

MGA TIP SA KALIGTASAN NG PAGKAIN PARA SA PAGBEBENTA NITO SA MGA KAGANAPAN

LAYUNIN

Upang ligtas na maghanda, magbiyahe, mag-display at magbenta ng pagkain sa mga paminsan-minsang kaganapan (tulad ng mga gala sa paaralan, food fair, festival at iba pa).

- »Ang ilang mga pagkain (lalo na ang mga naglalaman ng manok, karne, isda, pagkaing-dagat at mga produktong gatas) ay maaaring maglaman ng mga mapaminsalang mikrobyo at, kung hindi lulutuin ang mga ito nang tama, maaaring magkasakit ang mga tao.
- »Ang pagkain na nasa 'temperaturang danger zone' (5°C hanggang 60°C) kahit sa loob ng maikling panahon lang ay maaaring magsanhi ng paglaki ng mga nakakapinsalang mikrobyo.
- »Ang mga maruruming kamay, kapaligiran, iba pang pagkain, mga gamit sa pagluluto at mga kagamitan ay maaaring magkontamina sa pagkain.

NARITO KUNG PAANO ITO GINAGAWA

PERSONAL NA KALINISAN

Ang ligtas na pagkain ay nagsisimula sa malusog at malinis na mga namamahala ng pagkain.

- »Ang mga taong may mga sintomas ng sipon o trangkaso o nagkaroon ng sakit o pagtatae sa loob ng 48 oras ng kaganapan, o sinumang may mga sugat/hiwa sa kanilang mga kamay, leeg o ulo ay hindi dapat tumulong sa paghahanda ng pagkain para sa kaganapan.
- »Palaging hugasan at patuyuing mabuti ang iyong mga kamay bago humawak ng pagkain, lalo na pagkagaling sa kubeta, paghawak ng basura o paghawak ng mga alagang hayop at iba pa. Hindi maaaring gamitin na lang ang hand sanitiser sa halip na maghugas ng kamay.
- »Ang mga disposable gloves ay hindi mananatiling malinis kaya kung ginagamit mo ang mga ito ay palitan ang mga ito sa pagitan ng mga aktibidad, halimbawa, pagkatapos humawak ng hilaw na pagkain at bago humawak ng nilutong pagkain. Hugasan ang iyong mga kamay bago magsuot ng guwantes at kapag tinanggal mo ang mga ito.

PAGBIBIYAHE AT PAG-IIMBAK NG PAGKAIN

Upang maiwasan ang pagkalat at paglaki ng mga nakakapinsalang mikrobyo, panatiliing may takip ang mga pagkain at panatiliing malamig ang malamig na pagkain at mainit ang mainit na pagkain (ibig sabihin, sa labas ng mapanganib na temperatura (temperature danger zone).

- »Ihiwalay ang hilaw at hindi pa lutong pagkain sa mga naluto na o mga handa nang kaining pagkain.
- »Takpan o balutin ang pagkain at imbakin ang pagkain sa mga malinis at saradong sisidlan habang nasa biyahe.
- »Ibiyahe ang malamig na pagkain gamit ang chilly bin na may mga ice pack. Kapag nakarating ka na sa iyong patutunguhan, mag-imbak ng pagkain sa 5°C o mas mababa dito sa refrigerator o malamig na chilly bin hangga't hindi pa gagamitin.
- »Siguraduhin na ang bahagi ng sasakyan kung saan isinasakay ang pagkain ay malinis at walang mga bagay tulad ng mga kemikal o kagamitan na maaaring magkontamina sa pagkain.

PAGKUKUNAN NG PAGKAIN

Siguraduhin na ang iyong karne at pagkaing-dagat ay galing sa isang rehistradong tindahan ng karne, supermarket o katayan ng hayop (abattoir).

- »Iligal ang magbenta ng:
 - karneng kinatay sa bahay o mga produktong karne na naglalaman ng homekill;
 - panlibangan na nahuling karne o mga produktong karne (tulad ng karne ng usa o ligaw na baboy-ramo);
 - panlibangan na nahuling pagkaing-dagat.

