

Sunog sa mga Establisimyento ng Pagkain

Kung may sunog...



Isara agad at itigil ang paghahanda ng mga pagkain!

Makipag-ugnayan sa inyong lokal na departamento ng kalusugan para sa tulong.



Bago muling buksan

1

Makipag-ugnayan sa inyong lokal na kagawaran ng kalusugan. Ang inyong pasilidad ay dapat na manatiling sarado hanggang maaprubahan upang muling buksan. Sa ibang pagkakataon, maaaring kailanganin ang pagsusuri sa plano.

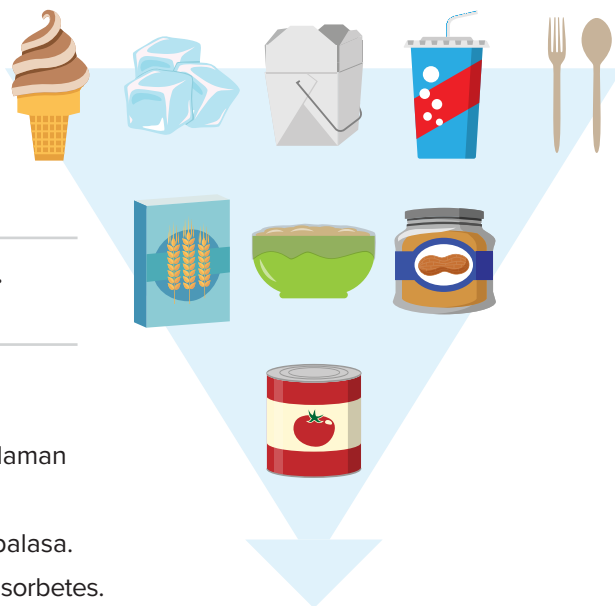


2

Itapon. Ang init mula sa apoy, singaw ng usok, mga kemikal na ginagamit sa pagsugpo ng sunog, at pinsala mula sa tubig ay maaaring makasama sa pagkain at gawin itong hindi ligtas kainin. Isaalang-alang ang pagkuha ng propesyonal serbisyo sa paglilinis o fire restoration.



Idokumento ang uri at dami ng pagkain na itapon.
Maaari kang magsampa ng insurance claim.



Mga aytem na kailangan mong itapon

Tutulungan ka ng inyong departamento ng kalusugan na malaman kung ano ang kailangan mong itapon.

- Nakabukas na pagkain, tuyong pagkain, at mga pampalasa.
- Yelo, mantikang pamprito, at mga halo para sa shake at sorbetes.
- Mga pagkain na nakaimbak sa mga refrigerator at freezer. Ang kagamitan ay hindi ganap na selyado.
- Pagkain na nasa lalagyan na puwedeng lusutan ng hangin o likido, gaya ng karton, nakabalot sa plastik, at garapon o bote na may turnilyong takip.
- Mga disposable na aytem gaya ng mga tasa, lalagyan para sa take-out, napkin at straw.
- Mga pagkaing de-lata na nakalantad sa araw. Maaari mong itabi ang mga pagaking de-latang hindi nakalantad sa init. Alisin ang label, hugasan, banlawan, at i-sanitize ang mga lata, pagkatapos ay lagyan muli ng label.

Kapag may pagdududa, itapon na!

Itutuloy sa kabila. ➔

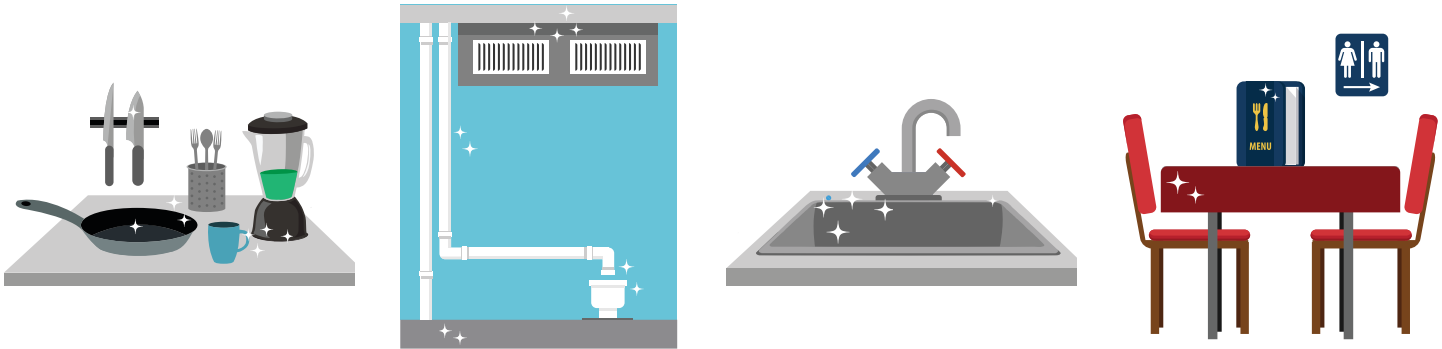


**Do it Right!
Serve it Safe!**

3

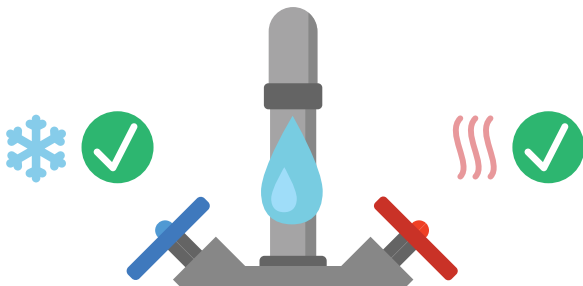
Hugasan, banlawan, at i-sanitize ang lahat ng ibabaw at kagamitan.

- Mga ibabaw na may kontak sa pagkain kabilang ang mga kasangkapan, kubyertos, pinggan, kaldero at kawali, kagamitan sa paghahanda ng pagkain, at mga lababo.
- Mga sahig, pader, kisame, bentilasyon ng hood, mga nakalantad na tubo, at mga paagusan sa sahig.
- Mga mesa at upuan sa kainan, mga menu, at mga palikuran.



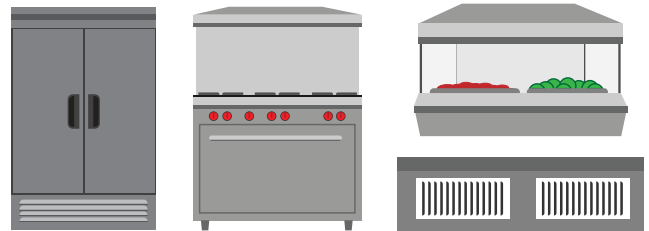
4

Siguraduhin may mainit at malamig na tubig na umaagos para sa paghuhugas ng kamay at pinggan.



5

Siguraduhin ang lahat ng mga kagamitan ay gumagana ng maayos. Kasama rito ang mga kagamitan sa pagpapalamig, pagluluto, pagpapanatiling mainit, at bentilasyon.



Kapag handa ka nang magbukas muli

Humingi ng apruba mula sa departamento ng sunog, departamento ng gusali ng lungsod, at iba pang ahensiyang tutulong.

