



## **MGA ALITUNTUNIN PARA SA MGA PASILIDAD NG PAGKAIN KAPAG MAY PANSAMANTALANG BROWNOUT**

Posibleng makaranas ang California ng mga random na nakaiskedyul at hindi nakaiskedyul na brownout dahil sa iba't ibang bagay. Kinakailangan ng naaangkop na pagpapasya bago ang, sa panahon ng, at matapos ang mga brownout para maprotektahan ang mga consumer mula sa hindi ligtas na pagkain at mabawasan ang nasasayang na pagkain. Inirerekomenda ng Mga Serbisyo sa Kalusugan na Nauugnay sa Kapaligiran (Environmental Health Services, EHS) sa mga retailer ng pagkain na gumawa ng plano at kumuha ng mga naaangkop na supply para sa emergency **bagong pa** kailanganin ang mga ito.

Ang mga inaalalang pagkain ay ang mga posibleng mapanganib na pagkain (potentially hazardous food, PHF). Sa pangkalahatan, ang PHF ay mga moist na perishable na pagkain na madaling nagkakaroon ng bacteria kapag ito ay nasa danger zone ng temperatura (41°F hanggang 135°F).

**ANG BROWNOUT NA HINDI HIHIGIT SA 2 ORAS AY HINDI ITINUTURING NA MAPANGANIB SA  
PAGKAING NASA MGA LIGTAS NA KUNDISYON SA PANAHON NG BROWNOUT.**

### **UNAHIN ITONG GAWIN!**

- **Isulat ang ORAS ng brownout.**
  - Magsisimula ang iyong "time clock" para sa kaligtasan ng pagkain sa simula ng brownout.
  - Itapon ang mga pagkaing niluluto pa lang, at hindi pa umaabot sa pinal na temperatura sa pagluluto.
- **Isara ang pasilidad kung:**
  - Walang mainit na tubig o sapat na pressure ng tubig
  - Hindi maayos na makakapaghugas, makakapagbanlaw, at makakapag-sanitize ng mga kubyertos
  - Hindi gumagana ang Hood Ventilation at make-up na air supply system, pati ang gas o solid fuel heating equipment (Mag-ingat: Posibleng magdulot ang mga nakakalasang fume ng pinsala o pagkamatay)
  - Walang sapat na ilaw sa mga lugar para sa paghahanda ng pagkain para bigyang-daan ang ligtas na paghahanda ng pagkain at ang paglilinis at pag-sanitize sa mga surface na may contact sa pagkain
  - May mga hindi ligtas na temperatura para sa pagkain (tingnan ang mga talahanayan sa ibaba)



• **Mga pagkilos na puwedeng ilang oras na magpanatiling ligtas sa mga pagkain**

| Mga Malamig na Posibleng Mapanganib na Pagkain   | Mga Mainit na Posibleng Mapanganib na Pagkain  |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Panatiling nakasara ang mga refrigerator at freezer hangga't posible</li> <li>○ Kung praktikal, pagsama-samahin ang malalamig na pagkain para mabawasan ang heat gain</li> <li>○ Takpan ang mga nakabukas na case para sa refrigerated at frozen na pagkain, lalo na sa mga vertical display</li> <li>○ <i>Paalala: Posibleng humantong ang paggamit ng dry ice sa hindi ligtas na build-up ng CO2 (Carbon Dioxide).</i></li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Huwag ilagay ang maiinit na pagkain sa mga refrigerator o freezer</li> <li>○ Gumamit ng "canned heat" sa ilalim ng mga pagkain sa mga electric na steam table para magpanatili ng PHF na 135°F</li> <li>○ Gumamit ng yelo at/o ice bath para mabilis na mapalamig ang maliliit na batch ng mainit na pagkain</li> </ul> |

• **Simulang regular na alamin ang TEMPERATURA ng mga pagkain.**

- Dapat ay palaging may food thermometer.
- Suriin ang maiinit na pagkain kada oras at ang malalamig na pagkain kada dalawang oras.
- Gumawa ng talaan ng oras/temperatura para sa bawat item na sinusuri sa bawat unit.

**MGA SALIK SA KALIGTASAN NG PAGKAIN**

Subaybayan nang mabuti ang apat na kundisyong ito ng pagkain:

**1. Mga pagkaing niluluto nang mag-brownout.**

- Huwag maghain ng pagkaing hindi pa lutung-luto.
- Kung saglit lang ang brownout (wala pang 1 oras), iluto ulit ang pagkain sa 165°F kapag may kuryente na.
- Kung mahigit 1 oras ang brownout, itapon ang lahat ng pagkaing hindi pa tapos iluto.

**2. Mga pagkaing pinapanatiling mainit (hal., 135°F o higit pa sa isang warmer)**

- Kapag mahigit apat na oras nang wala sa 135°F ang pagkain, itapon na ito.
- Kung wala pang apat na oras na wala sa 135°F ang pagkain, mabilisan itong initin ulit sa 165°F sa kalan o oven bago ihain.

