



Mga Pamantayan kaugnay ng Kaligtasan ng Pagkain – Mga Pangangailangang nauukol sa Pagkontrol ng Temperatura

Chapter 3 (Para sa Australya lamang), Alituntunin ng mga Pamantayan ng Australya at New Zealand kaugnay ng Pagkain

TANDAAN: Ang bagong Mga Pamantayan ay hindi angkop sa New Zealand. Hindi kabilang ang mga pamantayan sa kalinisan ng pagkain sa mga probisyon ng kasunduan para sa mga pamantayan sa pagkain sa Australya at New Zealand.

Panimula

Ang Pamantayan bilang 3.2.2 – Mga Gawing nauukol sa Kaligtasan ng Pagkain at mga Pangkalahatang Pangangailangan ay nagtatakda ng mga partikular na mga pangangailangan upang mapanatili ang mga malamang na mapanganib na pagkain sa tiyak na mga temperatura at para sa pagpapalamig at muling pag-iinit. Ang mga negosyo ay kailangang sumunod sa mga pangangailangang ito maliban na lamang kung maipapakita nila na sila ay gumagamit ng ibang ligtas na paraan upang matiyak na mapanatiling ligtas ang pagkain.

1. Anong mga pagkain ang kailangang manatili sa ilalim ng tamang temperatura?

Ang mga pagkaing malamang na maging mapanganib ay kinakailangang manatili sa ilalim ng tamang temperatura.

Anong mga pagkain ang malamang na maging mapanganib?

Ang malamang na maging mapanganib na pagkain ay iyong mga pagkain na maaring magkaroon ng baktirya na nagiging sanhi ng pagkalason sa pagkain at may kakayahang tumulong sa paglago ng nasabing baktirya o pagbubuo ng mga toxin o lason sa antas na hindi ligtas para sa mga mamimili, kung ang mga ito ay hindi napanatili sa tamang mga temperatura. Ang mga toxin ay nakalalason ng mga kemikal na nagmumula sa ilang uri ng baktirya.

Ang sumusunod ay mga halimbawa ng malamang na maging mapanganib na pagkain:

- hilaw at lutong karne o pagkain na mayroong karne, katulad ng mga nilaga, luto sa kari, at lasanya;
- produktong mula sa gatas, halimbawa, gatas, custard at mga meryendang gawa sa gatas;
- pagkaing dagat (hindi kabilang ang buhay na pagkaing dagat);
- inihandang pagkain na mula sa prutas o gulay, halimbawa, mga salad;
- nilutong kanin at pasta;
- pagkaing may itlog, *beans*, *nuts* o iba pang pagkain na sagana sa protina, katulad ng *quiche* at mga produktong galing sa soya;
- mga pagkaing inihanda mula sa mga pagkaing malamang na maging mapanganib, katulad ng mga tinapay na may palaman

Anong pagkain ang malamang na maging mapanganib?

Maraming pagkain na ginamitan ng pampreserba ang hindi nagtataglay ng baktiryang nagiging sanhi ng pagkalason sa pagkain. Ang baktirya ay hindi rin maaring mabuhay sa ilang uri ng pagkain. Kabilang sa mga halimbawa ay ang de lata at deboteng pagkain, tuyong prutas, inasnan at tapang karne, pinaasiman at tapang karne, yogurt, matigas na keso, mga pamahid sa tinapay, ilang sarsa, tuyong pasta, mga tinapay at tuyong pagkain.

Ngunit may ilang mga pagkain na hindi malamang na maging mapanganib na maaaring mauwi sa pagiging ganito kung babaguhin ang pagkain sa ilang paraan. Halimbawa, ang tuyong custard powder ay hindi malamang na maging mapanganib ngunit kung hahaluan ng gatas o tubig ang nasabing powder upang gawin itong custard, ito ay malamang na maging mapanganib.

Ang ilang mga pagkain ay maaaring hindi malamang na maging mapanganib ngunit kinakailangang ilagay ito sa pridyeder upang maiwasan ang pagkasira nito. Labag sa batas ang magbenta ng sirang pagkain.

2. Kailan dapat panatilihi nasa tamang temperatura ang pagkain?

Dapat mong tiyakin na ang temperatura ng mga malamang na maging mapanganib na pagkain ay nasa 5°C o mas malamig o nasa 60°C o mas mainit kapag ito ay **tinatanggap, idinidisplay, dinadala sa sasakyan o itinatago**. Kung nais mong tumanggap, magdisplay, magdala sa sasakyan o magtago ng malamang na maging mapanganib na pagkain na nasa ibang temperatura, kailangang maipakita mo sa isang tagapagpatupad na opisyal na ikaw ay gumagamit ng ibang paraan para sa kaligtasan.

Hindi mo kailangang panatilihi nasa partikular na temperatura ang mga pagkaing malamang na maging mapanganib

kung ikaw ay nagpoproseso o naghahanda nito sapagkat iyon ay hindi magiging praktikal, ngunit kailangan mong gawin ang nabanggit sa maikling oras hangga't maaari upang hindi magkaroon ng pagkakataon ang baktirya na dumami hanggang sa mapanganib na antas o makapagbuo ng mga lason.

