

# Fact Sheet ng Code ng Pagkain #19

Ano ang dapat mong malaman tungkol sa Code

WWW.HEALTHOREGON.ORG  
/FOODSAFETY

## OAR 333-150-0000, KABANATA 3-401.14

Ang mga hilaw na pagkaing hayop na niluto gamit ang hindi tuloy-tuloy na proseso ng pagluluto ay dapat:

(A) Sumailalim sa inisyal na proseso ng pagpapainit na hindi sosobra sa anim na minuto ang tagal; <sup>P</sup>

(B) Pagkatapos na pagkatapos ng inisyal na pagpapainit, palamigin ayon sa oras at mga parametro ng temperatura na tinukoy para sa pagluluto ng Posibleng Maging Mapanganib na Pagkain sa ilalim ng 3-501.14 (A); <sup>P</sup>

(C) Pagkatapos ng pagpapalamig, hayaang ilado o malamig, gaya ng tinukoy sa Posibleng Maging Mapanganib na Pagkain sa ilalim ng 3-501.16 (A)(2); <sup>P</sup>

(D) Bago ang pagbebenta o pagseserbisyo, lutuin gamit ang proseso na nagpapainit sa lahat ng bahagi ng pagkain sa temperatura at sa oras na sumusunod sa isa sa mga paraan batay sa nilulutong pagkain na tinukoy sa 3-401.11.<sup>P</sup>

(E) Pinalamig alinsunod sa oras at mga parametro ng temperatura na tinukoy para sa nilutong Potensyal na Mapanganib na Pagkain sa ilalim ng 3-501.14 (A) kung hindi, alinman sa itago nang mainit gaya ng tinukoy sa ilalim ng 3-501.16(A), ihain kaagad, o itago gamit ang oras bilang kontrol sa pampublikong kalusugan gaya ng tinukoy sa ilalim ng § 3-501.19 pagkatapos makumpleto ang pagluluto; <sup>P</sup> at (F) Inihanda at inimbak alinsunod sa nakasulat na mga pamamaraan gaya ng tinukoy sa tuntunin.

## MGA KADAHILANAN SA PAMPUBLIKONG KALUSUGAN:

Tinutugunan ng pamamaraang ito ang paglitaw ng spore na bumubuo ng bakterya gaya ng mga Clostridium perfringens at mga pathogen sa gulay gaya ng Salmonella. Ang inisyal na proseso ng pagpapainit ay hindi tuluyang nag-aalis sa mga pathogen na ito ngunit binabawasan ang nakikipagkompetinsyang organismo na naroon sa hilaw na pagkaing hayop. Dapat tukuyin ng establisyemento ang mga pagkain na bahagya lamang niluto at pinalamig upang matiyak na ang mga pagkaing ito ay hindi mapagkakamalan ng mga managawa sa pagkain na mga pagkaing ganap na niluto at handa nang kainin.

## Hindi tuloy-tuloy na Pagluluto ng mga Hilaw na Pagkaing Hayop

Maraming pasilidad ang patiunang bahagyang niluluto ang mga pagkain nang sa gayon magkaroon silang ng mas mabilis na oras na mabalikan ang bawat order sa panahon ng serbisyo. Ito ay karaniwan ding kasanayan sa mga caterer, na kadalasang 'minamarkahan' ang manok o mga steak sa ihawan bago ang event at pagkatapos ay kukumpletuhin ang proseso ng pagluluto sa site. Ang prosesong ito ay maaari rin tawaging 'pagbabanli' o 'bahagyang pagluluto'.

Ang hindi tuloy-tuloy na pagluluto ay ang pagluluto ng pagkain sa establisyemento ng pagkain gamit ang proseso kung saan ang inisyal na pagpapainit ng pagkain ay sinasadyang ihinto nang sa gayon ang pagkain ay maaaring palamigin at itago para sa ganap na pagluluto sa ibang pagkakataon bago ang pagbebenta o pagseserbisyo. Kabilang sa hindi tuloy-tuloy na pagluluto ang mga pamamaraan na kinapapalooban lamang ng pansamantalang pagkaantala o pagpapabagal sa tuloy-tuloy na proseso ng pagluluto, gaya ng pagpapahid sa pabo.

Ang imbakan ng mga bahagyang nilutong mga hilaw na pagkaing hayop ay pareho ng imbakan ng hilaw na produkto dahil pareho itong dapat lutuin sa angkop na panghuling temperatura ng pagluluto na nakalista sa tuntunin (maliban kung may payo sa consumer) at ang paglalagay ng marka ng petsa ay hindi kinakailangan.

**Ang pasilidad ay dapat kumuha ng paunang pag-apruba na nakasulat sa kanilang mga pamamaraan mula sa awtoridad ng regulasyon**

**Ang proseso para sa bawat pagkain:**

- Dapat itong magkaroon ng inisyal na proseso ng pagpapainit na hindi sosobra sa anim minuto ang tagal
- Pagkatapos na pagkatapos ng inisyal na pagpapainit, palamigin ayon sa oras at mga parametro ng temperatura na tinukoy

- Pagkatapos ng pagpapalamig, itago nang nagyeyelo o malamig
- Dapat itong lutuin gamit ang proseso na nagpapainit sa lahat ng parte ng pagkain sa temperatura at sa oras na sumusunod sa 3-401.11
- Pagkatapos ay palamigin alinsunod sa 3501.14(A) o itago nang mainit pa sa 135F, ihain kaagad, o itago gamit ang oras bilang kontrol sa pampublikong kalusugan

**Ang Nakasulat na Pamamaraan ay Dapat:**

- Ilarawan kung paano sinusubaybayan/itinatala ang mga kinakailangan at ang mga pagtatamang aksyon na gagawin kapag ang mga kinakailangan ay hindi natugunan;



**Mga caterer na madalas nagluluto nang bahaya ng mga karne bago 'tapusin' ang mga ito sa event.**

- Ilarawan kung paano ang mga pagkain, pagkatapos ng inisyal na pagpapainit, ngunit bago ang ganap na pagluluto, ay mamarkahan o kung hindi, matutukoy bilang mga pagkain na dapat lutuin bago simulang ialok para ibenta o iserbisyo; at
- Ilarawan kung paano ibubukod ang mga pagkain mula sa mga pagkaing handa nang kainin.