Dapat tiyakin ng tagapamahala o may-ari ng permit na ang lahat ng empleyadong humahawak ng pagkaing hindi nakapakete, kagamitan o kubyertos para sa pagkain, o surface na nadidikitan ng pagkain ay mayroong Washington Food Worker CardWashington State Food Worker Card (FWC, Card ng Manggagawang Tagapangasiwa ng Pagkain ng Estado ng Washington) sa loob ng 14 araw pagkatanggap sa trabaho. Ang FWC ay galing dapat sa isang lokal na kagawaran ng kalusugan. Ang FCW ay dapat ipinapakita, naka-file sa site, o handang masiyasat sa lahat ng oras. Tinatanggap ang mga digital na kopya.

Toolkit: Food Worker Card at Food Worker Training

Ang mga employer ay dapat magbigay sa mga empleyadong tagapangasiwa ng pagkain na walang FWC ng pagsasanay sa kaligtasan ng pagkain **bago** simulang gampanan ng mga empleyado ang kanilang tungkulin. Naka-file dapat ang dokumentasyon ng pagsasanay.

Gamitin ang dokumentong ito bilang gabay para sa mga paksa ng pagsasanay at patunay ng pagsasanay para sa mga bagong empleyadong walang FWC bago nila simulang gampanan ang kanilang tungkulin. Makipagtulungan sa iyong [lokal na kagawaran ng kalusugan](https://doh.wa.gov/community-and-environment/food/local-food-safety-contacts) ([www.doh.wa.gov/localhealth](http://www.doh.wa.gov/localhealth)) para sa karagdagang impormasyon o resource sa pagsasanay.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Seksiyon 1: Impormasyon ng Establisimyento ng Pagkain at Empleyado** | | | | | |
| **Pangalan ng Establisimyento** | | | | | **Petsa ng Pagtanggap sa Trabaho** |
| **Pangalan ng Tagapagsanay** | | | **Titulo / Posisyon** | | |
| **Pangalan ng Empleyado** | | | **Titulo / Posisyon** | | |
| **Seksiyon 2: Mga Petsa ng Pagkawalang-bisa ng FWC at Pagpapalawig sa Renewal** | | | | | |
| **Food Worker Card** | | | | **Bisa** | **Mga Link** |
| **Inisyal** | | Alamin pa sa [www.doh.wa.gov/foodworkercard](http://www.doh.wa.gov/foodworkercard) | | 2 taon | Pagsasanay para sa Food Worker Card: [www.foodworkercard.wa.gov](http://www.foodworkercard.wa.gov) |
| **Renewal** | | Sa loob ng 60 araw bago mawalan ng bisa ang kasalukuyang card | | 3 taon |
| Sa loob ng 60 araw bago mawalan ng bisa ang kasalukuyang card ***at*** may 4 oras na karagdagang pagsasanay sa loob ng nakaraang 2 taon | | 5 taon | Tinatanggap na karagdagang pagsasanay sa kaligtasan ng pagkain: www.doh.wa.gov/AdditionalFoodSafetyTraining |
| * Kailangan pa rin ang FWC kahit na may karagdagang pagsasanay ang empleyado * Makipag-ugnayan sa iyong [lokal na kagawaran ng kalusugan](https://doh.wa.gov/community-and-environment/food/local-food-safety-contacts) para alamin kung kwalipikado para sa card na pang-5 taon | | | | | Manual para sa Food Worker Card: [www.foodworkercard.wa.gov/fwcmanual](http://www.foodworkercard.wa.gov/fwcmanual) |
| **Seksiyon 3: Hindi Kasali sa FWC** | | | | | |
