

Pigilan ang Sakit na Dulot ng Pagkain

Para sa mga establisimyento ng pagkain

Karamihan sa mga sakit na dulot ng pagkain ay hindi naiuulat.

Ang sakit na dulot ng pagkain ay karaniwan at madaling kumalat sa pamamagitan ng pagkain, paligid, kubyertos o mga gamit, at ibang mga tao.



Taun-taon, **1 sa 6** na tao ang nagkakaroon ng sakit na dulot ng pagkain.

Taun-taon ay may tinatayang:



48 milyong

kaso ng sakit na dulot ng pagkain.



128,000

na-ospital dahil sa sakit na dulot ng pagkain.



3,000

namatay dahil sa sakit na dulot ng pagkain.



Taun-taon, **\$77.7 bilyong dolyar** ang nagagastos sa panangalagang pangkalusugan na may kaugnayan sa sakit na dulot ng pagkain.

Pigilan ang pagkalat ng mga mikrobyo.



Huwag hawakan ang ready-to-eat na pagkain gamit ang mga kamay. Gumamit ng guwantes, pangsipit, o iba pang kagamitan para maiwasan ang paghawak gamit ang mga kamay.



Huwag ka magluto o gumawa ng pagkain kapag may sakit. Manatili sa iyong bahay kapag may sakit. Kadalasan, maari ka nang bumalik sa trabaho pagkalipas ng 24 oras pagkatapos mawala ang mga sintomas mo. Magpaalam sa iyong manager.



May nag-ulat ba na isang kostumer o trabahador sa kainan na nagkasakit? Iulat ito agad sa inyong lokal na kagawaran ng kalusugan. Makatutulong sila na matiyak na mas maraming tao ang hindi magkakasakit.

