



Mga Pamantayan kaugnay ng Kaligtasan ng Pagkain – Ligtas na Pagtanggap ng Pagkain

Chapter 3 (Para sa Australya lamang), Alituntunin ng mga Pamantayan sa Pagkain ng Australya at New Zealand.

TANDAAN: Ang bagong Mga Pamantayan ay hindi angkop sa New Zealand. Hindi kabilang ang mga pamantayan sa kalinisan ng pagkain sa mga probisyon ng kasunduan para sa mga pamantayan sa pagkain sa pagitan ng Australya at New Zealand.

Ano ang kinakailangan?

Batay sa pamantayan bilang 3.2..2 Mga Gawing nauukol sa Kaligtasan ng Pagkain at Pangkalahatang Pangangailangan, inaasahan ang mga negosyong nauukol sa pagkain na gumamit ng lahat ng mga praktikal na pamamaraan upang matiyak na hindi sila tumatanggap ng hindi ligtas o hindi nararapat na pagkain. Ibing sabihin nito ay kinakailangang tiyakin nila na ang pagkaing tinatanggap nila ay:

1. protektado mula sa kontaminasyon;
2. maaaring matukoy habang naroon sa kanilang lugar; at
3. nasa tamang temperatura kapang dumating, kung ito ay malamang na maging mapanganib.

Paano ako makatitiyak na ang pagkain ay hindi nakontaminahan kapag dumating ito sa aking bahay-kalakal?

Samantalang hindi mo palagiang masasabi kung ang pagkaing dumarating sa iyong negosyo ay nakontaminahan, kailangan kang gumawa ng mga praktikal na hakbang upang mabawasan ang posibilidad ng kontaminasyon. Katulad halimbawa, maaari mong gawin ang mga sumusunod na hakbang.

- Tanungin ang iyong tagatustos ng pagkain upang matiyak na ang mga ito ay protektado mula sa kontaminasyon habang iyon ay ibinibiyaha at, hangga't maaari, sabihin sa kanila na ipadala ang mga ito sa mga pakete o mga lalagyan.
- I-tsek kung ang mga pagkain ay may takip o nakapakete kapag ang mga iyon ay dumating at kung ang mga pambalot o pantakip ay hindi sira, at i-tsek ang 'best before' o 'use by date' – kung ang 'use by date' ay paso na maaaring ang pagkain ay sira na.
- Tiyakin, hangga't maaari, na ang pagkain ay hindi ihahatid kung walang tao sa trabaho na magsisiyasat sa pagkain kapag dumating ang mga ito at maglalagay ng mga iyon sa freezer o pridyeder o iba pang angkop na lugar na pagtatabihan.

Maaaring maging mahirap i-tsek ang bawat uri ng pagkain na dumarating sa iyong bahay-kalakal ngunit maaari mong i-tsek ang mga dumarating ng pagkain nang walang pili. Maaari ka ring magpasiya na i-tsek ang mga pagkain mula sa ilang tagapagtustos nang mas madalas kaysa sa pag-tsetsek mo ng mga pagkaing mula sa mga tagapagtustos na ang mga produkto ay karaniwang dumarating sa mahusay na kondisyon.

Kung ang pagkaing inihatid sa iyong lugar ay nakontaminahan o sa iyang palagay ay maaaring nakontaminahan, kailangan mong ibalik iyon sa tagapagtustos o, kung may kasunduan sa tagapagtustos, itapon ang mga iyon. Katulad halimbawa, maaari kang maghinala na may kontaminasyon kung ang balutan ng pagkain ay napunit o nasira.

Ang pagkain ay maari din nakontaminahan kung ito ay may mga insekto, dumi ng daga, bubog, metal o iba pang ligaw na bagay o kung ito ay sira na.

Paano ako makatitiyak na kilala ko ang pinanggalingan at pangalan ng pagkain sa aking lugar?

Kung ikaw ay tinanong ng opisyal na tagapagpatupad, ikaw ay kinakailangang makapagbigay ng impormasyon tungkol sa mga tagapagtustos ng anumang pagkain sa iyong lugar at kung ano ang mga ito. Kailangan mo ang impormasyong ito kung sakaling ang pagkain sa iyong lugar ay napag-alamang hindi ligtas o nakontaminahan sa ilang paraan at kailangang maibalik sa tagapagtustos o maitapon.

Bagama't karamihan, kung hindi man lahat ng pagkaing iyong binili ay namarkahan ng pangalan ng produkto at pangalan at address ng tagagawa, importer o tagagawa ng pakete ng pagkain, maaaring ikaw ay mayroon ding mga hindi nakapakete o walang markang pagkain sa iyong lugar at mangangailangan din ng ibang mga paraan upang mapatunayan kung anong pagkain ito at kung saan ito nanggaling. Maaari mo itong gawin sa pamamagitan ng paggamit ng mga resibo ng iyong tagapagtustos, o maaring may mga itinago kang mga talaan ng iyong mga tagapagtustos at kung ano ang binibili mo sa kanila at mga pagkaing mayroon ka sa iyong lugar.

Hindi mo kailangang tanggapin ang pagkain kung hindi mo ito matutukoy at maibabalik sa tagapagtustos nito.
Paano ako makatitiyak na ang malamang na maging mapanganib na pagkain ay darating sa aking lugar sa tamang temperatura?

