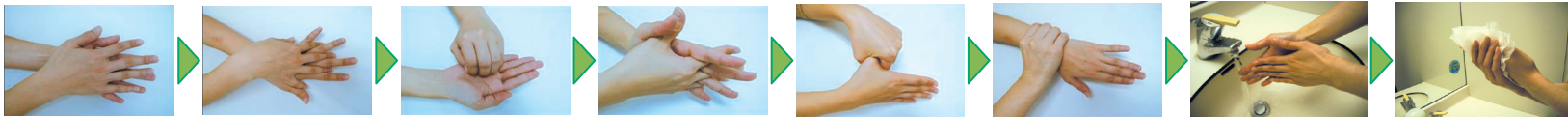
	Kategorya	Menu		Management method ※2
		Halimbawa	Karaniwang menu ※1	
Group 1	Mga hindi iniinit (refrigerated at ihahain ng malamig)	Sashimi, sushi, cold tofu, vinegared dishes, iba' t ibang salad, natto Mga side dish: kinayod na labanos, green onions, labong, naruto		☐ Hugasan nang mabuti ang mga gulay ☐ I-store sa refrigerator ☐ Agad ihain pagkatapos ilabas mula sa refrigerator ☐ Itabi ang mga biniling item ayon sa sabi sa product label ☐ Hugasan nang mabuti ang mga kamay bago maglagay sa plato ☐ Huwag hawakan ang pagkain na nilagay sa plato gamit ang mga hubad na kamay ☐ Iba pa ()
Group 2	Agad ihain pagkatapos initin	Mga putaheng karne: steak, inihaw na manok, ginger pork Mga putaheng giniling na karne: hamburger steak, gyoza, siomai, cabbage rolls		● Paraan ng pagcheck kung sapat ang pagiinit ☐ I-check gamit ang center thermometer ☐ I-check gamit ang lakas ng apoy at oras ☐ Husgahan base sa hitsura (panlabas, kulay ng katas ng karne) at pakiramdam (elasticity) ☐ Iba pa ()
	Pagkain na iniinit at itinabi sa high temperature storage at saka ihahain	Prito: fried chicken, tempura, iba't ibang pinirito (pork cutlet, minced meat cutlet, fried shrimp, fried oysters, croquettes) Inihaw: inihaw na isda Stir-fried: stir-fried liver and chives, stir-fried vegetables, stir-fried bean sprouts Steamed: chawanmushi (Japanese savory egg custard)		● Paraan ng pagcheck kung sapat ang pagiinit ☐ I-check gamit ang center thermometer ☐ I-check gamit ang lakas ng apoy at oras ☐ Husgahan base sa hitsura (panlabas, kulay ng katas ng karne) at pakiramdam (elasticity) ☐ Iba pa () ● Paraan ng pagcheck ng kalagayan ng storage ng pagkain ☐ Husgahan ang kalagayan ng storage gamit ang temperatura ng refrigerator ☐ Husgahan base sa hitsura (steam, atbp.) ☐ Iba pa ()

Group 3	Mga pagkaing inihain pagkatapos initin at palamigin, at ininit muli	Curry, stew, soup, sauce, dressing		● Paraan ng pagcheck kung sapat ang pagiinit/muling pagiinit ☐ I-check gamit ang center thermometer ☐ I-check gamit ang lakas ng apoy at oras ☐ Husgahan base sa hitsura (panlabas, kulay ng katas ng karne) at pakiramdam (elasticity) ☐ Iba pa () ● Paraan ng pagcheck ng storage ☐ Palamigin agad at i-store sa refrigerator hanggang sa muling pagiinit ☐ Siguraduhin na ang temperature ng refrigerator ay 10°C o mas mababa ☐ Iba pa ()
	Mga pagkaing ininit at pinalamig saka ihahain	Chashu (roasted pork) Potato salad※ Nilagang itlog, nilagang gulay, sesame dressing, sushi topping (ininit) ※Kung may kasamang hindi ininit na sangkap tulad ng “potato salad”, kailangan ng hygiene management na kapareho sa “hindi ininit”		● Paraan ng pagcheck kung sapat ang pagiinit ☐ I-check gamit ang center thermometer ☐ I-check gamit ang lakas ng apoy at oras ☐ Husgahan base sa hitsura (panlabas, kulay ng katas ng karne) at pakiramdam (elasticity) ☐ Iba pa () ● Paraan ng pagcheck ng pagpapalamig ☐ I-store sa refrigerator ☐ Agad ihain pagkatapos ilabas mula sa refrigerator ☐ Siguraduhin na ang temperature ng refrigerator ay 10°C o mas mababa ☐ Iba pa () ● Paglilagay sa plato ☐ Hugasan nang mabuti ang mga kamay bago maglagay sa plato ☐ Huwag hawakan ang pagkain na nilagay sa plato gamit ang mga hubad na kamay ☐ Iba pa ()