3. Pagpapalamig ng malamang na maging mapanganib na pagkain

Kung ikaw ay magluluto ng malamang na maging mapanganib na pagkain na balak mong palamigin at gamitin sa kalaunan, kailangan mong palamigin kaagad ito hangga't maaari nang 5°C o mas malamig. Maaaring magkaroon ito ng baktiryang nagiging sanhi ng pagkalason sa pagkain kahit na ito ay nailuto. Ang mas mabilis na pagpapalamig ng pagkain ay nakababawas ng pagkakataong dumami ang baktirya o magbuo ng mga lason.

Ayon sa mga pamantayan kinakailangang palamigin ang pagkain mula 60°C hanggang 21°C na pinakamatagal na ang dalawang oras at mula 21°C hanggang 5°C sa loob ng karagdagang pinakamatagal na ang apat na oras. Dili kaya, kung nais mong palamigin ang pagkain nang mas matagal kailangang maipakita mo na mayroon kang ginagamit na ibang paraan para sa kaligtasan.

Kung hindi mo alam kung gaano kabilis lumalamig ang iyong pagkain, gumamit ng pansuring termometro upang masukat ang pinakamainit na bahagi ng pagkain – karaniwan ay sa gitna. Para sa impormasyong nauukol sa paggamit ng termometro, basahin ang fact sheet na may pamagat na 'Mga Termometro' at ang kanilang gamit para sa malamang na maging mapanganib na pagkain'.

Upang mabilis na mapalamig ang pagkain; paghati-hatiin ito at ilagay sa maliliit at mababaw na mga lalagyan. Ingatan na hindi madumihan ang pagkain habang ginagawa ito.

4. Muling pag-iinit ng malamang na maging mapanganib na dating ng luto at pinalamig na pagkain

Kung ikaw ay muling mag-iinit ng malamang na maging mapanganib na dating ng luto at pinalamig na pagkain, kailangang initin mo ito nang mabilis hanggang 60°C o mas mainit. Sa karaniwan, kailangan mong initin ang pagkain hanggang 60°C sa loob ng pinakamatagal na ang 2 oras upang mabawasan ang oras na ang pagkain ay nasa temperaturang magbibigay daan sa pagkakaroon ng baktirya o pagbubuo ng mga lason.

Ang pangangailangang ito ay angkop **lamang** sa malamang na maging mapanganib na pagkain na nais mong **panatilihin mainit**, halimbawa, sa iyong kalan, o sa isang kagamitang pangdisplay ng pagkain. **Hindi** ito angkop sa pagkaing iniinit mo upang ihain sa mga kostumer para makain kaagad, gaya halimbawa, sa isang restoran o tindahan ng 'take away'.

5. Paano makasusunod ang negosyo sa mga pangangailangang nauukol sa pagkontrol ng temperatura?

Ang pinakasimpleng paraan upang matugunan ang mga pangangailangan ay ang pagtitiyak na ang mga malamang na maging mapanganib na pagkain ay tatanggapin, itatago, idisplay o dadalhin sa sasakyan nang alinman sa napakalamig (5°C o mas malamig pa) o napakainit (60°C o mas mainit pa). Ang mga malamang na maging mapanganib na pagkain ay kailangan ding palamigin o initin nang mabilis at ihanda sa maikling oras hangga't maaari.

Kung sa ilang kadahilanan ay hindi mo nais, o hindi mo magawa na itago, idisplay o dalhin sa sasakyan ang pagkain nang nasa temperaturang 5°C o mas malamig pa o sa 60°C o mas mainit pa, o matugunan ang mga pangangailangan sa pagpapalamig at oras at temperatura ng muling pag-iinit, kailangang maipakita mo na ikaw ay gumagamit ng ibang sistemang pangkaligtasan.

Tinutukoy ng pamantayan ang mga paraan kung paano maipapakita ng isang negosyong nauukol sa pagkain sa isang opisyal na tagapagpatupad na ito ay gumagamit ng ibang sistemang pangkaligtasan. Maari kang gumamit ng programang nauukol sa kaligtasan, o sumunod sa mga kilalang gabay para sa industriyang nauukol sa pagkain, o gumamit ng sistemang batay sa mahusay na katibayang siyentipiko. **Ang ANZFA ay naghahanda ng higit na detalyadong gabay para sa mga pangangailang nauukol sa pagkontrol ng temperatura, kabilang ang pagpapalamig, muling pag-iinit at pagpapalamig at paggamit ng iba pang sistemang pangkaligtasan.**

Kailangan ng karagdagang impormasyon?

Ang mga kopya ng mga patakaran, mga gabay at ibang pang fact sheet ay maaaring makuha mula sa website ng ANZFA. Sa dahilang ang mga pamantayan ay ipapatupad sa bawat Estado at Teritoryo, ang mga negosyong nauukol sa pagkain ay maaaring humingi ng payo mula sa mga Opisyal para sa Kalusugang Pangkapaligiran sa kanilang lokal na konseho o mula sa kanilang pang-Estado o pang-Teritoryong kagawaran ng kalusugan o serbisyong pangkalusugan at mga Yunit kaugnay ng Pamublikong Kalusugan

Australia New Zealand Food Authority
P O Box 7186
Canberra MC ACT 2610
Tel: 02 6271 2222 Fax: 02 6271 2278

Australia New Zealand Food Authority
P O Box 10559
Wellington NZ 6036
Tel: 04 473 9942 Fax: 04 473 9855

Website: www.anzfa.gov.au
Email: advice@anzfa.gov.au
Advice Line: 1300 652 166

Website: www.anzfa.govt.nz
Email: nz.reception@anzfa.gov.au
Advice Line: 0800 441 571