

Mga Maliliit na Sunog sa Food Premises

Ano ang dapat malaman ng food premises operators

Ang mga maliliit na sunog na nasa isang ispesipikong lugar ng food premises lamang, o nasa iisang equipment lamang, ay karaniwang mapapatay gamit ang isang hand held fire extinguisher. Ang mga uri ng sunog na ito ay hindi karaniwang nagdudulot ng malaking sira, pero ang pagkain at equipment ay maaaring makontamina ng usok, fumes, tubig, at chemicals. Kaya't kung nagkaroon ka ng maliit na sunog, mayroon kang mga dapat gawin upang masigurado na ang pagkain ay ligtas kainin at na ang lugar ay maaaring gamitin sa isang ligtas at malinis na paraan.



➤ Ano ang mga aksyon na dapat mong gawin?

Ang mga sumusunod ay listahan ng mga aksyon na dapat mong gawin kung nagkaroon ng maliit na sunog sa iyong lugar:

- Asesuhin kung gaano kalaki ang sira at ayusin ang kailangang ayusin.
- Linisin at i-sanitize nang husto ang lahat ng kontaminadong ibabaw.
- Itapon ang pagkaing may kontaminasyon.

Sa ilang kaso, kakailanganin mong isara ang iyong lugar. Halimbawa, kung ang sunog ay nakasira ng mga kritikal na equipment tulad ng coolers, o kung walang electrical services. Kung sinara mo ang iyong lugar, kontakin ang iyong Environmental Health Officer; dapat kang kumuha ng approval bago magbukás muli.

Gamitin ang checklist sa pahina 2 upang tulungan kang asesuhin ang sira dahil sa maliit na sunog. Hindi balak ng checklist na ito na isama ang lahat ng mga posibleng mapanganib na kondisyon. Kontakin ang iyong Environmental Health Officer kung kailangan mo ng karagdagang impormasyon.

Nagpapatuloy sa pahina 2.....

Checklist para asesuhin ang nasira sa sunog

Hindi mo kailangang ipadala ang checklist na ito sa iyong Environmental Health Officer.

I-check ang sumusunod			Gawin ito
Utilities Gumagana ba ang mga sumusunod na serbisyo? <ul style="list-style-type: none"> ▪ Koryente ▪ Hot and cold running water ▪ Sewage disposal 	Oo <input type="checkbox"/>	Hindi <input type="checkbox"/>	Kung Hindi, isara ang iyong lugar at kontakin ang iyong Environmental Health Officer. Kung Oo, kinakailangan ng aksyon.
Refrigeration Equipment Ang lahat ba ng refrigeration equipment ay nakakapagmintina ng pagkain sa temperaturang mas mababa sa 4°C?	Oo <input type="checkbox"/>	Hindi <input type="checkbox"/>	Kung Hindi, isara ang iyong lugar at kontakin ang iyong Environmental Health Officer. Kung Oo, imonitor ang refrigeration temperatures tulad ng nakasulat sa iyong Food Safety Plan.
Dishwashing Equipment Nakakapaghugas at nakakapag-sanitize ka ba ng mga pinggan?	Oo <input type="checkbox"/>	Hindi <input type="checkbox"/>	Kung Hindi, isara ang iyong lugar at kontakin ang iyong Environmental Health Officer. Kung Oo, kinakailangan ng aksyon.
Sahig, dingding, kisame Mayroon bang structural damage sa loob ng building, o na-contaminate ba ang surfaces na ito ng tubig, debris, usok, at/o chemicals?	Oo <input type="checkbox"/>	Hindi <input type="checkbox"/>	Kung Hindi, wala kang kinakailangang gawin. Kung Oo, ayusin ang sira; linisin nang mabuti ang lahat ng surfaces.
Ilaw Nasira ba ang ilaw?	Oo <input type="checkbox"/>	Hindi <input type="checkbox"/>	Kung Hindi, wala kang kinakailangang gawin. Kung Oo, ayusin o palitan ang nasirang ilaw.
Equipment Ang equipment ba ay nasira at/o na-contaminate ng tubig, debris, usok, at/o chemicals? Tandaan: Responsibilidad mong masigurado na ang equipment ay gumagana alinsunod sa specifications ng manufacturer.	Oo <input type="checkbox"/>	Hindi <input type="checkbox"/>	Kung Hindi, wala kang kinakailangang gawin. Kung Oo, ayusin o palitan ang nasirang equipment; linisin nang mabuti ang lahat ng surfaces.
Mga Ibabaw na Nadidikit sa Pagkain Ang mga ibabaw ba ay na-contaminate ng tubig, debris, usok, at/o chemicals? Kasama rito ang cutting boards, mga ibabaw ng mesa, mga pinggan, kubyertos, blenders, at mga lalagyang ginagamit para sa bulk foods.	Oo <input type="checkbox"/>	Hindi <input type="checkbox"/>	Kung Hindi, wala kang kinakailangang gawin. Kung Oo, linisin nang mabuti ang lahat ng mga ibabaw; ang mga ibabaw na nadidikit sa pagkain ay dapat din i-sanitize.
Single use items Ang items ba ay na-contaminate ng tubig, debris, usok, at/o chemicals? Kasama rito ang items tulad ng take-out containers, disposable cutlery, individual sugar packages, paper towels, disposable trays, at pizza boxes.	Oo <input type="checkbox"/>	Hindi <input type="checkbox"/>	Kung Hindi, wala kang kinakailangang gawin. Kung Oo, itapon ang na-contaminate na items.
Pagkain Na-contaminate ba ang pagkain?	Oo <input type="checkbox"/>	Hindi <input type="checkbox"/>	Kung Hindi, wala kang kinakailangang gawin. Kung Oo, itapon ang nasira at/o na-contaminate na pagkain.