Mga dapat gawin kung may problema

☐ Hindi ihahain ☐ Initin muli ☐ Ginagamit sa pagpapainit kung Group 1 ☐ Iba pa ()

Hygiene Management manual

Handwashing manual	
Kailan maghuhugas	① Pagkatapos ng toilet, ② Bago pumasok sa cooking facility, ③ Bago ilagay sa plato, ④ Kapag nagbago ang detalye ng trabaho, ⑤ Pagkatapos humawak ng hilaw na karne o isda, ⑥ Pagkatapos humawak ng pera, ⑦ Pagkatapos maglinis, atbp.
Paghahanda bago ang handwashing	Hubarin ang mga singsing at relo ※Handwashing gamit ang nakalaang kagamitan para sa handwashing
Paraan ng handwashing	 ① Sabunin at kuskusin nang maigi ang iyong mga palad ② Kuskusin ang likod ng iyong mga kamay sa isang stretching motion ③ Maingat na kuskusin ang iyong mga daliri at pagitan ng iyong mga kuko ④ Hugasan ang pagitan ng iyong mga daliri ⑤ I-twist at hugasan ang iyong hinlalaki at palad. ⑥ Huwag kalimutang hugasan din ang iyong mga pulso (Mga 30 segundo mula ① hanggang ⑥) ⑦ Banlawan nang mabuti sa tubig (mga 20 segundo) ⑧ Punasan mabuti gamit ang paper towel at i-disinfect gamit ang alkohol, atbp. kung kinakailangan. ※ Ulitin 2 beses ang ① hanggang ⑦

Employee Hygiene Management manual	
① Kung masama ang pakiramdam (pagsusuka, pagtatae, lagnat, atbp.)	Pumunta sa isang medical institution at huwag gagawa ng trabaho na nangangailangan ng paghawak sa pagkain
② Kung may sugat sa kamay	Magsuot ng vinyl gloves, atbp. pagkatapos protektahan ang sugat
③ Kung madumi ang damit pangtrabaho	Magpalit sa malinis na damit pangtrabaho

Manual para sa pag-disinfect ng mga kagamitan, toilet, atbp	Paano gumawa ng disinfectant
① Mga pasilidad at kagamitan sa trabaho, at mga toilet = gumamit ng sodium hypochlorite 0.02% solution (200 ppm) at ipunas gamit ang cleaning cloth, atbp.	Magdagdag ng mga 10ml concentrate sa 3 litro ng tubig
② Kagamitan = ibabad nang mahigit sa 10 minuto sa 0.02% (200ppm) sodium hypochlorite solution o pakuluan ng 5 minuto	Magdagdag ng mga 10ml concentrate sa 3 litro ng tubig
③ Suka = ibabad ang papel na may 0.1% (1000ppm) sodium hypochlorite solution at takpan ang suka	Magdagdag ng mga 50ml concentrate sa 3 litro ng tubig

※Kung ang orihinal na disinfectant solution ay 6% sodium hypochlorite solution

※Gamitin ang disinfectant ayon sa mga tagubilin para sa bawat produkto