

PATAKARAN SA KASIGURAHAN NG PAGKAIN

PANGSARILING KALINISAN

1. Walang may maysakit na empleyado ang magtatrabaho sa kusina.
2. Ang lababo na hugasan ng kamay ay dapat parati na may tubig, sabon at tuwalyang papel.
3. Maghugas ng kamay bago magsimula ng trabaho, pagkatapos gumamit ng banyo, bago maglagay ng guwantes, kapag nag-iiba ng gawain, pagkatapos kumain, at kapag nadumihan ang kamay.

PAG-IWAS SA KONTAMINASYON

1. Hugasan → banlawan → idisimpekta ang sangkalan bago gamitin sa iba't-ibang klase ng pagkain o gumamit ng ibang sangkalan.
2. Panatilihin na malinis at nadisimpekta ang mga pamunas at kagamitan sa kusina.
3. Iligpit ang mga pagkain ayun sa pinakababang temperatura ng pagluluto:

↓
gulay / pagkain na puwede nang kainin / nilutong pagkain (pinakamataas na salansanan)
pagkaing-dagat
hilaw na baka / hilaw na baboy
hilaw na manok (pinakamababa na salansanan)
↓

4. Itago ang kemikal sa ilalim o malayo sa mga pagkain.
5. Walang peste (daga, ipis, langaw) sa pasilidad.

PAGTUNAW SA PAGKAING NAMUO SA YELO

Gumamit ng tamang paraan ng pagtunaw sa pagkain:

1. Sa loob ng ref
2. Sa ilalim ng dumadaloy na malamig na tubig sa lababong pinaghahandaan ng pagkain
3. Sa microwave na agad susundan ng agarang pagluluto
4. Bahagi ng paraan ng pagluluto

TAMANG TEMPERATURA PARA SA MGA PAGKAING POSIBLENG MAPANGANIB

Iligpit ang mga malamig na pagkain sa 41°F o mas malamig na temperatura, at ang mga maiinit na pagkain sa 135°F o mas mainit na temperatura. Kasama sa mga pagkaing ito ang karne, pagkaing-dagat, itlog, produktong may gatas at keso, nalutong kanin, nalutong patani, nalutong pasta, lutong gulay, tokwa, hiniwang milon, toge, at bawang sa mantika.

PINAKAMABABANG TEMPERATURA SA PAGLULUTO (PANLOOB)

145°F = itlog, isda, buong piraso ng baboy, baka at kambing

155°F = giniling na karne ng baka at baboy

165°F = manok, pinalamanang pagkain, pagkaing muling pinainit at pagkaing niluto sa microwave

MADALING PARAAN NG PAGPAPALAMIG SA PAGKAIN

Palamigin ang pagkain 135°F → 70°F sa loob ng 2 oras,
pagkatapos 70°F → 41°F sa loob ng 4 oras

Kompletong proceso ng pagpapalamig sa loob ng 6 oras.

Gumamit ng tamang paraan ng pagpapalamig:

1. Baldeng may yelo at samahan ng madalas na paghalo
2. Hatiin sa malilit na bahagi
3. Gumamit ng mababaw na lalagyan ng pagkain na may lalim na 2" o mas mababaw
4. Gumamit ng yelong sagwan
5. Kagamitan sa mabilis na pagpapalamig kagaya ng blast chiller

PAGHUGAS NG KASANGKAPAN

URI NG PAGDISIMPEKTA	MAKINANG PANGHUGAS (PPM)	3-KOMPARTIMENTO NA LABABO (PPM)
IODINE	12.5 - 25	12.5 - 25
CHLORINE	25 - 100	25 - 100
QUATERNARY AMMONIUM	200	200
MAINIT NA TUBIG	180°F	—



Environmental Health Services Division
FOOD SAFETY BRANCH

Visit us at: <http://health.hawaii.gov/san/>