➤ **Paano ko ba malalaman kung ang mga pagkain ay contaminated?**

Madali mong malalaman kung alin ang contaminated na pagkain kapag sila'y mukhang may sira. Ang pagkain o pakete at mga lalagyan ng pagkain ay:

- Masisira ng init (sunog o natusta).
- Mayroon nito sa ibabaw:
 - Smoke residue.
 - Tubig o chemicals na ginamit laban sa sunog.
 - Iba pang contaminants tulad ng abo at debris.

Sa ilang kaso, mahirap malaman kung ang pagkain ay contaminated dahil hindi naman sila mukang may sira. Kasama rito ang mga pagkaing nalantad sa abo at fumes, at nasira lamang ng init, o mga pagkaing naka-absorb ng amoy. Ang sealed paper o mga plastic bag at cardboard boxes ay hindi nagprotektang sa pagkain laban sa usok at fumes, at ang mga pagkaing nasa ganitong packages ay maaaring contaminated. Bagamat ang mga de-latang pagkain ay protektado mula sa usok at fumes, ang nasa loob ng lata ay maaaring nasira ng init mula sa sunog.

Karaniwan, masisira o mako-contaminate lamang ng isang maliit na sunog ang mga pagkaing inilagay sa tabing-tabi ng lugar ng sunog.

➤ **Anong mga pagkain ang dapat itapon?**

Ang lahat ng contaminated na pagkain ay dapat itapon. Gamitin ang sumusunod na checklist upang matulungan kang asesuhin ang sira dahil sa sunog. Hindi sinasakop ng checklist ang lahat ng mga posibleng kondisyon. Kung hindi ka sigurado kung ang anumang pagkain ay ligtas kainin, itapon ito at kontakin ang iyong local Environmental Health Officer para sa karagdagang impormasyon.

Checklist upang asesuhin ang kontaminasyon sa pagkain

Hindi mo kailangang ipadala ang checklist na ito sa iyong Environmental Health Officer.

