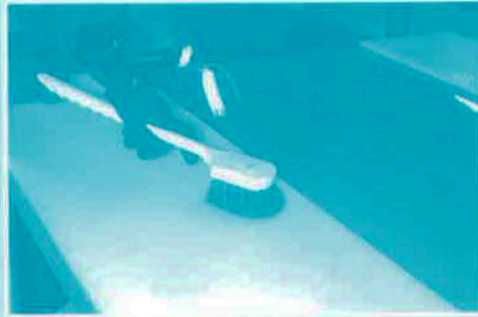


# BABALA

*Listeria*, *E. coli* at iba pang mga bakteriya ay nakakamatay. Para maiwasan na makontaminahan ang itlog ng isda, kailangang sundin ang mga sumusunod na pamamaraan



1. Kailangang panatilihin na malinis ang mga kamay at guwantes - gamitin ang mainit at may gamot na tubig na hugasan bago magsimula at bawat oras
2. Apron at raingear - hugasan bago magsimula at bawat oras
3. Hugasan ng paa - kailangang gamitin bago pumasok
4. Pagkontrol ng pagpasok ng hangin - isara ang mga pinto
5. Pagsikapan din na sundin ang mga sumusunod:
  - a. Iwasan ang maglabas masok sa lugar ng operasyon ng trabaho kung hindi kailangan
  - b. Linisin na malimit ang mga mesang ginagamit sa pagpapakete
  - c. Linisin at hugasan ng tubig na may gamot ang mesang ginagamit tuwing “break”
  - d. Linisin at hugasan ng tubig na may gamot ang mga baskets at “screens” pagkatapos gamitin
  - e. Linisin at hugasan ang sahig araw araw para hindi kumapal ang dumi



**ALASKA SEAFOOD MARKETING INSTITUTE**  
Seafood Technical Program

311 North Franklin Street, Suite 200, Juneau, Alaska 99801-1147 USA  
Phone: (907) 465-5560, or toll free: 1-800-478-2903  
Info@AlaskaSeafood.org www.AlaskaSeafood.org

*ASMI would like to express its appreciation to Taku Smokerie/Fisheries for allowing these photographs to be taken within their processing facility. ASMI would also like to thank Mrs. Pat Tapon of Kodiak for this translation*