Kailangang gumawa ka ng mga praktikal na hakbang upang matiyak na hindi ka tatanggap ng inihatid na pagkain na malamang na maging mapanganib na wala sa tamang temperatura o nasa labas ng tamang temperatura nang mas matagal sa takdang oras na ligtas. Ang mga malamang na maging mapanganib na pagkain na inihatid sa iyong lugar ay kinakailangang:

- kung ito ay malamig – ay nasa temperaturang 5°C o mababa;
- kung ito ay mainit – ay nasa temperaturang 60°C o mataas;
- kung ito ay nagyeyelo – nagyeyelo at walang bahaging natunawan ng yelo; o
- ito ay maaring nasa ibang temperatura – sa kondisyong mapapatunayan ng negosyong naghahatid ng pagkaing ito na hindi nalampasan ang takdang oras na ligtas.

Kung hindi natugunan ng mga malamang na maging mapanganib na pagkaing inihatid sa iyong lugar ang mga nabanggit na mga pangangailangan, hindi mo dapat tanggapin ito. Sa maraming situwasyon, nanaisin ng mga negosyo na ang mga malamang na maging mapanganib na pagkain ay maihatid sa kanila nang malamig (5°C o mababa dito) o nagyelo ngunit may ilang mga pagkakataon kung saan ikaw ay handang tumanggap ng mga malamang na maging mapanganib na pagkain na nasa ibang mga temperatura. Katulad halimbawa, maaaring ikaw ay bumibili ng pagkain na inilabas mula sa tagapagtustos na nasa tamang temperatura at kung saan ang pagbibiyahang patungo sa iyong lugar ay maikli lamang.

Ang fact sheet na may pamagat na Food Safety Standards – Temperature Control Requirements o Mga Pamantayang nauukol sa Kaligtasan ng Pagkain Mga pangangailangang nauukol sa Pagkontrol ng Temperatura ay nagbibigay ng karagdagang impormasyon tungkol sa pagkontrol ng temperatura ng mga malamang na maging mapanganib na pagkain at ang haba ng oras na ito ay maaaring itago nang ligtas sa temperaturang nasa pagitan ng 5°C at 60°C. Ngunit sa pangkalahatan, kapag ang paghahatid ay lalampas nang 2 oras, ang pagkain ay kailangang ibiyahang sa mga sasakyang palamigan (refrigerated vehicles) na makapagpapatili sa pagkain sa temperaturang 5°C o mababa pa at mapapanatili itong nagyeyelo.

Kabilang sa mga sumusunod na halimbawa ang ilan sa mga praktikal na hakbang na maaari mong gawin upang matiyak na ang malamang na maging mapanganib na pagkain ay ligtas na maihahatid sa iyong bahay-kalakal.

- Ikaw ay nakipag-usap sa isang tagapagtustos na naghahatid ng pagkain sa iyong lugar tungkol sa karapat-dapat na tanggaping temperatura ng inihatid na produkto at pormal na nagkasundo na ito ay ihahatid nang nagyeyelo o malamig o mainit, o nasa loob ng ligtas na takdang oras.
- Kung ang pagkain ay kailangang nagyeyelo, kailangan mong i-tsek kapag ito ay inihatid sa iyong negosyo upang matiyak na ito ay nagyeyelo at hindi pa nagsisimulang matunawan ng yelo.
- Kung ang pagkain ay kailangang malamig o mainit, i-tsek mo ang temperatura ng pagkain kapag ito ay inihatid sa iyong negosyo at tiyakin na ito ay nasa 5°C o mababa pa o nasa 60°C o mataas pa.
- kung ang pagkain ay kailangang maihatid sa loob ng ligtas na takdang oras, i-tsek ang talaan ng mga oras ng pag-alis mula sa pinanggalingan at pagdating sa iyong lugar upang matiyak na ang paghahatid ay naganap sa loob ng napagkasunduang takdang oras.

Hindi mo kailangang i-tsek ang bawat uri ng pagkain o ang kaugnay na talaan ng paghahatid ngunit kailangan mong i-tsek ang ilang mga pagkain upang matiyak na tama ang ginagawa ng iyong tagapagtustos.

Kailangan pa ng karagdagang impormasyon?

Ang mga kopya ng mga patakarán, mga gabay para dito at ibang pang fact sheet at tulong na mga materyal ay maaaring makuha mula sa website ng ANZFA (www.anzfa.gov.au).

Samantalang ang ang mga pamantayan ay ipinatutupad sa bawat Estado at Teritoryo, ang mga negosyong nauukol sa pagkain ay maaari ding humingi ng payo nang direkta mula sa mga Opisyal para sa Kalusugang Pangkapaligiran sa kanilang lokal na konseho o mula sa kanilang pang-Estado o pang-Teritoryong kagawaran ng kalusugan o serbisyong pangkalusugan at mga Yunit kaugnay ng Pampublikong Kalusugan.

Ang mga detalye ng pagkontak para sa Estado at Teritoryong mga kagawaran ng kalusugan at mga lokal na konseho ay kabilang sa isang hiwalay na fact sheet na may pamagat na Food Safety Standards – Sources of information & advice o Mga Pamantayang nauukol sa Kaligtasan ng Pagkain – Mapagkukunan ng impormasyon at pagpapayo.

Australia New Zealand Food Authority
P O Box 7186
Canberra MC ACT 2610
Tel: 02 6271 2222 Fax: 02 6271 2278

Australia New Zealand Food Authority
P O Box 10559
Wellington NZ 6036
Tel: 04 473 9942 Fax: 04 473 9855

Website: www.anzfa.gov.au
Email: advice@anzfa.gov.au
Advice Line: 1300 652 166

Website: www.anzfa.govt.nz
Email: nz.reception@anzfa.gov.au
Advice Line: 0800 441 571