

Fact Sheet ng Code ng Pagkain #6

Ano ang dapat mong malaman tungkol sa Code

WWW.HEALTHOREGON.ORG/
FOODSAFETY

Pagpapayo sa Consumer

OAR 333-150-0000, KABANATA 3-603.11(A)

(A) Maliban sa tinukoy sa ¶ 3-401.11 (C) at Subparapo 3-401.11(D) (4) at sa ilalim ng ¶ 3-801.11(C), kapag ang mga pagkaing mula sa hayop gaya ng baka, mga itlog, isda, tupa, gatas, baboy, manok, o shellfish ay ihinain o ibinenta nang hilaw, kulang sa luto, o kung hindi man ay walang proseso upang alisin ang mga pathogen, alinman sa anyo na handa nang kainin o bilang sangkap sa ibang pagkaing handa nang kainin, dapat ipaalam ng may hawak ng permit sa mga consumer ang malaking pagtaas ng panganib ng pagkonsumo sa gayong mga pagkain sa pamamagitan ng pagsisiwalat o paalala, gaya ng tinukoy sa ¶ (B) at (C) ng seksyon na ito gamit ang mga brochure, deli case o mga menu advisory, karatula ng mga pahayag, table tent, placard, o iba pang mga epektibong nakasulat na paraan. ^{PF}

(B) Dapat kasama sa pagsisiwalat ang:

- (1) Deskripsyon ng mga pagkaing nanggaling sa hayop, gaya ng "mga talaba sa kalahati ng kabibi (mga hilaw na talaba)," "hilaw na itlog sa ensaladang Caesar," at "mga hamburger (maaaring lutuin kapag inorder)"; ^{PF} o
- (2) Pagkakakilanlan ng mga pagkaing nanggaling sa hayop sa pamamagitan ng paglalagay ng mga asterisk sa mga talababa na nagsasaad na ang mga aytem na iyon ay inihain na hilaw o kulang sa luto, o naglalaman (o maaaring mayroon) ng hilaw o kulang sa luto na mga sangkap. ^{PF}
- (C) Dapat kasama sa paalala ang paglalagay ng asterisk sa mga pagkaing nanggaling sa hayop na kailangang isiwalat sa talababa na nagsasaad na:

- (1) Tungkol sa kaligtasan ng mga aytem na ito, makukuha ang nakasulat na impormasyon kapag hiniling; ^{PF}
- (2) Ang pagkonsumo ng mga kulang sa luto na karne, manok, lamang-dagat, shellfish, o mga itlog ay maaaring magdagdag ng iyong panganib na magkasakit na dala ng pagkain; ^{PF} o
- (3) Ang pagkonsumo ng mga kulang sa luto na karne, manok, lamang-dagat, shellfish, o mga itlog ay maaaring magpataas ng panganib sa sakit na dala ng pagkain; lalo na kung ikaw ay may ilang mga medikal na kondisyon. ^{PF}

MGA KADAHILANAN SA PAMPUBLIKONG KALUSUGAN:

Ang mga pagkaing nanggaling sa hayop na hindi sapat na napainit ay posibleng maging panganib sa mga consumer dahil maaaring may mga laman itong biological agent na nagiging sanhi ng sakit na dala ng pagkain. Ang layunin ng pagpapayo ay upang tiyakin na naipaalam sa lahat ng mga consumer ang tungkol sa tumaas panganib sa pagkain ng hilaw o kulang sa luto na mga pagkaing hayop.

Ang mga pagkaing galing sa hayop gaya ng karne, manok, isda, shellfish, at mga itlog kapag kinain nang hilaw o kulang sa luto ay naglalaman kung minsan ng mga mapaminsalang virus at bakteryang magdulot ng panganib ng sakit na dala ng pagkain. Ang maliliit na bata, buntis na kababaihan, matatanda at may mahihinang sistema ng imyunidad ay lalong madaling mahawaan.

Hinihingi ng Mga Tuntunin sa Kalinisan ng Pagkain sa Oregon ang nakasulat na pagpapayo sa consumer upang tiyakin na naipaalam sa lahat ng consumer ang tungkol sa mataas na panganib sa pagkain ng hilaw o kulang sa luto na mga pagkaing hayop. Ang pagpapayo sa consumer ay binubuo ng dalawang bahagi: **Pagsisiwalat at Paalala.**

Ang **Pagsisiwalat** ay ang nakasulat na pahayag na malinaw na tinutukoy ang mga pagkaing hayop na (o maaaring i-order) hilaw o kulang sa luto, o naglalaman ng mga sangkap na hilaw o kulang sa luto. Dapat kasama sa pagsisiwalat ang:

