

## **Gabay na Dokumento sa Paglalagay ng Petsa**

Ibibigay ng gabay na ito ang praktikal na impormasyon sa pagpapatupad sa mga kinakailangan ng paglalagay ng petsa na nalalapat sa maraming pagkain na ready-to-eat, at Kontrolado sa Oras/Temperatura para sa Kaligtasan. Kabilang sa mga hamon na maaaring harapin ng mga negosyante ay ang:

- Pagtukoy kung aling mga pagkain ang kailangang lagyan ng petsa,
- Pagbuo ng sistema ng paglalagay ng petsa na dapat sundin ng mga empleyado, at
- Pag-order ng marami at malalaking produkto na maaaring ibenta sa loob ng pitong araw pagkatapos mabuksan.

### **Ano ang Iniaatas ng WCHD Food Regulations 050.320?**

Dapat lagyan ng negosyante ang anumang pagkain na nakakatugon sa lahat ng sumusunod:

- Isa itong pagkain na Kontrolado sa Oras/Temperatura para sa Kaligtasan, na nangangailangan ng kontrol ng oras at temperatura upang limitahan ang pagdami ng pathogen o pagbuo ng toxin, at
- Isa itong ready-to-eat na pagkain na maaaring kainin nang walang anumang karagdagang hakbang sa paghahanda upang maging ligtas ang pagkain, at
- Nakaimbak ito sa refrigerator sa loob ng mahigit sa 24 na oras.

### **Bakit Mahalaga ang Paglalagay ng Petsa?**

Ang paglalagay ng petsa ay isang paraan ng pagkontrol sa pagdami ng **Listeria monocytogenes**, isang bakterya na patuloy na dumarami kahit sa mga temperatura sa loob ng fridge. Ang paglalagay ng petsa ay isang proseso na tumitiyak na naitatapon ang pagkain bago magdulot ang bakterya ng sakit na makukuha mula sa pagkain.

### **Paano Ilagay ang Petsa**

Dapat itapon ang pagkain sa loob ng pitong araw, na ibig sabihin ang araw kung kailan inihanda o binuksan ang pagkain at karagdagang anim na araw. (Halimbawa: Ang pagkain na inihanda noong Abril 1 ay dapat itapon sa Abril 7.) Ang nagpapatakpo sa negosyo ng pagkain ay maaaring pumili ng anumang paraan ng paglalagay ng petsa na angkop sa kanilang negosyo. Mahalagang malaman kung anong sistema ang ginagamit mo, dapat itong madaling maunawaan, mabisa, palaging ginagamit ng mga empleyado, at malinaw sa iyong inspektor sa panahon ng pagsusuri. Inirerekomenda na magbigay ka ng nakasulat na patakaran na dapat sundin ng mga empleyado.

### **Paano kung ilagay ko sa Freezer ang Pagkain?**

Inihihinto ng paglalagay sa freezer ang oras ng paglalagay ng petsa ngunit hindi nire-reset. Kaya kung ang isang pagkain ay inimbak sa 41°F sa loob ng dalawang araw at pina-frozen sa 0°F, maaari pa rin itong iimbak sa 41°F sa loob ng lima pang araw pagkatapos tanggalin sa freezer.

Ang petsa ng pag-freeze at petsa ng pagtunaw ay dapat na ilagay sa lalagyan kasama ng petsa ng paghahanda bilang palatandaan kung ilan na sa orihinal na pitong araw ang nagamit. Kung hindi nilagyan ng petsa ang pagkain sa mga petsang ito, dapat itong gamitin o itapon sa loob ng 24 na oras.

### **Paano kung Pagsamahin ko ang Pagkain na Binuksan sa Magkaibang Petsa?**

Kapag pinagsama ang iba't ibang lalagyan ng pagkain, ang petsa ng pinakalumang sangkap ang gagamiting petsa. Halimbawa, kung ngayon ay Miyerkules, at pinagsama mo ang salad na may petsang Lunes sa salad na may petsang Martes, ang pinagsamang petsa ng salad ay batay sa simulang petsa ng Lunes.

