Fact Sheet ng Code ng Pagkain #31

Ano ang dapat mong malaman tungkol sa Code

WWW.HEALTHOREGON.ORG /FOODSAFETY

Pagpapalamig

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 57ºC (135ºF) hanggang 21ºC (70°F); P at

(2) Sa loob ng kabuuang 6 na oras mula 57ºC (135ºF) hanggang 5ºC (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 50C (410F) 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.

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 mababababaw na bandehado
- Paghihiwa-hiwalay ng pagkain sa mas maliliit 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 maluwag 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 makukulong ang init sa loob.

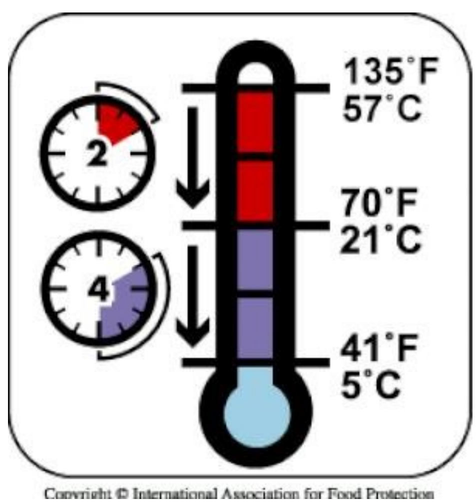
Mahalagang itala ang temperatura ng pagkain na iyong pinapalamig at ang oras na itatagal nang sa gayon alam mo na gumagana ang iyong paraan ng pagpapalamig.

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 idokumento 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

Talaan ng pagpapalamig

Pagpapalamig ng Pagkain

- Magsisimula ang oras ng pagpapalamig sa 135°F. Maaaring iwan ang pagkain sa katamtamang temperatura hanggang sa bumaba ito sa 135°F.
- Palamigin mula 135°F hanggang 70°F sa loob ng 2 oras, pagkatapos mula 70°F hanggang 41°F sa loob ng 4 na oras.
- Kapag ang temperatura ay higit sa 70°F sa loob ng 2 oras, **muling painitin sa 165°F at simulang muli sa umpisa.**
- **Isang beses** lamang pwedeng gawin ang pagpapainit.
- Kapag 70°F na, palamigin sa 41°F sa loob ng 4 na oras.
- Sa sandaling 41°F na, handa na itong takpan, tatakan, lagyan ng petsa, at iimbak sa refrigerator.
- Ang kabuuang oras ng pagpapalamig ay hindi dapat lumampas sa 6 na oras o **ang pagkain ay dapat ng itapon.**

Mga Tip sa Pagpapabilis sa Proseso ng Pagpapalamig

- Gamitin ang paraan na pagbababad sa yelo sa pamamagitan ng paglalagay sa mas maliit na bandehado ng pagkain sa loob ng mas malaking bandehado na may kalahating tubig at kalahating yelo, haluin nang madalas.
- Gumamit ng panghalo ng yelo at madalas na haluin.
- Idagdag ang yelo bilang bahagi ng sangkap.
- Ilagay ang bandehado sa pinakamalamig na bahagi ng refrigerator na maluwag ang takip o walang takip.
- Hatiin ang malalaking pagkain sa mas maliit na bahagi.
- Ikalat ang makakapal na pagkain sa maninipis na suson at ilagay sa refrigerator.
- Mas magandang gumamit ng mga metal na bandehado, dahil mas mabilis nitong pinapalamig ang pagkain kaya sa plastic.

Petsa	Pagkain	Oras ng Pag-sisimula at Temperatura	Sa 1 Oras na Marka	Sa 2 Oras na Marka	135°F - 70°F sa loob ng 2 oras?	Pagkalipas ng 3 Oras	Pagkalipas ng 4 Oras	Pagkalipas ng 5 Oras	Pagkali-pas ng 6 Oras	707 - 41°F sa loob ng 4 oras?	Mga Ginawang Pagtatama?	Empleyado	Pinatunayan ng Namama-hala
Halimbawa: 1/1/10	Nilagang Baka	8 am **135°F**	9am 100°F	10am 65°F	Kung **Oo**, ipagpat-uloy Kung **Hindi, Initing Muli**	11am 60°F	12pm 50°F	1pm 45°F	2pm 38°F	**Oo** Takpan, Tatakan, Petsa	No	AB	CD

Orihinal na inilathala ng SNHD Binago 02/20