**3. Mga pagkaing pinapanatiling malamig (hal., 41°F pababa sa isang refrigerator)**

- Isulat ang oras kung kailan naging mahigit sa 41°F ang pagkain.
- Kung hindi mapapalamig ulit sa 41°F ang pagkain sa loob ng apat na oras, itapon na ito.

**4. Mga frozen na pagkain na na-thaw**

- Kung hindi lalampas ang na-thaw na pagkain sa 41°F sa loob ng mahigit sa apat na oras, puwede ulit itong i-freeze. (*Tandaan: Puwedeng magtubig o lumambot ang ilang pagkain kapag na-freeze ulit*)



## DAAN TUNGO SA PAGBANGON

### **Kapag bumalik na ang kuryente...**

1. Pagpasyahan kung alin ang mga pagkaing itatapon at isasalba. Gamitin ang mga talaan ng oras/temperatura at ang mga salik sa kaligtasan ng pagkain na inilalarawan dito.
2. Tiyaking gumagana nang maayos ang mga electrical breaker, utility, at lahat ng kagamitan.
3. Tiyaking sapat ang init ng tubig para sa paghuhugas ng mga kamay at pinggan.
4. Linisin at i-sanitize ang mga kagamitan at kubyertos para sa pagkain kung kinakailangan.
5. Tumawag sa Mga Serbisyo sa Kalusugan na Nauugnay sa Kapaligiran bago magbukas ulit.



**Gamitin ang mga sumusunod na talahanayan para matukoy ang disposition ng PHF**

**REFRIGERATED NA PHF**

Gamitin ang talahanayan sa ibaba bilang gabay sa pangangasiwa ng PHF na nasa mga refrigeration unit sa panahon ng brownout:

| Tagal ng Brownout (oras) | Mga Temperatura ng Pagkain   |   |                               |
|--------------------------|--|---|-------------------------------|
|                          | 45°F pababa  | 46°F hanggang 50°F  | 50°F pataas                   |
| 0-2                      | Puwedeng ibenta ang PHF  | Palamigin kaagad ang PHF sa 45°F pababa sa loob ng 2 oras | Hindi puwedeng ibenta ang PHF |
| 2-3                      | Puwedeng ibenta ang PHF, pero dapat itong palamigin sa 41°F pababa sa loob ng 2 oras | Palamigin kaagad ang PHF sa 45°F pababa sa loob ng 1 oras |                               |
| 4+                       | Palamigin kaagad ang PHF sa 41°F pababa sa loob ng 1 oras                            | Hindi puwedeng ibenta ang PHF                             |                               |

**PHF NA WALA SA MGA HOLDING UNIT**

Gamitin ang sumusunod na talahanayan para matukoy ang gagawin sa PHF na wala sa maiinit na holding unit at wala pang 135°F noong bumalik ang kuryente:

| Tagal ng Brownout       | Pagkaing wala pang 135°F sa Maiinit na Holding Unit nang Bumalik ang Kuryente   |
|-------------------------|---|
| Hindi hihigit sa 2 oras | 1. Puwedeng ibenta kung iinitin ulit sa 165° F at pagkatapos ay iho-hold sa 135° F pataas; o<br>2. Puwedeng ibenta kung mabilisang mapapalamig sa 41 ° F pababa sa loob ng 2 oras pagkabalik ng kuryente. |
| Mahigit sa 2 oras       | Hindi puwedeng ibenta ang PHF   |

Kung hindi mabilisang mapapalamig ang pagkain ayon sa nakasaad sa mga talahanayan sa itaas, hindi ito puwedeng ibenta.

Kung boluntaryo mong isinara ang iyong pasilidad, dapat kumpirmahin ang mga sumusunod na kundisyon bago ka bumalik sa paghahanda ng pagkain at/o pagbebenta ng mga posibleng mapanganib na pagkain:

- Naitapon na ang lahat ng hindi ligtas na posibleng mapanganib na pagkain
  - Kung mayroon kang anumang tanong tungkol sa kaligtasan ng mga partikular na pagkain, makipag-ugnayan sa ahensya ng kalusugan na nauugnay sa kapaligiran sa iyong lugar
- Bumalik na ang kuryente at mga serbisyo sa gasolina
- Maayos nang na-reset ang lahat ng circuit breaker

Binago noong 01/04/2023



4. Maayos na tumatakbo ang lahat ng kagamitan at pasilidad, kasama ang:
  - Ilaw
  - Refrigeration
  - Hot holding
  - Bentilasyon
  - Mga pasilidad sa banyo
5. Mainit (minimum na 120° F) at malamig na potable na tubig, na may pressure para sa:
  - Paghuhugas ng mga kamay
  - Maayos na paghuhugas ng mga pinggan

