

Fact Sheet ng Code ng Pagkain #12

Ano ang dapat mong malaman tungkol sa Code

WWW.HEALTHOREGON.ORG/
FOODSAFETY

Mga Hiniwang Kamatis

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:

Sa nakalipas, ang mga hilaw na prutas at gulay ay itinuturing na non-PHF (noni- TCS na pagkain) maliban kung ang mga iyon ay napag-aralan na maisasangkot sa mga kumakalat na sakit na dala ng pagkain at may kakayahang suportahan ang paglago ng pathogenic na bakteryang kapag wala ang pagkontrol sa temperatura. Mula 1990, hindi bababa sa 12 ang lumalaganap na magkakaibang sakit na dala ng pagkain ang naiuugnay sa iba't ibang uri ng kamatis. Mula 1998 – 2006, ang mga paglaganap na naiugnay sa mga kamatis ay lumikha ng 17% ng paglaganap na may kinalaman sa ani ang naiulat sa FDA. Ang *Salmonella* ang naging pathogen na ikinababaha na madalas naiuugnay sa paglaganap ng sakit mula sa kamatis. Iniaalok ang mga rekomendasyon upang maiwasan ang kontaminasyon sa mga pasilidad ng naghahain ng pagkain at mga tindahan na nagtitinda ng pagkain at upang mabawasan ang paglitaw ng mga pathogenic na bakteryang kapag may nangyayari nang kontaminasyon ng mga sariwang kamatis (hindi mahalaga kung saang lokasyon naganap ang kontaminasyon).

Ang kamakailang paglaganap ng sakit ay naiuugnay sa iba't ibang uri ng mga hiniwang kamatis na kontaminado ng mga pathogen, partikular na ang *Salmonella*.

Itinalaga ng Mga Tuntunin sa Kalinisan ng Pagkain ng Oregon ang mga hiniwang kamatis bilang pagkain na posibleng mapanganib na dapat panatilihin sa mga temperaturang 41°F (5°C) o mas mababa o mainit na nakalagay sa 135°F (57°C) o mas mataas.

Ang sumusunod na kamatis at mga produktong kamatis ay kailangang panatilihin sa ilalim ng ligtas na kontroladong temperatura:

- Hiniwa, hinati o ginayat na mga hilaw na kamatis
- Mga hiniwang kamatis na ginamit na sangkap sa ibang pagkain gaya ng salsa, mga ensalada, guacamole, atbp.
- Mga lutong kamatis at mga tomatillo
- Sa pagbubukas ng pangkomersyal na paglalagay sa lata/ naprosesong lutong mga kamatis at mga produktong kamatis, maliban kung pinapatunayan ng nakasulat na dokumentasyon mula sa pagawaan na ang produkto ay isang hindi posibleng maging mapanganib na pagkain

Kakailanganin ng acidification sa mismong restawran sa pagsasagawa na maiimbak ang pagkain sa istante (walang kinakailangang temperatura) ang hihingi ng variance mula sa Awtoridad sa Kalusugan sa Oregon.

Ang mga hiniwang kamatis ay dapat iimbak nang hiwalay mula sa hilaw, hindi pa nahuhugasang ani, mga hilaw na karne at lamang-dagat

Ang mga hiniwang sariwang kamatis at mga produktong nilutong kamatis ay dapat markado ng petsa at dapat gamitin o itapon sa loob ng 7 araw.

Mga karagdagang rekomendasyon:

- Iwasan ang paggamit ng sira o bulok na mga kamatis



Ang mga hiniwang kamatis ay dapat ilagay kaagad sa refrigerator.

- Hugasan mabuti ang mga buong kamatis sa tumutulo na tubig. Ang paggamit ng sabon o mga detergent ay hindi inirerekomenda
- Palamigin ang buo at hinugasang mga kamatis bago hiwain nang sa gayon ang mga ito ay nasa mas mababa na sa 41°F (5°C)