

Fact Sheet ng Code ng Pagkain #14

Ano ang dapat mong malaman tungkol sa Code

WWW.HEALTHOREGON.ORG/
FOODSAFETY

OAR 333-150-0000, KABANATA 3-502.11

Ang establisyemento ng pagkain ay dapat kumuha ng variance mula sa awtoridad na kumukontrol gaya ng tinukoy sa § 8-103.10 at sa § 8-103.11 bago: ^{PF}

(H) Pagpapausbong ng mga buto o mga butil. ^{PF}

MGA KADAHILANAN SA PAMPUBLIKONG KALUSUGAN:

Mula noong 1995, ang mga hilaw na usbong ng buto ay lumitaw bilang kinikilalang pinagmumulan ng sakit na dala ng pagkain sa Estados Unidos. Naglabas ang FDA at CDC ng mga advisory sa kalusugan na ang mga taong nasa mas mataas ang panganib na magkasakit mula sa pagkain ay dapat umiwas sa pagkain ng hilaw na usbong ng alfalfa hanggang wala pang mga paraan ng pamamagitan para pabutihin ang kaligtasan ng mga produktong ito.

Dahil wala pa ni isang gamot na natuklasan para tuluyang alisin ang mga pathogen, inirerekomenda ng FDA ang microbial na pagsusuri sa ginamit na tubig sa irigasyon. Ang pagsusuri sa pagpapatunay ay maaaring gawin on-site sa establisyementong nagtitinda kung may available na sapat na kagamitan at kwalipikadong tauhan o kung ang mga pribadong laboratoryo ay matatawagan para isagawa ang mga kinakailangang pagsusuri. Ang isinagawang pagdisimpekta sa buto kaugnay ng microbial na mga pagsusuri ay nakakabawas sa posibilidad na maibenta ang kontaminadong produkto. Dapat gawin ang pagsusuri sa parehong inaalalang pathogen, ang *E. coli* O157:H7 at *Salmonella*.

Pagpapausbong ng mga Buto o mga Butil

Ang sariwang ani ay isang mahalagang karagdagan sa malusog na diyeta. Gayunpaman, ang ilang ani, kabilang ang mga usbong, ay isinasangkot sa sakit na dala ng pagkain. Ang mga hilaw at bahagyang nilutong usbong, lalo na ang mga usbong ng alfalfa, clover at munggo, ay naiuugnay sa sakit na dala ng pagkain sa ilang mga paglaganap ng sakit. Ang mga mikroorganismo na nasa buto na o pumasok sa panahon ng proseso ng pagpapausbong ay mabilis na dumadami sa panahon ng perpektong kondisyon ng pagpapatubo at pagpapausbong. Dahil dito, kailangan na ngayon na magkaroon ng variance at plano ng HACCP para magpatubo ng mga buto o butil sa kapaligiran ng restawran.

Ang usbong ay tinukoy bilang ang tumutubong anyo ng mga buto at mga butil. Kabilang sa mga halimbawa ng usbong ang:

- Alfalfa
- Clover
- Sunflower
- Broccoli
- Mustasa
- Labanos
- Bawang
- Dill
- Munggo
- Mga butil ng kidney/pinto/navy
- Mga butil ng soya
- Wheat berries (wheat grass)

Walang kahit isang gamot sa ngayon na nagpapakita na lubusang naalis ang mga pathogen sa mga buto o usbong na nagdudulot ng sakit na dala ng pagkain na nakaaapekto sa pagpapatubo o ani. Samakatuwid, dapat gawin ang bawat pag-iingat

upang maiwasan ang mataas na antas ng paglitaw ng bakteryang sa mga buto o usbong. Sa paggamit ng sumusunod na industriya ng tingian ng usbong ay makakatulong ang "Mga Pinakamainam na Kasanayan" upang matiyak ang ligtas at masustansiyang pagkain. Ang mga pinakamainam na kasanayang ito ay makikita online sa: <http://www.fda.gov/Food/FoodSafety/RetailFoodProtection/ucm078758.htm>.



Ang mga usbong ng munggo at mga alfalfa ay karaniwang ginagamit sa mga restawran.

Makikita ang karagdagang impormasyon sa website ng FDA, <http://www.fda.gov>, sa pamamagitan ng paglalagay ng "sprouts" sa window ng paghahanp o sa webpage ng OHA sa: <http://public.health.oregon.gov/HealthyEnvironments/FoodSafety/Pages/variance.aspx>.