

Fact Sheet ng Code ng Pagkain #31

Ano ang dapat mong malaman tungkol sa Code

WWW.HEALTHOREGON.ORG
/FOODSAFETY

**OAR 333-150-0000,
KABANATA 3-501.14**

Pagpapalamig.

(A) Ang nilutong pagkain na posibleng maging mapanganib (kontrol sa oras/temperatura para sa kaligtasan ng pagkain) ay dapat palamigin:

(1) Sa loob ng 2 oras mula 57°C (135°F) hanggang 21°C (70°F); P at

(2) Sa loob ng kabuuang 6 na oras mula 57°C (135°F) hanggang 5°C (41°F) o mas mababa. P

(B) Ang posibleng maging mapanganib na pagkain (kontrol sa oras/temperatura para sa kaligtasan ng pagkain) ay dapat palamigin sa loob ng 4 na oras hanggang 50°C (110°F) o mas mababa kapag ang mga sangkap at temperatura ng kapaligiran, gaya ng mga pagkaing muling nabuo at de-latang tuna. P

MGA KADAHILANAN SA PAMPUBLIKONG KALUSUGAN:

Kinakailangan sa ligtas na pagpapalamig ang pagtatanggal ng init mula sa pagkain nang mas mabilis upang mapigilan ang paglitaw ng mikrobyo. Ang labis-labis na oras sa pagpapalamig ng mga pagkaing posibleng maging mapanganib (kontrol sa oras/temperatura para sa kaligtasan ng pagkain) ay patuloy na kinilala bilang isa sa mga nangungunang salik na nag-aambag sa sakit na dala ng pagkain. Sa panahon ng dahan-dahang pagpapalamig, ang mga posibleng maging mapanganib na pagkain (kontrol sa oras/temperatura para sa kaligtasan ng pagkain) ay malamang na may lumitaw na iba't ibang pathogenic na mga mikroorganismo. Kapag ang pagkain ay hindi pinalamig alinsunod sa kinakailangang tuntunin na ito, ang mga pathogen ay maaaring lumitaw sa sapat na dami para magdulot ng sakit na dala ng pagkain.

Kapag sapat ang hakbang sa pagluluto bago ang pagpapalamig at walang mga kontaminasyon na nangyari, ang lahat maliban sa mga organismong nagiging spore gaya ng Clostridium perfringens o Bacillus cereus ay dapat patayin o huwag hayaang maging aktibo. Gayunpaman, sa ilalim ng pangit na mga kondisyon sa kalinisan, ang ibang mga pathogen gaya ng Salmonella o Listeria monocytogenes ay maaaring muling lumitaw. Kaya ang mga kinakailangan sa pagpapalamig ay batay sa lumilitaw na mga katangian ng mga organismo na maaaring mabuhay o maging contaminant pagkatapos lutuin at mabilis na lumalago sa ilalim ng mga kondisyon na masasamantala ang temperatura.

Pagpapalamig

Ang hindi tamang pagpapalamig ang isa sa mga nangungunang sanhi ng sakit na dala ng pagkain. Ang mabilis na pagpapalamig ng pagkain ay mahalaga upang mapigilan ang bakterya sa paglitaw sa pagkain habang ito ay nasa mapanganib na lugar (41F-135F).

Dapat palamigin ang pagkain mula 135F hanggang 70F sa loob ng unang dalawang oras at pagkatapos ay sa mas mababa sa 41F sa loob ng kabuuang anim na oras mula sa pagsisimula ng proseso sa pagpapalamig.

Narito ang mga pinakamainam na paraan upang mabilis mapalamig ang pagkain:

- Paglalagay sa pagkain sa mga mabababaw na bandehado
- Paghhiwa-hiwalay ng pagkain sa mas maliit o mas maninipis na bahagi (hal: malaking inihaw)
- Paggamit ng kagamitan sa mabilis na pagpapalamig gaya ng mga ice wand
- Paghahalo sa pagkaing inilagay sa lalagyan na inilagay sa malamig na tubig sa counter o sa iyong lababong pinaghahandaan ng pagkain
- Gamit ang mga lalagyan (gaya ng metal sa halip na plastic) na nagpapadali na mailipat ang init
- Pagdaragdag ng yelo bilang sangkap (hal: refried beans, soups)

Ang pagpapalamig ng pagkain ay dapat walang takip o maluwa ang pagkakatakip at protektado mula kontaminasyon sa itaas. Ang ibabaw na salansalan sa iyong walk-in ay magandang lugar para palamigin ang mga pagkain. Tiyaking ilagay ang mga lalagyan na may espasyo sa pagitan ng mga ito sa istante at huwag pagpatungin, dahil makukulung ang init sa loob.

Mahalagang itala ang temperatura ng pagkain na iyong pinapalamig at ang oras na itatagal nang sa gayon alam mo na gumagana ang iyong paraan ng pagpapalamig.

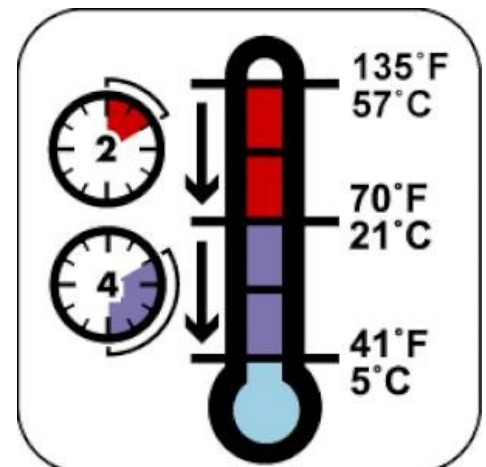
Bigyang-pansin ang mga pagkaing ginawa mula sa mga sangkap na katamtaman ang temperatura, gaya ng de-latang tuna, sariwang pico de gallo, at ensaladang patatas. Ang mga pagkaing ito ay kailangang ilagay kaagad sa walk-in (hindi

ang prep top unit) pagkatapos ihanda ang mga ito nang sa gayon mapapalamig ang mga ito nang wasto sa mas mababa sa 41F sa loob ng 4 oras

Pagpapalamig sa mga Mobile Food Unit

Hindi maaaring palamigin ng mga mobile food unit ang mga pagkaing posibleng maging mapanganib o potentially hazardous foods (PHF) maliban kung sumunod sila sa isa mga sumusunod na kondisyon:

- Pinalamig ang pagkain sa lisensyadong komisaryo;
- Nakalaan ang kagamitang pangkomersyal na refrigerator sa yunit; o
- Ang nakasulat na mga pamamaraan sa pagpapalamig ay paunang inihanda ng operator na aprubado ng awtoridad ng regulasyon bago isagawa ang pagpapalamig sa yunit. Dapat panatilihin ng taong nakatoka ang mga rekord ng pagpapalamig at irekord ang mga sukat ng temperatura upang idokumentado na ang pagkain ay pinalamig nang maayos. Ang mga rekord ng pagpapalamig ay dapat panatilihin sa yunit sa loob ng 90 araw at nakahanda para suriin sa panahon ng mga pagsisiyasat
- Ang mga mobile food unit na lisensyado bago mag-Enero 1, 2020 ay dapat nakakatugon sa kinakailangang ito hanggang Hulyo 1, 2020.



Copyright © International Association for Food Protection