PAGHAHANDA NG PAGKAIN

Ang malinis na paghahanda ng pagkain ay makakatulong sa pagpigil sa paglaki at pagkalat ng mga nakakapinsalang mikrobyo.

- »Bumili ng sariwang pagkain at ihanda ito nang malapit sa oras ng kaganapan hangga't maaari.
- »Hugasan nang maigi ang mga kamay pagkatapos hawakan ang mga hilaw na pagkain at bago hawakan ang ibang pagkain.
- »Linising mabuti ang mga kagamitan at mga ibabaw bago maghanda ng pagkain at sa pagitan ng mga aktibidad.
- »Gumamit ng magkakaibang kagamitan (halimbawa, kutsilyo), kapag naghahanda ng mga hilaw at lutong pagkain.
- »Panatiliing nakabalot ang pagkain o nasa malinis at naka-seal na mga sisidlan kapag hindi pa ito inihahanda o niluluto.



LUTUIN NANG TAMANG-TAMA ANG PAGKAIN

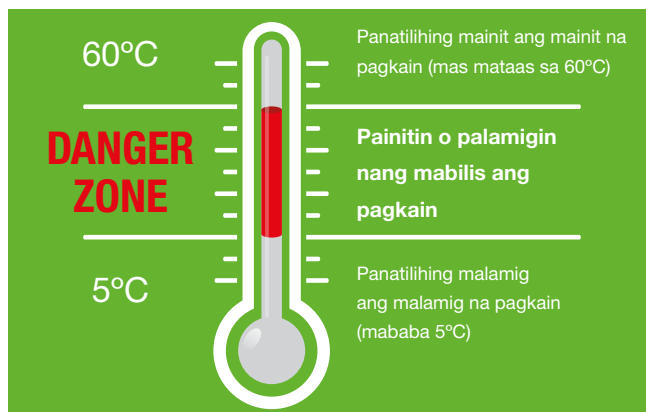
Ang wastong pagkakaluto ay pumapatay ng mga mapaminsalang mikrobyo na maaaring nasa mga pagkaing naglalaman ng manok, karne, isda, shellfish at mga produktong gatas.

»Lutuin ang mga pagkain upang ang gitna ng pinakamakapal na bahagi nito ay "naluto na" - ang naprosesong karne tulad ng mince patties at sausages ay hindi dapat kulay-rosas sa gitna at dapat ay malinaw ang kulay ng anumang katas nito. Gumamit ng thermometer upang matiyak na ang manok at tinadtad na karne ay niluto sa hindi bababa sa 75°C.

PAGPAPALAMIG AT PAG-IINIT NG PAGKAIN

Upang maiwasan ang paglaki ng mga nakakapinsalang mikrobyo, palamigin nang mabilis ang mga maiinit na pagkain at lubos na initing muli ang mga pagkain.

- »Ilagay ang pinalalamig na pagkain sa refrigerator sa loob ng dalawang oras.
- »Pabilisin ang paglamig sa pamamagitan ng paghahati ng pagkain sa mas maliit na bahagi.
- »Initing muli ang pagkain hanggang sa uminit ito nang lubusan sa mas mataas sa 75°C.
- »Panatilihin mainit ang mainit na pagkain (mas mataas sa 60°C) hanggang sa maihain ito.



PAG-DISPLAY NG PAGKAIN

Panatilihin mainit ang mainit na pagkain at malamig ang malamig na pagkain (halimbawa, sa labas ng mapanganib na temperatura). Takpan ang pagkain at gumamit ng magkakaibang kagamitan para sa iba't ibang pagkain upang maiwasan ang paglaki at pagkalat ng mga nakakapinsalang mikrobyo.