| May ilang empleyadong tagapangasiwa ng pagkain na hindi nangangailangan ng FWC. Makipag-ugnayan sa iyong lokal na kagawaran ng kalusugan para sa iba pang impormasyon. | | | | | |
| **Uri ng Pasilidad at mga Kondisyon sa Hindi Pagsali**   * **Mga Tumutulong na Mag-aaral sa K-12 (pampubliko at pribado)**: Kapag paminsan-minsang tumutulong sa simple at binabantayang pangangasiwa ng pagkain * **Mga Pansamantalang Establisimyento ng Pagkain**: Ang tagapamahala lang ang kailangang may FWC * **Mga Empleyado sa Pampamilyang Tirahan para sa Nakatatanda**: Kung angkop na hindi sumali sa taunang pagsasanay alinsunod sa WAC 388-112A | | | | | |
| **Seksiyon 4: Checklist para sa Pagsasanay sa Empleyado** | | | | | |
| Pag-aralan ang mga sumusunod na pangunahing sanhi ng sakit na nakukuha sa pagkain nang kasama ang empleyadong tagapangasiwa ng pagkain bago siya magsimulang humawak ng pagkain.  Iakma ang mga paksa ng pagsasanay para maisama ang mga partikular na prosesong ginagamit sa establisimyento. | | | | | |
|  | **Kalusugan ng Empleyado**   * Ipaliwanag kung ano ang mga sintomas at diagnosis na dapat **iulat** sa tagapamahala: * Mga sintomas: pagtatae, pagsusuka, pananakit ng lalamunan na may kasamang lagnat, paninilaw, namamagang sugat * Na-diagnose na sakit: *Salmonella*, *Shigella*, *E. coli* (“STEC”), hepatitis A, norovirus * Pagkalantad: mga manggagawang nalantad sa sakit *at* nagtatrabaho sa isang pasilidad na naglilingkod sa populasyong madaling magkasakit (HSP) * Ipaliwanag kung kailan dapat **ibukod** sa trabaho sa establisimyento ng pagkain ang isang manggagawang tagapangasiwa ng pagkain. * Pagtatae o pagsusuka: Ang manggagawang tagapangasiwa ng pagkain ay hindi maaaring bumalik hangga't hindi pa lumilipas ang 24 oras o higit pa matapos gumaling ang mga sintomas. * Paninilaw: Ang manggagawang tagapangasiwa ng pagkain ay hindi maaaring bumalik hangga't hindi pa naaaprubahan ng kagawaran ng kalusugan. * Na-diagnose na sakit na nakukuha sa pagkain: Ang manggagawang tagapangasiwa ng pagkain ay hindi maaaring bumalik hangga't hindi pa naaaprubahan ng kagawaran ng kalusugan. * Pananakit ng lalamunan na may kasamang lagnat (kung nagtatrabaho sa pasilidad na HSP): Ang manggagawang tagapangasiwa ng pagkain ay maaaring bumalik kapag gumaling na ang mga sintomas. * Dating impeksiyon ng Typhoid Fever (*Salmonella* Typhi) sa loob ng nakaraang 3 buwan. * Ipaliwanag kung kailan dapat **paghigpitan** sa paghawak ng pagkaing hindi nakapakete o malinis/walang balot na kubyertos ang isang manggagawang tagapangasiwa ng pagkain. * Pananakit ng lalamunan na may kasamang lagnat: Ang manggagawang tagapangasiwa ng pagkain ay maaaring ganap na bumalik sa trabaho kapag gumaling na ang mga sintomas. * Namamaga o may nanang sugat sa kamay o braso na hindi puwedeng takpan. * Tuloy-tuloy na pagbahin, pag-ubo, o pagtulo ng sipon. | | | | |

