



CONTRA COSTA ENVIRONMENTAL HEALTH

2120 Diamond Boulevard, Suite 100 Concord, CA 94520

P: (925) 608-5500 | F: (925) 608-5502 | E: cocoeh@cchealth.org

www.cchealth.org/eh

PAMANTAYANG PAMAMARAAN NG PAGPAPATAKBO PAGGAWA SA MICROENTERPRISE NA KUSINA SA BAHAY

SEKSYON 1: Impormasyon ng Negosyo/May-ari

PANGALAN NG MAY-ARI:

PANGALAN NG NEGOSYO/ DBA:

(MGA) PANGALAN NG EMPLEYADO PARA SA PAGKAIN*: ☐ Hindi naaangkop (N/A)

ORAS PAGTATRABAHO KADA LINGGO NG EMPLEYADO PARA SA
PAGKAIN*: ☐ N/A

*Hindi kasama ang pamilya at/o mga miyembro ng sambahayan

SEKSYON 2: Mga Operasyon ng Negosyo

(Mga) araw/oras kung kailan mangyayari ang paghahanda/paghahain ng pagkain:

Linggo: _____ Lunes: _____ Martes: _____ Miyerkules: _____ Huwebes: _____ Biyernes: _____ Sabado: _____

Iminumungkahing bilang ng pagkaing ihahanda bawat araw:

Linggo: _____ Lunes: _____ Martes: _____ Miyerkules: _____ Huwebes: _____ Biyernes: _____ Sabado: _____

Maximum na 30 pagkain bawat araw at 90 pagkain bawat linggo

Ilarawan kung paano babantayan/susubaybayan ang bilang ng mga pagkaing inihahain bawat araw at bawat linggo:

Dapat magbenta lang ng pagkain ang MEHKO nang direkta sa mga mamimili (ipinagbabawal ang operasyon ng catering). Maaaring isagawa ang pagbebenta sa internet o mga mobile application sa pamamagitan ng [internet food service intermediary](#) (IFSI). Ang IFSI ay dapat [nakarehistro](#) sa Kagawaran ng Pampublikong Pagkain ng California – Sangay ng Pagkain at Gamot (California Department of Public Health – Food and Drug Branch).

Ilista ang mga ginamit na kompanya, kung naaangkop: _____

SEKSYON 3: Iminumungkahing Menu

Maglakip ng iminumungkahing (mga) menu o listahan ng lahat ng uri ng pagkain/produkto na hahawakan. Isama ang paglalarawan kung naaayon/naaangkop.

Mga ipinagbabawal na gamit: Hilaw na talaba; hilaw na gatas o mga produktong gawa sa hilaw na gatas; produksyon, paggawa, pagproseso, pag-ilado, o pagbalot ng gatas produktong gawa sa gatas; anumang bagay na nangangailangan ng plano ng Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP).

SEKSYON 4: Paghahanda/Paghawak ng Pagkain

Ilarawan ang iminumungkahing mga proseso at paraan ng paghahanda at paghawak ng pagkain:

Ilista ang (mga) pagkukunan/supplier ng lahat ng pagkain/inumin: _____

Saan iiimbak ang pagkain (I-tsek ang lahat ng naaangkop): ☐ Kusina ☐ Pantry ☐ Garahe Iba pa: _____

Kagamitan para mapanatili ang pagkain sa kinakailangang temperatura para sa pagtatabi ng mainit at malamig na pagkain (I-tsek ang lahat ng naaangkop):

☐ Refrigerator ☐ Freezer ☐ Kalan ☐ Oven Iba pa: _____

Kagamitan para maghanda/magluto ng pagkain (I-tsek ang lahat ng naaangkop):

☐ Kalan ☐ Oven ☐ Outdoor Grill Iba pa: _____

Dapat ihanda, iluto, at ihain ang pagkain sa parehong araw.

SEKSYON 5: Paghahain/Paghahatid ng Pagkain

Makukuha ang pagkain sa pamamagitan ng:

☐ Take-out

☐ Dine-in (I-tsek ang lahat ng naaangkop): ☐ Kusina/Dining Area ☐ Likod-bahay ☐ Patio ☐ Garahe
Iba pa: _____

☐ Paghahatid – **Dapat ay empleyado ng MEHKO o miyembro ng pamilya/sambahayan ng may-ari ng MEHKO ang tauhan na maghahatid ng pagkain.**

Ilista ang (mga) pangalan ng mga tauhan sa paghahatid ng pagkain: _____

Ilagay ang lugar ng serbisyo ng paghahatid: Pinakamalayong distansya _____ milya

Pinakamatagal na oras ng pagbiyahe _____ minuto

Kung mas matagal sa 30 minuto ang oras ng pagbiyahe, ilagay kung paano mapapanatili sa kinakailangang mga temperatura ang pagkain (I-tsek ang lahat ng naaangkop): ☐ Insulated bag ☐ Cooler ☐ Yelo/Mga Pakete ng Yelo

Iba pa: _____

Serbisyo sa Paghahatid ng Third Party

Maaari lamang gamitin ang serbisyo sa paghahatid ng third party para maghatid ng pagkain sa mga indibidwal na mayroong kondisyong pisikal o pangkaisipan. Ang MEHKO at/o internet food service intermediary ay dapat magpanatili ng rekord ng petsa at bilang ng mga paghahatid ng pagkain sa mga indibidwal na mayroong kondisyong pisikal o pangkaisipan. Kailangang handa ang mga rekord kapag hiniling.