- »Takpan ang naka-display at nakaimbak na pagkain at itaas ang mga ito at ilayo sa mga hayop, langaw at insekto.
- »Pagsilbihan ang mga customer gamit ang malinis na sipit (tongs) o kagamitan.
- »Gumamit ng iba't ibang kagamitan (halimbawa, tongs) kapag humahawak ng mga hilaw na pagkain at mga luto na o handa nang kaining pagkain.
- »Linising mabuti ang mga pinggan bago lagyang muli ng pagkain para i-display.
- »Siguraduhin na ang taong humahawak ng pera ay hindi hahawak sa anumang pagkain.
- »Sa pagtatapos ng araw, itapon ang anumang pagkaing naka-display na hindi naibenta.

ALAMIN ANG IYONG MGA SANGKAP

Kailangang malaman ng mga customer na may allergy sa pagkain kung ang isang partikular na sangkap ay nasa iyong pagkain.

- »Alamin kung ano ang nasa iyong pagkain, o kung ano ang maaaring nahaluan nito, lalo na ang mga pinakakaraniwang allergen – mga mani, crustacea, mollusc, isda, gatas, itlog, gluten, trigo, toyo, linga, lupin, sulphite, almond, Brazil nut, kasuy, hazelnut, macadamia, pecan, pine nut, pistachio, walnut at mga produkto ng bubuyog.
- »Kapag nagbebenta ka ng pagkain sa isang kaganapan, kailangan mong masabi sa isang customer, kung tatanungin, kung anong mga sangkap ang nasa pagkain na iyong ibinebenta. Malalaman mo ito sa mga nakasulat sa packaging o mula sa taong nag-suplay ng pagkain.

QUEENSTOWN LAKES DISTRICT COUNCIL

Ang isang Environmental Health Officer sa Queenstown Lakes District Council ay makakapagbigay ng payo tungkol sa anumang mga batas sa kaligtasan ng pagkain na maaaring mailapat sa iyo kapag nagbebenta ka ng pagkain sa distrito, kasama ng anumang iba pang mga kondisyon para sa pagdaraos ng kaganapan.

MGA MAGAGANDANG MUNGKAHI PARA SA PAGBEBENTA NG PAGKAIN SA MGA KAGANAPAN

TANDAAN NA:

- Suriin na ang mga sangkap (kabilang ang karne at pagkaing-dagat) ay nakuha mula sa isang rehistradong tindahan ng karne, supermarket o katayan ng hayop (ibig sabihin ay hindi panlibangang nahuli o homekill).
- Ayusin na ang pangangalap at paghahanda ng pagkain ay malapit na malapit sa oras ng kaganapan hangga't maaari.
- Ayusin na ligtas ang pagbibiyaha ng pagkain sa lugar ng kaganapan.
- Suriin na ang mga tutulong sa paghahanda at pagsisilbi ng pagkain ay walang sakit.
- Magtalaga ng isang tagahawak ng pera na hindi hahawak ng pagkain.
- Tiyaking alam ng mga taong humahawak ng pagkain kung paano gagawin nang ligtas ang mga bagay.

MAGHANDA NG MGA KAGAMITAN NA MAGAGAMIT PARA:

- Panatilihin malamig ang malamig na pagkain.
- Panatilihin mainit ang mainit na pagkain.
- Imbakin ang pagkain upang mapanatili itong malinis at protektado laban sa kontaminasyon.
- Suriin ang temperatura ng pagkain upang mapanatili itong ligtas (ibig sabihin, suriin na ang mainit na pagkain ay >60°C at ang malamig na pagkain ay < 5°C).
- Silbihan ang mga customer gamit ang mga pang-minsanang gamit na mga napkin o plato.
- Madalas na hugasan ang mga kamay (at palitan ang mga guwantes kung gumagamit ng mga ito) sa oras ng kaganapan.

Para sa karagdagang impormasyon, makipag-ugnayan sa Queenstown Lakes District Council Environmental Health Team: environmentalhealth@qldc.govt.nz

Adapted from "Food safety tips for selling food at occasional events" brochure by New Zealand Food Safety, Ministry for Primary Industries.

