



## Mga Pamantayan para sa Kaligtasan ng Pagkain – Mga Termometro at paggamit ng mga ito sa mga malamang na maging mapanganib na Pagkain

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

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

#### Sino ang kailangang gumamit ng termometro?

Kung ang iyong negosyo na nauukol sa pagkain ay nagtatago, nagdadala sa sasakyan, naghahanda, nagluluto o nagtitinda ng mga malamang na maging mapanganib na pagkain, kung gayon, ikaw ay kinakailangang magkaroon ng termometro upang masukat ang temperatura ng pagkaing ito. Kabilang sa mga malamang na maging mapanganib na pagkain ang pagkaing may karne, isda, produktong gawa sa gatas at itlog. Kabilang din dito ang inilutong kanin at pasta.

Kailangang itago ang termometro sa lugar na ginagamit para sa paghahanda ng pagkain. Kung ikaw ay maraming lugar na ginagamit, kailangan mo ng termometro sa bawat lugar na nabanggit.

#### Bakit ko kailangan ang termometro?

Sa pamamagitan ng termometro maaari mong ma-tsek kung ang mga malamang na maging mapanganib na pagkain ay nailuto nang husto, napapanatili sa tamang mga temperatura sa pridyeder o yunit na pang-display at napapalamig at muling iniinit nang ligtas. Maaari mo ring ma-tsek kung ang mga malamang na maging mapanganib na pagkain at nasa tamang mga temperatura kapag dumating sa iyong bahay-kalakal. Ito ay isang pangangailangan sa mga pamantayan at ipinaliwanag nang detalyado sa fact sheet na may pamagat na Food Safety Standards – Receiving food safely o Mga pamantayang nauukol sa Kaligtasan ng Pagkain – Ligtas na Pagtanggap ng Pagkain.

Ayon sa mga pamantayan kakailanganin mo ring panatilihin na ang mga malamang na maging panganiib na pagkain ay nasa alinman sa temperaturang 5°C o mas mababa o sa temperaturang 60°C o mas mataas kapag ang mga iyon ay itinatago, dinidisplay, at dinadala sa sasakyan, maliban na lamang kung ikaw ay gumagamit ng ibang ligtas na paraan. Ang iba pang pangangailangang nauukol sa temperatura ay angkop din sa pagpapalamig at muling pag-iinit ng nalutong pagkain na malamang na maging mapanganib. Basahin ang fact sheet na may pamagat na Food Safety Standards – Temperature control requirements o Mga Pamantayan kaugnay ng Kaligtasan ng Pagkain – Mga pangangailangan sa Pagkontrol ng Temperatura para sa karagdagang impormasyon tungkol sa mga pangangailangan sa pagkontrol ng temperatura batay sa mga pamantayan.

#### Anong klaseng termometro ang kakailanganin ko?

Kailangan mo ng termometro na maaari mong ipaloob sa pagkain. Ibig sabihin kailangan nito ng pansuri. Ang termometro ay kinakailangang tama sa +/-1°C. Ibig sabihin nito ay kapag ipinapakita ng termometro na ang pagkain ay nasa temperaturang 5°C, ang tunay na temperatura nito ay nasa pagitan ng 4°C at 6°C.

#### Mayroon na akong termometro. Matutugunan ba nito ang mga pangangailangan?

Kung ikaw ay mayroong termometro na may pansuri maaaring sapat na ito, sa kondisyon na maari itong makasukat sa loob man lamang na 1°C. Ang ganap na kawastuan ng termometro ay kailangang nakasulat sa mga dokumentong kasama nito. Kung wala kang mga dokumento kailangan mong tawagan ang kompanyang tagatustos ng termometro at magtanong tungkol sa ganap na kawastuan nito.

Maaaring may nakakabit na termometro sa mga kagamitang ginagamit sa pagtitinda at pagdidisplay ng pagkain katulad ng mga kuwartong palamigan, mga yunit na 'bain-marie' at pinagdidisplayan ng mga sandwich. Sinusukat ng termometrong ito ang temperatura ng pagpapatakbo ng yunit. Samantalang ang mga termometrong ito ay makatutulong, hindi nito sinusukat ang tunay na temperatura ng pagkain at kailangan mo pa ring bumili ng hiwalay na pansuring termometro upang ma-tsek ang tunay na temperatura ng pagkain.

Ilang mga negosyong nauukol sa pagkain ang gumagamit ng tinatawag na termometrong 'infrared' (katulad ng hitsura ng 'speed checking gun' na ginagamit ng mga pulis). Ang mga termometrong ito ay hindi ipinapaloob sa pagkain ngunit maaring ituro sa pagkain upang masukat ang temperatura nito. Makatutulong nang husto ang mga termometrong ito sa mabilisang pagtse-tsek ng temperatura ng pagkain, ngunit ang mga ito ay hindi ganap na wasto upang makatugon sa mga pangangailangang batay sa mga pamantayan sa dahilang ang temperatura ng ibabaw ng pagkain ay maaaring maiba sa panloob na temperatura nito. Kaya kung ikaw ay mayroong termometrong 'infra-red', kailangan mo pa ring bumili ng pansuring termometro na ganap na wasto hanggang +/-1°C, o bumili ng termometrong 'infrared' na may nakakabit na pansuri.

