

County ng Santa Clara

Departamento ng Kapaligirang Kalusugan

Dibisyon ng Proteksyon ng

Konsumidor 1555 Berger Drive,

Suite 300 San Jose, CA 95112-

2716

(408)918-3400 FAX (408)258-5891

www.EHinfo.org/CPD



Patnubay para sa mga Lugar ng Pamamahagi ng Pagkain sa Panahon ng isang Kalamidad

Karanasan	<p>Sa panahon ng anumang uri ng hindi inaasahang kalamidad, mayroong pangangailangan na magbigay ng pagkain upang matulungan ang komunidad. Ang mga lugar ng pamamahagi ng pagkain ay madalas na umaasa sa mga boluntaryo para sa tulong sa paghahanda at pagbibigay ng pagkain. Mahalaga na ang pagkain ay hawakan nang maayos at ligtas na ihain sa publiko. Sa potensyal na limitasyon ng mga mapagkukunan, tulad ng imbakan ng pinalamig na pagkain o mga mainit na lalagyan, ang mga alternatibong kontrol sa pampublikong kalusugan ay maaaring magamit upang maiwasan ang sakit na dala ng pagkain. Mas mainam ang pagkain sa matibay sa istante, ngunit kung walang ganitong magagamit na sapat sa dami, dapat sundin itong mga patnubay.</p>
Layunin	<p>Ang Potensyal na Mapanganib na Pagkain (PHF) ay ang pagkain na kailangang mapanatili ang palamigan (41°F o mas mababa) o mainit (135°F o higit pa) upang maiwasan ang pagdami ng mga nakakapinsalang bakterya. Sa panahon ng kalamidad, ang pagpapalamig at ang mga mainit na lalagyan ay maaaring hindi madaling magamit sa mga lugar ng pamamahagi upang mapanatili ang PHF sa ligtas na temperatura. Sa ganitong mga kaso kinakailangan ang mga alternatibong pamamaraan upang makontrol ang kaligtasan ng pagkain. Ibinibigay ang gabay upang matiyak na ligtas ang pagkain sa temperatura ng silid bago, habang at pagkatapos na ipinamamahagi ang pagkain.</p>
Paghahanda ng PHF para sa Pamamahagi	<ul style="list-style-type: none">• Ang pinakamatagal na oras upang ihanda, balutin at ipamahagi ang PHF na walang pagkontrol sa temperatura ay hindi dapat lumampas sa pinagsama-samang kabuuang oras ng 4 na oras. Ang pagkain na nakaimbak nang tuluy-tuloy na kontrol sa temperatura ay maaaring ihain sa anumang panahon.• Ang PHF na inihanda at linuto nang maaga at inilaan para sa serbisyo sa susunod na araw ay dapat na mabilis na pinalamig sa 41°F at mas mababa sa loob ng 4 na oras. Ang pagkaing ito ay maaari nang mabalot sa anumang oras na ang pagkain ay ganap nang malamig sa 41°F.• Ang PHF na inilaan na ihanda nang mainit at ihain kaagad sa mga lugar ng pamamahagi ay dapat sumunod sa mahihigpit na mga kinakailangan sa coding ng oras upang matiyak na ang pagkain ay hindi lalampas sa 4 na oras sa labas ng walang kontrol na temperatura upang matiyak na ligtas na kainin ang pagkain.• Ginawang bahaging pagkain na komersyal o pagkain na inihanda nang maaga sa isang aprubadong kusina. Dapat nakabalot sa mga lalagyan ang pagkain nang mabilis hangga't maaari at hindi matatagalan ng 2 oras o mahigit. Upang maiwasan ang pagtubo ng mga nakakapinsalang bakterya, huwag i-vacuum ang binalot na PHF maliban kung inaprubahan ng Departamento ng Pampublikong Kalusugan ng California.• Dapat na maimbak ang PHF sa ilalim ng kontroladong temperatura hanggang sa handa na itong ihatid sa (mga) lugar ng pamamahagi. Kung hindi maaaring palamigin agad o ilagay sa mainit na lalagyan ang PHF, dapat itong maipadala/maipamahagi kaagad pagkatapos ng pagbabalot.• Dapat ihatid ang PHF sa mga palamigang truck (41°F o mas mababa) o sa mga de koryenteng mainit na lalagyan upang mapanatili ang pagkain na mainit (hindi bababa sa 135°F). Kung walang magagamit na kontrol ang temperatura, ang oras ng paglalakbay ay dapat hindi hihigit sa 30 minuto.• Dapat nakasulat sa bawat balot ng pagkain ang petsa kung kailan ito niluto, inihanda o binalot.

Pagpapanatili ng Maikling Oras ng Pamamahagi ng Serbisyo ng Pagkain	Kritikal na dapat masubaybayan ang oras para sa PHF na wala sa kontrol ng temperatura upang matiyak na hindi nakaimbak ang PHF sa temperatura ng silid sa buong 4 na oras o higit. Dapat subaybayan ng mga kawani/boluntaryo ang mga oras ng paghahatid at serbisyo upang matiyak na ang pamamahagi ng pagkain ay hindi lalampas sa 2 oras.
Pamamahagi ng PHF sa Mamimili	Kung ang PHF ay wala sa kontrol na temperatura ng buong 4 na oras mula sa paghanda, pag-impake o pagtanggap sa palamigan hanggang sa pamamahagi, hindi na ito ligtas at dapat nang itapon. <ul style="list-style-type: none">• Ang pamamahagi ng PHF ay hindi dapat lumampas sa 2 oras kung walang sapat na kontrol ang temperatura at hindi gumagamit ng pagsubaybay ng temperatura sa lugar.• Kung hindi nakain agad ang PHF, ang pagkain ay maaaring maiimbak sa palamigan o mailagay sa freezer sa pinakamabilis na panahon.• Ipainit ng 15 segundo ang mainit na pagkain sa isang panloob na temperatura na 165°F.
