

Think of the process we've discussed, what can you do to ensure food safety in every step of the process? (Balikan ang proseso na ating pinagusapan, ano ang gagawin mo para masiguradoang food safety sa bawat step ng proseso?)

Dapat natin siguraduhin nasa maayos nalalagyan at nasa malinis na lugar ang mga pagkain upang hindi ito malagyan ng mga alikabok at mga kemikal at anu pang mga insekto na hindi maaring malagay dito, panatilihin nasa tamang temperatura ang mga pagkain upang hindi ito mabulok o masira. Kelangan din laging chinicheck ito upang makita kung alin ang bulok at hindi upang hindi mahaluan pa.

MY COMMITMENT

I, Jamaine P. Cayan, a member employee of SSA, commit, to the best of my ability, to uphold the Food Safety standards and apply my learnings from this module in my work.

(Ako si Jamaine P. Cayan, isang member employee ng SSA, ay nangangako, na sa abot ng aking makakaya, ay gagampanan at susunding ang food safety standards at i-aaply ang aking mga natutunan sa module na ito sa aking trabaho.)

December 8, 2021

Signature / Date

This certification is valid for 2 years after date of completion.