- Ang paglalarawan sa mga pagkaing nanggaling sa hayop, gaya ng "mga talaba sa kalahati ng kabibi (mga hilaw na talaba)," "hilaw na itlog sa ensaladang Caesar," at "mga hamburger (maaaring lutuin kapag inorder)," o...
- Pagkakakilanlan ng mga pagkaing nanggaling sa hayop sa pamamagitan ng paglalagay ng asterisk (*) sa mga talababa na nagsasaad na ang mga aytem ay inihain na hilaw o kulang sa luto,

o naglalaman ng hilaw o kulang sa luto na mga sangkap

Ang **Paalala** ay isang nakasulat na pahayag na patungkol sa panganib sa kalusugan ng pagkonsumo nga hilaw, o kulang sa luto na mga pagkaing hayop. Dapat kasama sa paalala ang paglalagay ng asterisk sa mga pagkaing-nanggaling sa hayop na kailangang isiwalat sa talababa na nagsasaad na:



- "Ang pagkonsumo ng mga hilaw o kulang sa luto na karne, manok, lamang-dagat, shellfish, o mga itlog ay maaaring magpataas ng panganib ng sakit na dala ng pagkain"; o
- "Ang pagkonsumo sa mga kulang sa luto na karne, manok, lamang-dagat, shellfish, o mga itlog ay maaaring magpataas ng panganib sa sakit na dala ng pagkain; lalo na kung ikaw ay may ilang mga medikal na kondisyon." o

Pagpapayo sa Consumer, karugtong

- “Tungkol sa pagiging ligtas ng mga aytem na ito, makukuha ang nakasulat na impormasyon kapag hiniling”

Maaaring ilahad ang pagpapayo sa consumer gamit ang mga brochure, deli case o mga menu ng pagpapayo, karatula ng mga pahayag, table tent, placard, o iba pang mga epektibong nakasulat na paraan.

Tandaan: Kung hindi ka makapagbibigay ng dokumentasyon sa iyong lokal na inspektor ng kalusugan na ang beef steak na inihain ay buong kalamnan ng baka, kung gayon ay kailangan mong magbigay ng pagpapayo sa consumer.

May ilang mga pagsisiwalat at kombinasyon ng pagpapayo na maaaring gamitin. Ang mga halimbawa na ipinakita sa ibaba ay ilan lamang sa mga pagpipilian.

Mga halimbawa ng mga uri ng pagkain na kailangan ang Pagpapayo sa Consumer: Mga Hilaw na Itlog

- Mga dressing o sarsa gaya ng Hollandaise o Caesar na gawa sa mga balat ng itlog, o malambot na mga nilutong itlog
- Meringue pie, ilang mga pudding at mga custard, mousse, eggnog
- Mayonnaise “mula sa tira-tira”
- Aioli
- Tiramisu

Hilaw o rare na karne

- Mga lutong hamburger “medium, medium rare, rare”
- Carpaccio
- Steak tartare
- Mga pinalambot na steak (pinning, jaccarding, o needling)

Hilaw o kulang sa luto na molluscan shellfish

Hilaw na isda

- Sushi
- Ceviche
- Tuna Carpaccio
- Roe
- Gravlax

Tandaan: Ang pangungusap ng pagpapayo sa consumer ay dapat kapareho ng wikang ginamit sa mga aytem sa menu at hindi bababa sa 11 ang sukat ng font sa mga iniaabot na menu o mga table tent.

Para sa higit na impormasyon, tingnan ang dokumento ng FDA na [“Implementation Guidance for the Consumer Advisory Provision of the FDA Food Code”](#).



Halimbawa A Pagsisiwalat bilang Paglalarawan/ Paalala sa Talababa:

Menu

Ensalada ng Chef
Ensaladang Espinaka
Caesar Salad (naglalaman ng mga hilaw na itlog)*

(Sa ibaba ng pahina)

*Ang pagkain ng hilaw o kulang sa luto na mga karne, manok, lamang-dagat, o mga itlog ay maaaring magpataas ng panganib sa pagkakaroon mo ng sakit na dala ng pagkain, lalo na kung ikaw ay may medical na kondisyon.

Halimbawa B Pagsisiwala at Paalala sa isang Talababa:

Menu

Mga hamburger*
Cheeseburger*
Bacon Burger*

(Sa ibaba ng pahina)

* Ang mga hamburger ay niluluto kagap inorder. Ang pagkain sa hilaw o kulang sa luto na mga karne, manok, lamang-dagat, shellfish, o mga itlog ay maaaring magpataas ng panganib sa pagkakaroon mo ng sakit na dala ng pagkain.

Halimbawa C Pagsisiwalat bilang Paglalarawan/ Paalala sa brochure:

Menu

Mga talaba sa kalahating kabibi (mga hilaw na talaba)*

(Sa ibaba ng pahina)

*Tungkol sa pagiging ligtas ng mga aytem na ito, makukuha ang nakasulat na impormasyon kapag hiniling.