

# Paghuugas ng kamay sa mga negosyo ng pagkain

## *Mahalaga ang wastong paghuugas ng kamay*

Ang wastong paghuugas ng iyong mga kamay ay isang mahalagang hakbang na maaari mong gawin upang mabawasan ang panganib ng sakit na dala ng pagkain sa iyong negosyo ng pagkain.

Ang masusing paghuugas ng kamay ay pisikal na pag-aalis ng dumi, dumi ng pagkain, mantika at mapaminsalang bakteryang at virus mula sa iyong mga kamay.

Isang legal na kahingian para sa mga humahawak ng pagkain ang paghuugas ng kanilang mga kamay.

---

## Mga pasilidad sa paghuugas ng kamay

Ang Food Standards Code ay nag-uutos sa mga lugar ng pagkain na magkaroon ng sumusunod na mga pasilidad sa paghuugas ng kamay sa mga lugar kung saan nagtatrabaho ang mga humahawak ng pagkain kung ang kanilang mga kamay ay malamang na maging mapagkukunan ng kontaminasyon ng pagkain.

Bukod pa rito, kung mayroong mga kubeta sa lugar ng pagkain, ang mga pasilidad sa paghuugas ng kamay ay dapat katabing-katabi ng mga palikuran.

Ang mga lugar ay dapat mayroong tumutupad na mga pasilidad sa paghuugas ng kamay.

Ang mga pasilidad sa paghuugas ng kamay ay dapat:

- mga permanenteng kagamitan
- konektado o mayroong suplay ng maligamgam na tubig na naiinom
- may sukat na ginagawang madali at epektibo ang paghuugas ng kamay
- madaling puntahan
- may nakalagay na sabon at pang-isahang gamit na tuwalya (o air dryer) at may lalagyan para sa mga ginamit na tuwalya
- malinaw na itinalaga para sa tanging layunin na paghuugas ng mga kamay, braso at mukha.

Ang ilang mga lugar ay kinakailangang maglagay ng mga pasilidad sa paghuugas ng kamay na kinabitan ng mga gripo na hindi hinahawakan ng kamay, hal. sa mga katayan ng karne (abattoir), mga tindahan ng karne atbp. Alamin sa inyong lokal na konseho o sa NSW Food Authority.

## Kailan kailangang hugasan ang mga kamay

Ang isang humahawak ng pagkain ay dapat maghugas ng kanyang mga kamay:

bago:

- maghanda at magluto ng pagkain
- humawak ng pagkain, lalo na ng mga pagkaing naluto na (ready-to-eat)
- maghain ng pagkain.

pagkatapos:

- gumamit ng kubeta
- humawak ng hilaw na karne, hilaw na manok o hilaw na itlog
- manigarilyo, bumahing, umubo, suminga, kumain, uminom o humipo ng kanyang buhok, anit o butas sa katawan.

Maaaring lapatan ng mga parusa ang isang humahawak ng pagkain (food-handler) kung nabigong maghugas ng kanyang mga kamay nang tama.

---

## Paano ang tamang paghuhugas ng mga kamay

Gamit ang mga pasilidad sa paghuhugas ng kamay na ibinigay sa negosyo ng pagkain, sundin ang mga sumusunod na hakbang:

1. Hugasan nang maigi ang iyong mga kamay gamit ang sabon at mainit na tubig na bumubuhos.
  2. Hugasan ang iyong mga kamay sa pamamagitan ng pagkuskos ng sabon sa mga ito. Siguraduhing sabunin ang likod ng iyong mga kamay, sa pagitan ng iyong mga daliri at sa ilalim ng iyong mga kuko.
  3. Kuskusin ang iyong mga kamay nang hindi bababa sa 20 segundo
  4. Banlawan nang mabuti ang iyong mga kamay sa ilalim ng malinis, maligamgam at bumubuhos na tubig.
  5. Patuyuin ang iyong mga kamay gamit ang malinis na tuwalya (mas maigi kung papel) o i-air dry ang mga ito bago maghanda o kumain.
- 

## Paggamit ng mga nail brush at antibacterial gel

Maaaring gamitin ang malinis at walang sirang mga nail brush habang naghuhugas ng kamay upang tumulong ito sa pag-alis ng madikit at iba pang mahirap tanggaling mga labi ng pagkain.

Ang mga antibacterial gel na angkop gamitin sa paghahanda ng pagkain ay maaaring gamitin bukod pa sa paghuhugas ng kamay. Ang paggamit lamang ng mga antibacterial gel ay hindi panghalili sa paghuhugas ng kamay.

---

## Mga isyu sa paghuhugas ng kamay

Kung ang isang awtorisadong opisyal mula sa NSW Food Authority o lokal na konseho ay may natukoy na isang isyu sa paghuhugas ng kamay o sa pasilidad ng paghuhugas ng kamay na kailangang ayusin, maaaring simulan ang iba't ibang mga aksyon sa pagpapatupad.

---

Para sa karagdagang impormasyon tungkol sa mga sirkumstansya kung saan maaaring simulan ang aksyon sa pagpapatupad, tingnan ang NSW Food Authority Compliance Policy at ang NSW Food Authority Enforcement Policy sa [www.foodauthority.nsw.gov.au](http://www.foodauthority.nsw.gov.au)

---

## Karagdagang impormasyon

Ang impormasyong ito ay isang pangkalahatang buod at hindi maaaring saklawin ang lahat ng sitwasyon. Ang mga negosyo ng pagkain ay kinakailangang sumunod sa lahat ng mga probisyon ng Food Standards Code at Food Act 2003 (NSW)

- Bisitahin ang website ng Food Authority [foodauthority.nsw.gov.au](http://foodauthority.nsw.gov.au)
  - Mag-email sa helpline sa [food.contact@dpi.nsw.gov.au](mailto:food.contact@dpi.nsw.gov.au)
  - Tawagan ang helpline sa 1300 552 406
- 

© State of New South Wales hanggang Regional NSW 2023. Ang impormasyong nakapaloob sa publikasyong ito ay batay sa kaalaman at pagkaunawa sa oras ng pagsulat Mayo, 2023. Gayunpaman, dahil sa mga pagsulong sa kaalaman, pinapaalalahanan ang mga gagamit na kailangang tiyaking napapanahon ang impormasyong kanilang pagsasalayan at alamin kung napapanahon ang impormasyon sa naaangkop na opisyal ng Regional NSW o independiyenteng tagapayo ng gumagamit.