SEKSYON 6: Paglilinis ng kagamitan

Ilarawan ang mga iminumungkahing proseso, paraan, at iskedyul para sa paglilinis ng mga pangmaramihang-gamit na kasangkapan at kagamitan:

Saan lilinisin at isasailalim sa sanitasyon ang mga kagamitan/kasangkapan:

☐ Lababo sa kusina ☐ Dishwasher ☐ Iba pa: _____

Pamamaraan ng paglilinis ng kagamitan:

1. Paunang paglilinis – Tanggalin ang mga natirang pagkain sa mga kagamitan/kasangkapan
2. Hugasan – Gumamit ng solusyon na naglalaman ng detergent at hindi bababa sa 100°F na mainit na tubig
3. Banlawan – Gumamit ng malinaw na tubig
4. Pagsasanitasyon – Paglulubog, mano-manong pagpunas, o pagpahid gamit ang naaprubahang panlinis
5. Patuyuin sa hangin

Uri ng sanitizer:

Sanitizer	Konsentrasyon at Contact Time	Dilution
☐ Chlorine (bleach na walang halong pampabang)	100 ppm sa loob ng hindi bababa sa 30 segundo	1 kutsara bawat galon ng tubig
☐ Quaternary ammonium	200 ppm sa loob ng hindi bababa sa isang minuto	Sundin ang mga tagubilin ng tagagawa
☐ Iodine	25 ppm sa loob ng hindi bababa sa isang minuto	Sundin ang mga tagubilin ng tagagawa

Dalas ng paglilinis ng surface ng kagamitang nilalagyan ng pagkain at mga kasangkapan:

- Kapag lilipat sa ibang uri ng hilaw na pagkaing mula sa hayop
- Kapag lilipat sa paghawak ng pagkaing handa nang kainin (ready-to-eat o RTE) mula sa paghawak ng hilaw na pagkain
- Kapag lilipat sa maaaring mapanganib na pagkain (potentially hazardous food o PHF) mula sa hilaw na produkto
- Bago gamitin o iimbak ang aparato na pansukat ng temperatura ng pagkain
- Hindi bababa sa kada apat na oras kapag tuloy-tuloy na humahawak ng mga PHF
- Anumang oras sa panahon ng operasyon kapag maaaring nangyari ang kontaminasyon

SEKSYON 7: Suplay ng Tubig

Ilagay ang pinagkukunan ng maiinom na tubig:

☐ Pamublikong sistema ng patubig – Pangalan ng supplier: _____ ☐ Pribadong Balon*

*Ang tubig na mula sa mga pribadong balon ay dapat masuri ng isang [Laboratoryo na Sertipikado ng Estado](#). Ipasa ang mga resulta ng pagsusuri para sa sumusunod:

Dalas ng Pagsusuri	Sinusuring sangkap (Analyte)
Inisyal	Kabuuang coliform, E. coli, Mga nitrate, Mga nitrite
Tuwing Tatlong Buwan	Kabuuang coliform, E. coli
Taunan	Mga nitrate
Tuwing Tatlong Taon	Mga nitrite

SEKSYON 8: Pagtapon ng Maruming Tubig/Basura

Ilagay kung paano itinatapon ang maruming tubig: ☐ Pamublikong sistema ng imburnal ☐ Pribadong sistema ng pagproseso ng maruming tubig*

*Maglakip ng nakasulat na ebidensya na nagpapakita na legal na nakakabit ang sistema ng pagproseso ng maruming tubig at maayos itong gumagana.

Ilarawan ang iminumungkahing mga proseso, paraan, at iskedyul para sa pagtapon ng mga basura: _____

OBLIGASYON NA MAGSARA

Dapat agarang ihinto ng MEHKO ang operasyon at magsara para sa kaligtasan ng publiko kung umiiral ang alinman sa sumusunod na mga kondisyon:

- Walang mainit (pinakamababa na ang 100°F) o malamig na dumadaloy na tubig
- Paglabas ng tubig sa agusan ng tubig sa sahig (floor drain) o pag-apaw ng dumi sa imburnal (sewage)
- Pamumugad ng mga peste
- Walang kuryente
- Kakulangan sa gumaganang mga pasilidad ng palikuran
- Kakulangan sa gumaganang mga pasilidad ng paghuhugas ng kamay
- Kakulangan sa tamang health permit
- Hindi sapat na pagpapalamig (refrigeration)
- Walang magagamit na food contact surface sanitizer
- Walang maiinom na tubig
- Sunog o panganib sa sunog
- Anumang kondisyon na nagpapakita ng nakakabahalang panganib sa kalusugan sa publiko

PAGKILALA

Nauunawaan ko at sumasang-ayon ako na ang anumang pagbabago sa SOP, kasama ang menu, ay nangangailangan ng paunang pag-apruba mula sa Contra Costa Environmental Health. Nauunawaan ko rin na ang pag-apruba sa pagsasagawa ng operasyon ng isang MEHKO ay nakabatay sa aking pagsunod sa Batas ng Pagtitingi ng Pagkain ng California (California Retail Food Code), Ordinansa ng County ng Contra Costa, at lahat ng iba pang impormasyon na ibinigay sa dokumentong ito. Maaaring humantong sa suspensyon/pagbawi ng pahintulot ang kabiguanang magsagawa ng operasyon alinsunod sa SOP na ito.

Pangalan ng May-ari (I-print): _____

Lagda ng May-ari: _____ Petsa: _____

FOR OFFICE USE ONLY

Approved By: _____ Date: _____
Environmental Health Specialist