## Saan ako makakabili ng termometro at magkano ang halaga nito?

Ang mga kompanyang nagtutustos ng mga kagamitang elektroniko na ginagamit sa pagsusuri at mga kagamitang pang-catering ay maari ding magbenta ng mga termometro. Ilang sa mga kompanyang ito ay nakalista sa Yellow Pages sa mga listahan ng 'Thermometer' o 'Catering suppliers' sa mga malaking siyudad na kabisera. Ang mga kompanyang ito ay nagbebenta rin ng mga kagamitan nila sa mga eksibisyon ng mga kalakal at mga perya at nagpapaaunsiyo sa mga magasing pang-catering.

Ang pansuring termometro na ganap na wasto hanggang sa loob ng 1°C ay kadalasang maaaring mabili sa halagang \$40-50. Kung wala kang makitang nagbebenta ng termometrong para sa pagkain sa iyong lugar, kontakin mo ang iyong lokal na konseho o pang-Estado o pang-Teritoryong autoridad pangkalusugan para sa pagpapayo.

## Paano ko gagamitin ang termometro para masukat ang temperatura ng pagkain?

Maaring makatulong ang mga sumusunod na payo kapag gumagamit ng termometro:

- tiyakin na ang termometro ay malinis at tuyo;
- ilagay ang pansuri sa loob ng pagkain at hintayin hanggang sa ma-istabilisa ang reading ng temperatura bago ito basahin;
- sukatin ang iba'ibang bahagi ng pagkain sa dahilang maaring hindi pareho ang temperatura, katulad halimbawa, kung ang pagkain ay pinalamig sa pridyeder, ang ibabaw nito ay maaring mas malamig kaysa loob nito;
- linisin at i-sanitize ang termometro matapos sukatin ang temperatura ng isang uri ng pagkain at bago sukatin ang temperatura ng ibang pagkain;
- kung gumagamit ng termometro sa mainit at malamig na pagkain, hintaying bumalik sa temperatura ng kuwarto ang termometro sa baw't pagsusukat;
- sukatin ang temperatura ng iba't ibang pagkain sa pridyeder o yunit na pang-display sa dahilang may mga mas malamig at mas mainit na bahagi sa loob ng pridyeder o yunit; at
- sukatin ang temperatura ng nakapaketeng pinalamig na pagkain sa pamamagitan ng paglalagay ng kahabaan ng termometro sa pagitan ng mga pakete – ang temperatura ay maaaring tantiya lamang subalit ang pakete ay nananatiling hindi nagagalaw.

## Paano ko lilininis at isa-sanitise ang termometro?

Sa dahilang ang pansuri ng termometro ay papasok sa loob ng pagkain, kailangang itong linisin at i-sanitise bago ito gamitin upang masukat ang temperatura ng iba pang pagkain. Kung hindi nalinis at na-sanitise ang pansuri, ang baktiryang nagiging sanhi ng pagkalason sa pagkain ay maaaring mailipat mula sa isang pagkain patungo sa iba. Ito ay lalong mahalaga kung ang termometro ay gagamitin upang masukat ang temperatura ng hindi nalutong pagkain at pagkatapos ay sa lutong pagkain, gaya halimbawa, sa isang hindi nailutong hamburger patty at pagkatapos ay sa lutong hamburger patty.

Ang pansuri ng termometro ay maaaring linisin at i-sanitise sa pamamagitan ng mga sumusunod na hakbang:

- paghuhugas sa pansuri nang mainit na tubig at sabon
- pagsasanitise ng pansuri sa isang angkop na paraan para sa iyong termometro (kadalasan ang ginagamit ay bulak na may alkohol);
- pagpapatuyo sa pansuri sa pamamagitan ng tuyong hangin o pagpapatuyo nang husto dito sa pamamagitan ng pamunas na itinatapon.

## 10 Kailangan ko bang imantina ang termometro?

Kailangan mong imantina ang termometro upang ito ay gumana nang maayos. Ibig sabihin nito ay kinakailangang palitan mo ang mga baterya kung flat na ang mga ito at bumili ng bagong termometro kung ito ay sira na.

Kailangan mo ring imantina ang ganap na pagkawasto ng termometro. Ibig sabihin nito ay kailangan mong tiyakin nang palagian na tama ang kalibrasyon nito. Maaari mo itong gawin sa pamamagitan ng pagsunod sa mga tagubilin na kasama ng termometro o sa pagtatanong sa pinagbilhan mo nito para sa pagpapayo kung kailan ito ika-calibrate, paano ito gagawin at sino ang dapat gumawa nito.

## 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](http://www.anzfa.gov.au)). Sa dahilang ang mga pamantayan ay ipapatupad sa bawat Estado at Teritoryo, ang mga negosyong nauukol sa pagkain ay maaaring 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 serbisyon 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](http://www.anzfa.gov.au)  
Email: [advice@anzfa.gov.au](mailto:advice@anzfa.gov.au)  
Advice Line: 1300 652 166

Website: [www.anzfa.govt.nz](http://www.anzfa.govt.nz)  
Email: [nz.reception@anzfa.gov.au](mailto:nz.reception@anzfa.gov.au)  
Advice Line: 0800 441 571