### **Mga Item na Hindi Kailangang Lagyan ng Petsa.**

Ang ilang inihanda at binalot na pagkain sa isang planta ng sinuring proseso ng paghahanda ng pagkain ay maaaring hindi na kailangang lagyan ng petsa. Kabilang sa mga pagkaing ito ang:

- Komersyal na nakabalot nang deli salad
- Bahagyang malalambot na keso – tingnan ang listahan sa ibaba
- Matitigas na keso – tingnan ang listahan sa ibaba
- Cultured na produkto ng dairy, tulad ng yogurt, sour cream at buttermilk
- Mga preserved na produktong isda, tulad ng pickled herring at tuyo o inasinang cod
- Mga shelf-stable na tuyong fermented sausage, pepperoni at salami na walang label na “panatilihin sa refrigerator”

### **Mga Karneng Deli**

Nalalapat ang paglalagay ng petsa sa lahat ng hiwa ng karneng deli kapag nabuksan na ang orihinal na pakete. Ang mga nakalagay sa refrigerator na karneng deli ay dapat bilhin sa sukat na maaaring hiwain at ibenta sa loob ng pitong araw pagkatapos mabuksan. Kung hindi ito posible, ang isang paraan upang magamit ang mabagal na pagkaubos ng hiwa ng karneng deli ay sa pamamagitan ng paggawa nito na iba pang produkto tulad ng mga sandwich. Ngunit gawin ito kaagad sa halip na maghintay ng hanggang pitong araw.

### **Anong Petsa ang Nalalapat kung Binalot ko ang mga Deli Item upang Ibenta?**

Ang petsang ilalagay ay ang huling araw na maaaring kainin nang ligtas ang produkto. Ang “huling petsa na dapat ibenta” ay ang petsa na makikita ng mamimili sa pakete. Kapag binabalot ang isang deli item upang ibenta maliban sa self-service na sitwasyon, dapat markahan ang pakete ng huling petsa na dapat ibenta (o sell-by date). Dapat isaaalang-alang ng sell-by date ang makatwirang yugto ng panahon na gagamitin ang produkto sa bahay ng mamimili nang buo at ligtas pa rin. Lalagyan ng petsa upang matukoy ang makabuluhang sell-by date.

Halimbawa, kung ang isang tub ng potato salad ay binuksan sa deli apat na araw na ang nakalilipas at gusto mong balutin ang ilang kalahating pound na lalagyan para sa ibenta sa self-service na sitwasyon, dapat mong isaaalang-alang ang unang apat na araw kapag nagtatakda ng sell-by date. Anuman ang petsa na iyong pinili, hindi na dapat pang ibenta ang produkto pagkatapos ng pitong araw.

**Ang aming pagpapatakbo ay dumaraan sa refrigerated salamin nang mabilis na hindi na magagamit ang hiwa nang mas mababa sa apat na araw. Kailangan ko pa ba itong lagyan ng petsa?**

Oo, kung ang pagkain ay hindi ihahain, ibebenta, o itatapon sa loob ng 24 na oras, dapat itong lagyan ng petsa.

**Listahan ng Ilang Matigas at Bahagyang Malambot na Keso na Hindi Kailangang Lagyan ng Petsa:**

Abertam	Gjetost	Queso Chihuahua
Appenzeller	Gloucester	Queso de Bola
Asadero Asiago (medium o old)	Gorgonzola (blue veined)	Queso de la Tierra
Asiago soft	Gouda	Queso de Prensa
Battelmatt Bellelay (blue veined)	Gruyere	Reggiano
Blue	Havarti	Robbiole
Bra	Herve	Romanello
Brick	Konigskase	Romano
Camosum	Lapland	Roquefort (blue veined)
Chantelle	Limburger	Samsoe
Cheddar	Lorraine	Sapsago
Christalina	Manchego	Sassenage (blue veined)
Colby	Milano	Stilton (blue veined)
Coon	Monterey	Swiss
Cotija	Muenster	Tignard (blue veined)
Cotija Anejo	Oaxaca	Tilsiter
Derby	Oka	Trappist
Edam	Parmesan	Vize
Emmentaler	Pecorino	Wensleydale (blue)
English Dairy	Port du Salut	
Fontina	Provolone	
Gex (blue veined)	Queso Anejo	

Para sa pinaka napapanahong litsahan, bisitahin ang: <http://www.cfsan.fda.gov/~acrobat/fc05-a3.pdf>