

# Fact Sheet ng Code ng Pagkain #2

Ano ang dapat mong malaman tungkol sa Code

WWW.HEALTHOREGON.ORG/  
FOODSAFETY

## OAR 333-150-0000, KABANATA 3-502.12

(A) Maliban sa establisyemento ng pagkain na kumuha ng variance gaya ng tinukoy sa ilalim ng § 3-502.11, ang gusali ng pagkain na nagbabalot ng posibleng maging mapanganib na pagkain gamit ang pagbabawas ng hangin na paraan ng pagbabalot ay dapat kontrolin ang paglitaw at pamumuo ng lason na *Clostridium botulinum* at ang paglitaw ng *Listeria monocytogenes*.<sup>P</sup>

(B) Ang establisyemento ng pagkain na nagbabalot ng posibleng maging mapanganib na pagkain gamit ang pagbabawas ng hangin na paraan ng pagbabalot ay dapat mayroong HACCP na plano na naglalaman ng impormasyong tinukoy sa ilalim ng ¶ 8-201.14(D) at na:<sup>Pf</sup>

(1) Tinutukoy ang pagkain na ibabalot;<sup>Pf</sup>  
(2) Maliban sa tinukoy sa ilalim ng ¶ (C) - (E) ng seksyong ito, kinakailangan na ang ibinalot na pagkain ay pananatilihin sa 5°C (41°F) o mas mababa at matugunan ang kahit isa sa sumusunod na pamantayan:<sup>Pf</sup>

(a) Mayroong aw na 0.91 o mas mababa,<sup>Pf</sup>  
(b) Mayroong pH na 4.6 o mas mababa,<sup>Pf</sup>  
(c) Ang karne o manok na produkto ba ay pinatuyo sa planta na nagpoproseso ng pagkain na kontrolado ng USDA gamit ang mga sangkap na tinukoy sa 9 CFR 424.21, at natanggap na buo ang pagkakabalot,<sup>Pf</sup> o

(d) Ang pagkain ba ay may mataas na antas ng mga naglalaman ng organismo gaya ng hilaw na karne, hilaw na manok, o mga hilaw na gulay;<sup>Pf</sup>

(3) Inilalarawan kung paano dapat nakikita at nababasa ang tatak ng pakete, na may mga tagubilin.<sup>Pf</sup>

(4) Nililimitahan ang itatagal sa refrigerator nang hindi lalampas sa 14 na araw sa kalendaryo mula sa pagbabalot hanggang sa pagkonsumo, maliban sa mga pagkakataon na ang produkto ay pinanatiling nagyeyelo, o ang orihinal na "ibenta ng" manufacturer o "gamitin" sa petsa, alinman ang mauna; P

(5) Kabilang ang mga pamamaraan sa pagpapatakbo alinsunod sa tuntunin,<sup>Pf</sup> at

(6) Inilalarawan ang programa sa pagsasanay alinsunod sa tuntunin.<sup>Pf</sup>  
(C) Maliban sa isda na nagyeyelo bago, sa panahon, at pagkatapos ng pagbabalot, hindi maaaring ibalot ng establisyemento ng pagkain ang isda gamit ang pagbabalot na binabawasan ng hangin na pamamaraan.<sup>P</sup>

## PAMPUBLIKONG KALUSUGAN MGA DAHILAN:

Kapag sinunod gaya ng nakasulat, ang mga ROP na paraan sa seksyon na ito ay nagbibigay lahat ng kontrol sa paglitaw at/o produksyon ng lason ng *C. botulinum* at *L. monocytogenes* nang walang variance.

## Pagbabawas ng Hangin sa Packaging nang walang Variance

Ang Pagbabalot na Binabawasan ang Hangin (Reduced Oxygen Packagin o ROP) ay ginagawa sa maraming paraan. Ang pinaka karaniwang paggamit ng restawran sa ROP ay manu-manong inaalas ang hangin sa paligid ng pagkain sa plastic bag upang lumikha ng mahigpit na selyo, na tinatawag na vacuum packaging. Ang pagbabalot ng pagkain sa mga bag na imbakan sa zipper na naisasarang muli ay **hindi** itinuturing na ROP.

Maraming benepisyo sa paggamit ng ROP, gaya ng naiwasan ang tinatawag na freezer burn, nahahati-hati ang produkto, napapahaba ang itatagal nito. Sa kasamaang-palad, sa pagtatanggal ng hangin mula paligid ng pagkain, lumilikha ka rin ng kapaligiran na gustong panirahan ng *Clostridium botulinum*. Posible ang ligtas na pagkain ay maging isang mapanganib at nakamamatay na pagkain pagkatapos ng packaging. Dahil dito kaya maraming requirement may kaugnayan sa ROP.

Maaari mong i-ROP ang ilang mga pagkain nang walang variance dahil may mga hadlang ang mga ito sa paglitaw ng botulism, ngunit kailangan mo munang magsulat ng Hazard Analysis of Critical Control Points (HACCP) na plano at paaprubahan ito sa inyong lokal na Awtoridad sa Kalusugan ng Publiko.

Ang lahat ng naka-package na pagkain ay dapat itago sa mas mababa sa 41F at:

- May water activity na .91 o mas mababa pa, o
- May pH na 4.6 o mas mababa, o
- Pinatuyong karne mula sa pasilidad na kinokontrol ng USDA mula sa selyadong pakete, o

- Mayroong mataas na antas ng mga naglalaman na organismo, gaya ng hilaw na karne, hilaw na manok, o mga hilaw na gulay.

Mas mahigpit sa hilaw na isda kaysa sa ibang hilaw na mga produkto dahil ang *C. botulinum* ay matatagpuan sa lahat ng uri ng isda. Kinakailangang magyelo ang isda bago, sa panahon at pagkatapos ibalot, kahit na ito ay nasa bag nang wala pang 48 oras.

Kabilang din sa ROP ang luto/pinalamig at sous vide na paraan ng pagba-bag ng mga pagkain. Tingnan ang Fact Sheet #4 para sa espesipikong impormasyon tungkol sa mga prosesong luto/pinalamig at sous vide.



Ang vacuum packaging ay karaniwang ginagamit para hati-hatiin ang mga hilaw na

Ang Fact Sheet ng Variance ay may impormasyon tungkol sa mga variance kung nais mong i-ROP ang mga lutong pagkain o iba pang mga produkto na hindi nakalista dito.

**Kung iniwanan mo lamang ang pagkain (maliban sa isda) sa selyadong bag sa loob ng ≤48 oras, hindi ito itinuturing na ROP.**