**Kung isinara ng EHS ang iyong pasilidad, dapat itong manatiling nakasara hanggang sa makakuha ka ng opisyal na pag-apruba mula sa EHS para magbukas ulit.**

## PAGTATAPON NG PAGKAIN

**Ang PHF na dati nang nalantad sa mga hindi ligtas na temperatura bago pa ang brownout ay posibleng hindi maging ligtas para sa pagkain kahit masunod ang mga procedure sa mga talahanayan sa nakaraang page. KAPAG MAY ALINLANGAN, ITAPON ITO!**

- Kailangang itapon ang pagkain, idokumento ang uri at dami ng pagkain, at ang dahilan ng pagtatapon para sa mga layunin sa insurance at pangangasiwa.
- Ang maliliit na volume ng pagkaing itatapon ay puwedeng i-denature sa pamamagitan ng panlinis na produkto (gaya ng bleach) at ilagay sa refuse bin sa labas.
- Para magtapon ng maraming pagkain, makipag-ugnayan sa iyong kumpanya para sa refuse disposal o sa operator ng landfill sa iyong lugar para sa mga tagubilin sa pagtatapon.
- Kung may anumang tanong tungkol sa kaligtasan ng mga partikular na pagkain, makipag-ugnayan sa EHS.

**Makakapagbukas ka pa lang ulit kapag natiyak nang ligtas ang inihahain mong pagkain.**

### **MGA POSIBLENG MAPANGANIB NA PAGKAIN (PHF)**

Kasama sa mga pagkaing dapat alalahanin kapag may brownout ay ang itlog, gatas, karne, nakahiwang melon, at iba pang perishable. Puwedeng magkaroon ng mga mapaminsalang microorganism sa mga pagkaing ito, na puwedeng magdulot ng mga sakit kapag nasa 41°F hanggang 135°F ang temperatura. Mga halimbawa:

- Karne at ulam na may karne
- Mga mixed na dish (soup, stew, casserole, pasta/kanin)
- Mga produktong may gatas at itlog (gatas, itlog, cream sauce, malambot na keso)
- Mga nakahiwang melon, lutong gulay (nakahiwang pakwan, honeydew, lutong peas)
- Ilang panghimagas (pumpkin pie, custard-filled pastry, cheesecake, meringue, chiffon)



SAN MATEO COUNTY HEALTH

## ENVIRONMENTAL HEALTH SERVICES

### Environmental Health Services

#### Food Program

2000 Alameda de las Pulgas, Suite #100

San Mateo, CA 94403

Telepono: (650) 372-6200 | Fax: (650) 627-8244

smchealth.org/food

### MGA HINDI POSIBLENG MAPANGANIB NA PAGKAIN (hindi-PHF)

Puwedeng panatilihin ang mga pagkaing ito sa room temperature. Kadalasan ay hindi nagkakaroon ng mga mapaminsalang microorganism na nakakapagdulot ng sakit sa mga pagkaing ito. Itapon ang mga pagkaing ito kung mag-iiba ang kalidad ng pagkain o kung aamagin ang mga ito. Mga halimbawa:

- Tinapay, dry flour, dry pasta, dry rice, asukal
- Dressing na may suka, ketchup, relish, mustard, pampalasa
- Mga pagkaing maraming asukal (jelly, fruit pie, dried fruit, juice)
- Matitigas na keso, solid na butter, hindi pa nahihiwang sariwang prutas/gulay

### PAGPAPANATILI SA MALALAMIG NA PAGKAIN NANG MALAMIG NANG MAS MATAGAL

- Panatilihin nakasara ang refrigerator, maliban sa pagsusuri sa temperatura kada dalawang oras.
- Takpan ang mga nakabukas na cooler gamit ang tarp o kumot.
- Iwasang maglagay ng maiinit na pagkain sa refrigerator.
- Pagsama-samahin ang malamig na pagkain para mabawasan ang pag-init ng mga ito. *(Tandaan: May kakayahan ang isang nakasarang refrigerator na panatilihin malamig ang pagkain nang hanggang apat na oras; ang isang nakasarang freezer nang hanggang dalawang araw. Dalawang beses na mas mabilis uminit ang isang freezer na kalahating puno kaysa sa punong freezer.)*

### MGA KAPAKI-PAKINABANG NA HINT

#### Bawasan ang epekto ng brownout sa pamamagitan ng:

- Pagkansela sa mga paparating na supply ng pagkain.
- Paglipat ng pagkain sa mga off-site na pasilidad para sa cold storage.
- Paglalagay ng mga bloke ng dry ice sa mga refrigerator/freezer. May kakayahan ang isang 25 librang bloke ng dry ice na panatilihin malamig ang isang 10-cubic na food freezer sa loob ng apat na araw. *(Tandaan: Naglalabas ang dry ice ng carbon dioxide gas kaya kailangan ng bentilasyon.)*