

Fact Sheet ng Code ng Pagkain #11

Ano ang dapat mong malaman tungkol sa Code

WWW.HEALTHOREGON.ORG/
FOODSAFETY

OAR 333-150-0000, KABANATA 1-201.10(B)

Ang pakahulugan ng “Posibleng Maging Mapanganib na Pagkain (Kontrol sa oras/ temperatura para sa kaligtasan ng pagkain)” ay nangangahulugan na ang pagkain ay kailangan ng kontrol sa oras/ temperatura para sa kaligtasan o time/ temperature control for safety (TCS) para limitahan ang paglitaw ng pathogenic na mikroorganismo o paglitaw ng lason.

MGA KADAHILANAN SA PAMPUBLIKONG KALUSUGAN:

Ang mga hiniwang madahong gulay ay itinalaga bilang posibleng maging mapanganib na pagkain (TCS) dahil nagbibigay ang mga ito ng medium na handang suportahan ang paglitaw ng mga pathogen kapag inilagay ang mga ito nang walang kontrol sa temperatura pagkatapos malantad ang katas at mga sustansya sa paghahati ng dahon. Ang paghiwa o paggutay-gutay ay nagpapabago sa mga pisikal na katangian (hal., sinisira ang waxy cuticle) at ang mga biochemical na proseso ng dahon at nagbibigay ng pagkakataon para sa pagsalakay ng mikrobyo sa mga tisyu.

Ang kontaminasyon ng mga pathogen sa mga madahong gulay ay maaaring mangyari sa bukid, mga pasilidad sa pagpapalamig, lugar ng pagbabalot, nagpoproseso, sasakyan sa paglipat o mga establisyemento ng pagkain. Saanman o paano man nangyari ang kontaminasyon, ang wastong pagpapalamig sa mga establisyemento ng pagkain ay pipigil sa paglitaw ng mga pathogen na maaaring naroon sa mga hiniwang madahon na gulay.

Mga Hiniwang Madahon na Gulay

Sa mga nakalipas na taon ay nagkaroon ng paglaganap ng mga sakit na dala ng pagkain at mga pagbawi sa produktong may kaugnayan sa mga hiniwang madahon na gulay na kontaminado ng mga pathogen.

Itinalaga ng Mga Tuntunin sa Kalinisan ng Pagkain sa Oregon ang mga hiniwang madahong gulay bilang pagkain na posibleng mapanganib na dapat panatilihin sa mga temperaturang 41°F (5°C) o mas mababa. Ang “mga hiniwang madahong gulay” ay nangangahulugang mga gulay na ang dahon ay pinutol, ginutay-gutay, hiniwa, ginayat, o pinunit.

Mga halimbawa ng mga madahong gulay:

- lahat ng uri ng letsugas (iceberg, romaine, butter, leaf, at baby leaf)
- escarole
- endive
- spring mix
- espinaka
- repolyo
- kale
- arugula
- chard

Angkop ito sa pangkomersyal na prinosesong mga hiniwang madahon na gulay, gaya ng naka-bag na pinaghalong ensalada at espinaka, at sa “in-house” na mga hiniwang madahong gulay sa pasilidad ng pagkain.

Hindi kasama dito ang mga buong ulo ng letsugas o iba pang mga hilaw na kalakal sa agrikultura, at hindi kasama sa ‘hiniwa’ ang pagtanggap ng mga panlabas na dahon, na karaniwang kasanayan sa paglalahad sa mga kapaligiran ng serbisyong pagtitingi sa pagkain, gaya ng mga pamilihan.

Kapag ang mga sariwang madahong gulay ay hiniwa sa pasilidad, dapat itapon ang hiniwang produkto kapag hindi nabenta sa loob ng 7 araw.

Ang mga pangkomersyal na prinosesong mga naka-bag o lalagyan na pinaghalong ensalada ay dapat itapon pagkatapos buksan kapag hindi nabenta sa loob ng 7 araw.



Hindi kasama sa mga hiniwang madahong gulay ang mga halamang gamot, gaya ng silantro o parsley

Para matiyak ang nararapat na malamig na pagtatago sa mga hiniwang madahong gulay, sukatin ang temperatura ng produkto gamit ang manipis na probe thermometer sa pamamagitan ng pagpapasok sa dulo ng mas makapal na bahagi ng tangkay ng dahon. Para sa mga selyadong bag ng produkto, ilagay ang thermometer probe sa pagitan ng mga naka-bag na produkto o itupi nang mahigpit ang bag sa palibot ng probe upang matiyak na sapat na lapat ng produkto.