DOH 333-309 January 2023 Tagalog

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **Kalinisan ng Empleyado**   * Ituro ang wastong pamamaraan sa paghuhugas ng kamay gamit ang sabon, maligamgam na tubig, at tuwalyang isang beses lang gagamitin * Ipakita ang lahat ng nakatalagang lababo para sa paghuhugas ng kamay * Ipaliwanag kung kailan dapat maghugas ng kamay, gaya ng: * Agad-agad bago magsimulang maghanda ng pagkain * Bago magsuot ng guwantes para mag-asikaso ng pagkaing handa nang kainin * Pagkatapos gumamit ng banyo * Pagkatapos humawak ng hilaw na pagkaing hayop gaya ng karne, poultry, isda, at itlog * Pagkatapos hipuin ang buhok o mukha * Pagkatapos umubo, bumahin, kumain, uminom, o manigarilyo * Pagkatapos humawak ng basura, maruming pinggan, o iba pang gawaing puwedeng magparumi sa kamay o guwantes * Ituro ang wastong paggamit ng guwantes at kubyertos para hindi direktang mahawakan ng kamay ang pagkaing handa nang kainin * Ipakita o ilarawan ang mga uri ng pagkaing handa nang kainin sa establisimyento ng pagkain | |
|  | **Mga Ligtas na Temperatura ng Pagkain**   * Ituro ang wastong paggamit ng thermometer * Ipaliwanag ang mga kailangang panatilihing temperatura: * Pagpapanatiling malamig: 41°F (5°C) o mas mababa * Pagpapanatiling mainit: 135°F (57°C) o mas mataas * Ipaliwanag ang mga temperatura sa kumpletong pagluluto para sa mga angkop na item sa menu: * 135°F (57°C): nire-reheat na komersiyal na nakapaketeng pagkain (hot dog, de-lata) na pinananatiling mainit * 145°F (63°C): itlog na agad na ihahain, pagkaing-dagat, karne ng baka, karne ng baboy * 158°F (70°C): hamburger, sausage, itlog na pinananatiling mainit * 165°F (74°C): poultry (manok, pabo, bibi), kaserola, pagkaing hayop na niluluto sa microwave, tirang pagkaing nire-reheat na pinananatiling mainit * Ipaliwanag ang sistema ng pagmamarka ng petsa na ginagamit sa establisimyento * Ituro ang wastong pamamaraan sa pagpapatunaw ng yelo na ginagamit sa establisimyento * Ituro ang wastong pamamaraan sa pagpapalamig na ginagamit sa establisimyento | |
|  | **Pag-iwas sa Kontaminasyon**   * Talakayin at ituro ang pamamaraan sa paghahanda at pag-iimbak ng mga hilaw na pagkaing hayop: * Paghihiwalay ng mga hilaw na karne sa mga pagkaing handa nang kainin * Paglilinis at pag-sanitize ng kagamitan para sa mga hilaw na pagkaing hayop * Pag-iimbak ayon sa mga temperatura sa pagluluto * Ituro ang wastong pamamaraan sa paghuhugas ng produkto | |
|  | **Paglilinis at Pag-sanitize**   * Ituro ang pagtimpla ng sanitizer solution at pag-test sa concentration * Ipaliwanag kung kailan dapat gamitin ang sanitizer sa mga surface na nadidikitan ng pagkain * Ituro ang wastong pamamaraan sa paghuhugas ng pinggan | |
|  | **Mga paksa sa kaligtasan ng pagkain kaugnay ng partikular na tungkulin o establisimyento**   * Proseso para sa pag-uulat ng mga reklamo o pinsala * Toolkit para sa plano ng paglilinis ng tae at suka * Pamamaraan sa pag-abiso at pagkontrol ng allergen * Pagpapagana ng kagamitan, kasama na ang mga kinakailangan para sa kaligtasan: * Iba pa: | |
| **Seksiyon 5: Pirma** | | |
|  | | |
| Pirma ng Tagapagsanay Petsa | | Pirma ng Bagong Empleyado Petsa |
|  | |  |

Upang hilingin ang dokumentong ito sa ibang format, tumawag sa 1-800-525-0127. Para sa mga customer na bingi o nahihirapang makarinig, mangyaring tumawag sa 711 (Washington Relay) o mag-email sa [civil.rights@doh.wa.gov](mailto:civil.rights@doh.wa.gov).

Toolkit: Food Worker Card at Food Worker Training