



# Bilang Oras para kontrol ng Public Health

Mga Pagkain na Pagkontrola ng oras/temperatura para sa kaligtasan (TCS) ay karaniwang gaganapin sa o mababa sa 41°F/5°C o sa o mataas sa 135°F/57°C upang kontrolahin ang paglago ng mikrobyo na maaaring humantong sa sakit mula sa pagkain. Pinapayagan ng Mga Regulasyon ng SNHD ang paggamit ng **oras** bilang isang kontrol sa kaligtasan para sa pagkaing TCS na gaganapin sa pagitan ng 41°F/5°C at 135°F/57°C. Upang magamit nitong pamamaraan, matungod ang sumusunod:

1. Isang **nakasulat na pamamaraan** ay dapat mapanatili sa establisyemento ng pagkain at magagamit sa awtoridad ng kalusugan kapag hiniling. Itong pamamaraan ay dapat ilarawan kung paano sinuri ang oras.
2. Ang lahat ng empleyado ng pagkain na kasangkot ay dapat sanayin at sumusunod sa pamamaraan.
3. Dapat tandaan ng taong namamahala kung kailan kinuha ang produkto mula sa kontrol ng temperatura. Ang pagkain ay dapat magsimula mula sa kontrol ng temperatura sa o mababa sa 41°F, o sa o mataas sa 135°F, o sa o mas mababa sa 70°F kapag binubuksan ang isang de-latang pagkain o pinagputol na ani tulad ng mga kamatis o madahong gulay at:
  - Ang pagkain **ay dapat markahan**, o kung hindi man malinaw na nakilala,
  - Sa pamamagitan ng 4-na-oras na itapon **O**;
  - Sa pamamagitan ng 4-na-oras na itapon at sa oras na kinunan ng kontrol ng temperatura.

Kung mayroong aktibong pagsubaybay (mga pag-tsek ng temperatura) upang matiyak ang malamig na pagkain ay hindi lalampas sa 70°F/21°C, pinahihintulutan ang takdang 6-na-oras.
4. Kapag naabot ang takdang oras, ang anumang nalalabi na pagkain ay hindi maaaring mapanatili.
  - Dapat na lutuin at ihain ang hilaw na pagkaing TCS.
  - Ang mga pagkaing TCS na handang kainin ay dapat ihain o itapon.

## Templet para sa Nakasulat na Pamamaraan

### Oras bilang Public Health Control (TPHC sa Ingles)

- Suriin ang pagkain na nasa tamang temperatura (mababa sa 41°F/5°C o mataas sa 135°F/57°C)
  - Kung ang pagkain ay niluto at pinalamig bago gamitin ang TPHC, i-verify na ang pagkain ay maayos na pinalamig.
  - Ang oras sa paghawak ay subaybayan (ilarawan ang paraan sa oras ng pagsubaybay: mga label ng oras, talaan, tuyong erase board, mga plakard, atbp.):
- 
- Suriin ang pagkain na ihahain, niluto at inihain, o itapon sa takdang apat-na-oras (dapat din itapon ang walang tatak na pagkain)