I-check ang sumusunod			Gawin ito
Ang mga pagkain o packages ba ng pagkain ay mukhang nasira o contaminated ng tubig at chemicals, usok, abo, o debris?	Oo <input type="checkbox"/>	Hindi <input type="checkbox"/>	Kung Oo, itapon ang lahat ng nasira at contaminated na pagkain at packages ng pagkain. Tandaan: Maaaring magamit pa ang mga pagkain na nasa sealed na lata o garapon kung ito'y nalantad sa usok lamang (walang sira mula sa init).
Nalantad ba sa usok at fumes mula sa sunog ang mga pagkain at packages ng pagkain na mukhang walang sira ?	Oo <input type="checkbox"/>	Hindi <input type="checkbox"/>	Kung Oo, itapon ito. Kabilang dito ang: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Mga pagkaing nasa paper bags, cardboard, plastic, o cellophane wrappers (flour, pasta, tinapay). ▪ Mga pagkaing nasa plastic containers at mga botelya (mustard, soft drinks). ▪ Individually portioned na pagkain (asukal, jam). ▪ Mga pagkaing hindi tinakpan, kasama ang pagkain sa display cases (baked foods at gulay). ▪ Mga pagkaing nasa refrigerator kung ang seal ng pinto ng refrigerator ay hindi mahigpit. ▪ Mga pagkaing madaling mag-absorb ng amoy, tulad ng dairy, karne, at isda.
Ang mga pagkain ba ay naka-store sa temperaturang 4°C oo mas mataas, nang mahigit sa dalawang oras?	Oo <input type="checkbox"/>	Hindi <input type="checkbox"/>	Kung Oo, itapon ang mga pagkaing ito.
Ang mga de-latang pagkain ba ay nalantad sa init mula sa sunog?	Oo <input type="checkbox"/>	Hindi <input type="checkbox"/>	Kung Oo, itapon ang mga pagkaing ito.

Para sa insurance, mainam ang gumawa ng listahan ng mga pagkaing tinapon mo.

Nagpapatuloy sa pahina 4....

➤ Anong mga pagkain ang maaari pang gamitin?

Ang mga pagkaing nakalagay sa waterproof/airtight packages ay maaari pang gamitin kung sila'y nalantad sa usok o fumes lamang. Kabilang dito ang:

- Mga de-latang pagkain (pagkaing nasa naka-seal na metal na lata at glass jars).
- Soft drinks na nasa metal na lata.

Ang lalagyan ay dapat linisin at i-sanitize bago buksan at bago gamitin ang pagkain. Dapat sundin ang minimum requirements na nakasulat sa iyong Food Safety Plan at Sanitation Plan.

Kung hindi ka sigurado tungkol sa kaligtasan ng anumang pagkain, itapon ito o kontakin ang iyong Environmental Health Officer para sa karagdagang impormasyon.

➤ Health Protection Offices

Abbotsford (*Abbotsford, Aldergrove, Clayburn, Clearbrook, Matsqui at Mt. Lehman*)
207 – 2776 Bourquin Crescent
West Abbotsford, BC V2S 6A4
Telepono: (604) 870-7900

Chilliwack (*Agassiz, Chilliwack, Columbia Valley, Cultus Lake, Greendale, Harrison Hot Springs, Harrison Mills, Rosedale, Sardis at Yarrow*)
45470 Menholm Road
Chilliwack, BC V2P 1M2
Telepono: (604) 702-4950

Langley (*Fort Langley, Langley City at Langley Township*)
Langley Memorial Hospital
22051 Fraser Highway
Langley, BC V3A 4H4
Telepono: (604) 514-6121

New Westminster
218 – 610 Sixth Street
New Westminster, BC V3L 3C2
Telepono: (604) 777-6740

Surrey (*Cloverdale at Surrey*)
Suite 100, 13450 – 102nd Avenue
Surrey, BC V3T 5X3
Telepono: (604) 930-5405

Burnaby
300 – 4946 Canada Way
Burnaby, BC V5G 4H7
Telepono: (604) 918-7683

Delta (*Delta, Tsawwassen at White Rock*)
201 – 11245 84th Avenue
Delta, BC V4C 2L9
Telepono: (604) 507-5478

Mission (*Deroche, Dewdney, Hatzic Lake, Lake Erroch at Mission*)
7298 Hurd Street
Mission, BC V2V 3H5
Telepono: (604) 814-5515

Ridge Meadows (*Maple Ridge at Pitt Meadows*)
400 – 22470 Dewdney Trunk Road
Maple Ridge, BC V2X 5Z6
Telepono: (604) 476-7000

Tri-Cities (*Coquitlam, Port Coquitlam, Port Moody, Anmore at Belcarra*)
300 – 205 Newport Drive
Port Moody, BC V3H 5C9
Telepono: (604) 949-7700

Para sa ibang impormasyon tungkol sa pagkain,
bisitahin ang Fraser Health website sa:
www.fraserhealth.ca/foodsafety