

Fact Sheet ng Code ng Pagkain #4

Ano ang dapat mong malaman tungkol sa Code

WWW.HEALTHOREGON.ORG
/FOODSAFETY

Luto/Pinalamig at Sous Vide

OAR 333-150-0000, KABANATA 3-502.12 (D)

(D) Maliban sa tinukoy sa ¶ (C) ng seksyon na ito, ang pagbabalot ng pagkain ng establisimento ng pagkain na gumagamit ng luto-pinalamig o sous vide na proseso ay dapat:

(1) Magsagawa ng plano ng HACCP na naglalaman ng impormasyon gaya ng tinukoy sa ¶ 8-201.14(D);^{PF}

(2) Tiyaking ang pagkain ay:

(a) Inihanda at kinain sa mismong mga lugar;^{PF}

(b) Niluto para painitin ang lahat ng bahagi ng pagkain;^P

(c) Protektado mula sa kontaminasyon bago at pagkatapos lutuin;^P

(d) Inilagay sa lalagyang hindi pinapasok ng hangin at selyado ito bago lutuin, o inilagay sa lalagyan at sinelyuhan kaagad pagkatapos lutuin at bago umabot sa temperaturang mas mababa sa 57°C (135°F);^P

(e) Pinalamig sa 5°C (41°F) sa selyadong lalagyan o bag;^P

(f) Inilagay sa refrigerator na patuloy na sumusubaybay sa oras at temperatura at tinitingnan ito dalawang beses araw-araw;^{PF} at

(h) May tatak ng pangalan ng produkto at petsa ng pagbabalot;^{PF} at

(3) Panatilihin ang mga rekord na kailangan para kumpirmahin ang pagpapalamig at ang mga parametro sa oras/temperatura ng paglalagay sa refrigerator:

(a) Ihanda ang gayong mga rekord sa awtoridad ng regulasyon kung hilingin;^{PF} at

(b) Hawakan ang gayong mga rekord nang hindi bababa sa 6 na buwan;^{PF} at

(c) Ipatupad ang nakasulat na mga pamamaraan sa pagpapatakbong programa ng pagsasanay.^{PF}

PAMPUBLIKONG KALUSUGAN MGA DAHILAN:

Ang dalawang prosesong ito ay nakadepende lamang sa oras/temperatura bilang mga hadlang sa paglitaw ng pathogen. Samakatuwid, ang pagsubaybay sa mga kritikal na limit kabilang ang mga itinatag para sa pagluluto para sirain ang mga hindi aktibong selula, pagpapalamig para maiwasan ang pagdami ng produksyon ng mga spore/lason, at pagpapanatili sa malamig na mga temperatura ng imbakan para pigilan ang pagdami at/o produksyon ng lason ng alinmang mga nabubuhay na pathogen ay mahalaga. Ang kontrol sa temperatura ay dapat tuloy-tuloy na subaybayan sa paraang elektronikong aktuwal na suriin dalawang beses araw-araw para matiyak na sapat ang mga temperatura ng pagpapalamig.

Ang **Pagluluto/Pagpapalamig** ay ang proseso kung saan ang mga mainit na pagkain ay inilagay sa mga selyadong plastic bag at mabilis na pinalalamig. Karaniwang ginagawa ito sa pamamagitan ng paglalagay ng yelo/tubig, ngunit may mga iba pang pagpipilian. Itinatoboy ng proseso ng pagluluto ang hangin at nag-iiwan ng kaunting antas ng hangin sa pagkain, kahit na maaaring ang plastic bag ay selyado na may maraming hangin sa loob sa ibabaw ng package. Karaniwang ginagamit ang prosesong ito sa malalaking batch ng sopas at sarsa.

Ang **Sous Vide** [soo VEED] ay isang Pranses na pararila na nangangahulugang "sumasailalim sa vacuum," at ang paraang ito ng paghahanda ng pagkain ay nagiging popular sa mga chef. Gamit ang paraan na ito, ang sariwa, mga hilaw na sangkap o ang bahagyang niluto na mga sangkap ay siniselyuhan sa plastic bag na hindi natatagos. Pagkatapos ang bag ay niluluto sa medyo mababang temperatura sa banyera ng tubig.

Ang ganitong uri ng pagbabalot ay maaari ring tukuyin bilang Reduced Oxygen Packaging (ROP). Dahil ibinalot ang pagkain sa kapaligirang binawasan ng hangin, ang pangunahing alalahanin ay ang paglitaw ng nabubuon lason ng *Clostridium botulinum* at paglitaw ng *Listeria monocytogenes*. Ang dalawang organismo ito ay maaaring lumitaw sa mga temperatura ng pagpapalamig, kaya hindi maaaring iimbak ang produkto sa pagitan ng 38F-41F nang higit sa tatlong araw.

Para gamitin ang alinman sa mga proseso, ang plano ng Hazard Analysis of Critical Control Points (HACCP) ay dapat isumite sa iyong lokal na inspektor ng kalusugan at

paaprubahan bago simulan ang proseso. Maaari mong makita ang higit pang impormasyon kung ano ang ilalagay sa iyong plano ng HACCP sa aming website sa:

www.healthoregon.org/FoodSafety/Documents/haccp.pdf



Naka-package na balikat ng baboy at naghihintay na lutuin.

Kapag hindi tuloy-tuloy na nasubaybayan sa elektronikong paraan ang iyong pagpapalamig, maaaring kailanganin ang variance para sa alinman sa luto/pinalamig o sous vide.

Kapag iniwan mo lamang ang pagkain (maliban sa isda) sa selyadong bag ng ≤48 oras, hindi mo kailangang magsumite ng plano ng HACCP o mag-apply para sa variance.