

Plano sa Paglilinis ng Pagsusuka at Pagtatae



**Do it Right!
Serve it Safe!**

Impormasyon ng establisimyo

- **Pangalan** _____
- **Tirahan** _____

Plano sa Paglilinis

► Mga kustomer

Ilayo ang mga tao.
Harangan ang 25 talampakan sa paligid ng kontaminadong lugar.
Huwag hayaang makapasok ang mga tao.
Iba pa: _____

► Mga ibabaw

Gumamit ng disposable na materyal tulad ng baking soda o kitty litter para masipsip ang suka o dumi. I-scrape ito sa isang lagayan ng basura at itapon.

Gumamit ng tubig na may sabon upang linisin ang mga ibabaw.

Disimpektahin ang mga ibabaw sa lugar. Gumamit ng disinfectant na pumapatay ng mga bayus. Ibang produkto ito kaysa sa sanitizer sa kusina. Sundin ang mga direksiyon sa label.

Ilagay ang lahat ng disposable na kagamitan sa paglilinis sa isang trash bag. Kabilang dito ang mga kagamitan tulad ng mga pansalok, ulo ng mop, guwantes, at tuwalya. Itapon kaagad ang trash bag sa basurahan sa labas.

Linisin at disimpektahin ang mga kagamitang magagamit muli sa lababo ng mop.

Itapon ang ginamit na disinfectant.

Iba pa: _____

► Mga Pagkain at Inumin

Huwag magtrabaho sa paligid ng pagkain o inumin sa apektadong lugar.

Itapon ang hindi natatakpan pagkain o mga bagay na minsan lang ang paggamit sa lugar.

Hugasan ang lahat ng mga kasangkapan at kagamitan sa lugar.

Iba pa: _____

► Mga empleyado

Pauwiin kaagad ang lahat ng may sakit na empleyado. Ang mga may sakit na empleyado ay hindi maaariing bumalik sa trabaho hanggang sa wala na silang sintomas sa loob ng 24 na oras.

Magsuot ng maskara sa mukha, saplot ng sapatos, disposable na guwantes, at apron para linisin ang suka at dumi.

Maghugas agad ng mga kamay sa lababo sa banyo pagkatapos maglinis.

Pauwiin ang mga empleyadong tumulong sa paglilinis. Dapat silang maligo at magpalit ng damit.

Dapat iulat ng mga empleyado ang mga sintomas ng pagsusuka o pagtatae sa kanilang tagapangasiwa pagkatapos ang paglilinis.

Iba pa: _____

Mga trabaho ng mga manggagawa

Kung maaari, iatas ang paglilinis ng mga manggagawang hindi nagtatrabaho sa pagkain.

► **Sino ang dapat maabisuhan kung may nangyaring pagsusuka o pagtatae?**

	Manager	Janitor	Server	Iba pa
--	---------	---------	--------	--------

► **Sino ang responsable para sa paglilinis ng suka at dumi?**

	Manager	Janitor	Server	Iba pa
--	---------	---------	--------	--------

Kit para sa Paglilinis

► **Ang iyong kit ay dapat na mayroong:**

- | | | |
|--|--|--|
| <ul style="list-style-type: none">• Mga disposable na maskara• Mga disposable na guwantes• Mga disposable na apron• Mga Goggles o face shields• Mga materyales na absorbent tulad ng baking soda o kitty litter. | <ul style="list-style-type: none">• Mga disposable na pansalok.• Mga supot ng basura• Mga papel na tuwalya• Disposable na ulo ng mop• Balde ng mop | <ul style="list-style-type: none">• Mga caution tape o karatula• Mga saplot ng sapatos• Disinfectant• Iba pa: _____ |
|--|--|--|

► **Lokasyon ng kit** _____



Ang mga kasangkapang ginagamit sa paglilinis ng suka o pagtatae ay hindi dapat itabi o linisin sa kusina. Linisin ang mga kasangkapang nagagamit muli sa hugasan ng mop.

Pagsasanay ng empleyado

Ang mga empleyado ay dapat na sanayin nang maayos at nang maaga. Panatilihin ang isang talaan ng kung sino ang sinanay at kung kailan.

► **Paano sinasanay ang mga empleyado?**

	Basahin ang plano	Demonstrasyon ng paggamit ng kit	Iba pa
--	-------------------	----------------------------------	--------

► **Sinasanay ang mga empleyado sa sandalling pumasok sa trabaho at:**

	Kada tatlong buwan	Taun-taon	Iba pa
--	--------------------	-----------	--------

Karagdagang mga tala