

Fact Sheet ng Code ng Pagkain #27

Ano ang dapat mong malaman tungkol sa Code

WWW.HEALTHOREGON.ORG
/FOODSAFETY

OAR 333-150-0000,
KABANATA 3-501.17

Handa nang Kainin, Posibleng Maging Mapanganib na Pagkain, Pagmamarka ng Petsa.

Ang nakalagay sa refrigerator, pagkaing handa nang kainin (kontrol sa oras/temperatura para sa kaligtasan ng pagkain) na inihanda at itinago sa establisyemento ng pagkain nang higit sa 24 oras ay dapat may malinaw na marka para ipakita ang petsa o araw kung kailan dapat kainin ang pagkain sa lugar na iyon, ibenta, o itapon kapag nasa temperaturang 41F o mas mababa sa loob ng pinakamatagal na pitong araw. Ang araw ng operasyon ay dapat bilangin na 1 Araw.

Maliban gaya ng tinukoy sa ¶¶ (D) - (F) ng seksyong ito, nakalagay sa refrigerator, handa nang kainin, posibleng maging mapanganib na pagkain (kontrol sa oras/temperatura para sa kaligtasan ng pagkain) na inihanda at ibinalot ng plantang nagpoproseso ng pagkain ay dapat malinaw

MGA KADAHILANAN SA PAM-PUBLIKONG KALUSUGAN:

Ang paglalagay sa refrigerator ay humahadlang sa pagkain na maging mapanganib sa pamamagitan ng pagpapabalag sa paglitaw ng karamihan ng mga mikrobyo. Ang paglitaw ng ilang bakterya, gaya ng *Listeria monocytogenes*, ay lubhang maabagal ngunit hindi napapahinto ng paglalagay sa refrigerator. Sa paglipas ng panahon, ito at ang mga katulad na organismo ay maaaring magdagdag ng panganib sa pampublikong kalusugan sa mga pagkaing handa nang kainin. Batay sa programang modelo sa pagtataya sa takbo ng paglitaw para sa *Listeria monocytogenes*, ang pagkaing handa nang kainin, posibleng maging mapanganib na pagkain (kontrol sa oras/temperatura para sa kaligtasan ng pagkain) ay maaaring itago sa 5°C (41°F) sa kabuuang 7 araw.

Pagmamarka ng petsa

Ang pagmamarka ng petsa ay mahalaga dahil kinokontrol nito ang paglitaw ng *Listeria monocytogenes*, ang bakteryang patuloy na dumadami kahit sa mga temperaturang nasa refrigerator. Ang paglalagay ng petsa ay isang prosesong tumitiyak na ang pagkain ay naitatapon na bago magdulot ang mga bakteryang ito ng sakit na dala ng pagkain.

Ang mga pagkaing kailangang markahan ng petsa ay ang:

- Handa nang kainin at posibleng maging mapanganib,
- Wala sa mga selyadong pangkomersyal na lalagyan, at
- Itinago nang mas matagal sa 24 oras

Kapag pinagsama mo ang pagkain na may magkaibang petsa ng pagtatapon, ang petsa sa panghuling putahe ay dapat tumugma sa pinakalumang sangkap na inihalo.



Ang feta in brine ay dapat markahan ng petsa

Maaari kang pumili kung paano mo gustong markahan ang pagkain sa iyong establisyemento basta't malinaw ito sa lahat ng kawani at maipapaliwanag nila ito nang malinaw sa iyong tagapagsiyasat sa panahon ng kanilang pagbisita. Hindi na kailangang markahan ng petsa ang pagkain kapag ginamit ito sa loob ng 24 oras.

Ang pagkain ay dapat itapon sa loob ng pitong araw, na nangangahulugang ang araw na inihanda ang pagkain o binuksan dagdagan ng anim na araw. Halimbawa, ang pagkaing inihanda nang Mayo 1 ay dapat itapon sa Mayo 7.

Kapag inilado mo ang pagkain, maaari mong ihinto ang orasan, ngunit ang petsa ng pagiilado/paghahanda at ang petsa ng pagtutunaw ay dapat ilagay sa lalagyan kasama ang petsa ng paghahanda nang sa gayon malinaw na ang pagkain ay wala sa 41F nang mas matagal sa pitong araw sa kabuuan. Ang muling pagpapainit sa mga pagkain ay hindi nagre-reset sa 'orasan' ng pagmamarka ng petsa.

Ang petsa ng pagkapaso ng mga pangkomersyal na pagkakabalot ay para sa kalidad ng pagkain at hindi para sa kaligtasan at hindi maaaring gamitin sa halip na ang petsa ng pagmamarka sa pagkain.

Ang petsa ng pagmamarka ay **hindi** angkop sa mga sumusunod na **pangkomersyal na nakabalot** na pagkain:

- Pangkomersyal na pinaasim na mga dressing ng ensalada
- Pangkomersyal na inihandang mga ensaladang deli, gaya ng ensaladang ham, ensaladang salad, ensaladang pasta, ensaladang patatas, at ensaladang macaroni;
- Matitigas na keso na naglalaman ng hindi hihigit sa 39% kahalumigmigan, gaya ng cheddar, gruyere, parmesan at reggiano, at romano;
- Medyo malalambot na keso na naglalaman ng higit sa 39% kahalumigmigan, ngunit hindi lalampas sa 50% kahalumigmigan, gaya ng blue, edam, gorgonzola, gouda, at monterey jack;
- Cultured na mga produktong gawa sa gatas, yogurt, sour cream, at buttermilk;
- Mga nakapreserbang isda na produkto, gaya ng atсарang tunsoy at pinatuyo o inasinang bakalaw;
- Naiimbak sa istante, mga tuyong binurong tsoriso, gaya ng pepperoni at Genoa salami na nagpapanatili sa orihinal na pambalot sa produkto; at
- Naiimbak sa istante na mga produktong pinatuyo sa asin gaya ng prosciutto at Parma (ham).