

Fact Sheet ng Code ng Pagkain #18

Ano ang dapat mong malaman tungkol sa Code

WWW.HEALTHOREGON.ORG
/FOODSAFETY

OAR 333-150-0000,
KABANATA 3-302.11
(A)(1)(C)

(A) Ang pagkain ay dapat protektado mula sa cross contamination ng: (1) Maliban sa tinukoy sa (1) (c) sa ibaba, ang paghihiwalay ng mga hilaw na pagkaing hayop sa panahon ng pag-iimbak, paghahanda, pagtatago, at pagdi-display mula sa:

(a) Hilaw na pagkaing handa nang kainin kabilang ang ibang hilaw na pagkaing hayop gaya ng isda para sa sushi o molluscan shellfish, o iba pang hilaw na pagkaing handa nang kainin gaya ng mga prutas at mga gulay,^P at

(b) Lutong pagkain na handa nang kainin;^P

(c) *Ang nagyeyelo, hilaw na pagkaing hayop na pangkomersyal na prinoseso at ibinalot ay maaaring iimbak o i-display sa o nagyeyelo, pangkomersyal na prinoseso at ibinalot, pagkaing handa nang kainin.*

MGA KADAHILANAN SA PAMPUBLIKONG KALUSUGAN:

Ang mga hilaw na pagkaing hayop ay dapat paghiwalayin batay sa sunod-sunod na mga temperatura sa pagluluto dahil ang mga temperatura sa pagluluto gaya ng tinukoy sa § 3-401.11 ay batay sa datos ng temperaturang pagkasira at inaasahang microbial na dala nito. Halimbawa, para maiwasan ang cross-contamination, ang isda at baboy, na kinakailangang lutuin sa temperatura na 145°F sa loob ng 15 minuto, dapat iimbak sa itaas o malayo sa hilaw na manok, na kinakailangang lutuin sa temperaturang 165°F sa loob ng 15 minuto dahil sa inaasahang mas mataas na microbial na dala nito. Pinapayagan ang eksepsyon para sa nagyeyelo at hilaw na pagkaing hayop na komersyal na pagkakabalot o idi-display katabi ng o sa ibabaw ng iladong pagkaing handa nang kainin na ibinalot para sa pangkomersyal.

Pag-iimbak ng mga Hilaw na Pagkaing Hayop sa Freezer

Sa nakalipas, inatasan ang mga lisensyadong pasilidad na ihiwalay ang mga hilaw na pagkaing hayop, gaya ng baka, isda, manok, at baboy mula sa isa't isa gayundin mula sa mga pagkaing handa nang kainin sa mga refrigerator at mga walk-in. Ang pagbabago sa Mga Tuntunin sa Kalinisan ng Pagkain ay magpapalawig din sa kahilingang ito na mga yunit ng **freezer**, ngunit para lamang sa mga hilaw na pagkaing hayop kung saan binuksan ang balot nito at/ o ni-repack ang pagkain. Ito ay dahil ang mga hilaw na pagkaing handa nang kainin na ibinalot on-site ay may mas malaking panganib sa cross-contamination. Ang karagdagang paghahanda ng pagkain, pagpapatulo sa panahon ng proseso ng pagyeyelo, bahagyang pagpapatunaw o 'dikumpletong mga selyo sa balot ay nagdaragdag ng panganib ng cross-contamination mula sa mga produktong ito na ibinalot sa loob.

Gayunpaman, may eksepsyon sa **ilado**, hindi nabuksang hilaw na pagkaing hayop na ibinalot para iimbak o i-display katabi o sa itaas ng iladong pagkaing handa nang kainin na nakabalot para pambentata.

Ang freezer ay dapat idinisenyo at minamantini para mapanatili ang mga pagkain sa iladong kalagayan. Dapat isagawa ang pagwawasto kapag ang imbakan o yunit ng lagayan ay nawalan ng kuryente o kaya ay pumalya.

Patayong Freezer na Imbakan: Iimbak ang mga nakabalot, ni-repack na mga karne at iba pang pagkain sa ganitong ayos:



IBABAW NA ESTANTE
Mga pagkaing handa nang kaining Isda, Steak, Baboy na Hamburger, Giniling na baboy Manok, iba pang mga manok **IBABANG ESTANTE**



Ang hilaw na karne, manok o lamang-dagat ay maaaring iimbak kasama o sa itaas ng mga pagkaing handa nang kainin sa freezer kung ang lahat ng aytem ay naproseso at ibinalot

Pahigang Freezer na Imbakan: Katanggap-tanggap na gumamit ng makinis, hindi sumisipsip, na mga lalagyang nalilinis para paghiwalayin ang mga produkto mula sa isa't isa sa ilalim ng reach-in o chest freezer.