

Mga Madalas Itanong tungkol sa Oras bilang Pampublikong Pagkontrol sa Kalusugan (Time as a Public Health Control, TPHC)

Q: Ano ang ibig sabihin ng pagpapanatili ng pagkain gamit lamang ang “oras bilang pampublikong pagkontrol sa kalusugan”?

A: Ang paggamit ng TPHC ay nangangahulugan na ang oras ang tanging tool na gagamitin upang subaybayan ang ilang mga pagkain na Kontrolado ang Oras/Temperatura para sa Kaligtasan (Time/Temperature Control for Safety, TCS). Ang proseso ng TPHC ay naiiba kaysa sa paggamit ng kumbinasyon ng oras AT temperatura, na nangangahulugang mayroon itong mga espisipikong kinakailangan upang matiyak ang kaligtasan ng pagkain.

Q: Ano ang pagkain na Kontrolado ang Oras/Temperatura para sa Kaligtasan (TCS)?

A: Kasama sa mga TCS na pagkain ang anumang pagkain na kinakailangang kontrolin ang oras at/o temperatura upang matiyak ang kaligtasan ng pagkain. Ang isang partikular na pagbibigay-kahulugan ay mababasa sa Seksyon 010.852 ng [WCHD Food Establishment Regulations](#). Maaarin mo ring gamitin itong [Gabay na Dokumento para sa mga TCS na pagkain](#). Kung hindi ka pa rin sigurado, makipag-ugnayan sa regular na inspektor ng inyong establisyimento.

Q: Maaari ko bang gamitin ang TPHC sa anumang TCS na pagkain?

A: Ang TPHC ay inilaan upang gamitin sa supply ng mga TCS na pagkain—kung sa palagay mo ay hindi mo ito magagamit sa tamang oras, panatilihin itong kontrolado ng temperatura hangga't kinakailangan. Maaaring gamitin ang TPHC sa mga TCS na pagkain bago ito lutuin, tulad ng hilaw na bacon sa isang cook line o waffle batter sa self-serve breakfast bar. Maaari ring gamitin ang TPHC sa mga ready-to-eat, TCS na pagkain na idinidisplay o pinapanatiling nakahain para kainin agad, tulad ng sushi rice, pizza, o potato salad.

Q: Mayroon akong TCS na ready-to-eat na pagkain, pero balak ko itong lutuin bilang bahagi ng isang recipe. Kailangan ko bang gumamit ng TPHC?

A: Oo, kung binabalak mong panatilihin ang pagkain sa labas ng kontrol ng temperatura bago idagdag sa iyong recipe, dapat mong gamitin ang TPHC. Isa itong karaniwang tanong tungkol sa pagluluto ng mga pagkaing galing sa halaman o keso. Tandaan, kung ito ay isang TCS na pagkain, dapat itong palaging subaybayan gamit ang oras at/o temperatura—kahit na lutuin mo ito bilang sangkap ng isang ulam.

Q: Mayroon bang anumang mga sitwasyon kung kailan hindi ko magagamit ang TPHC?

A: HINDI maaaring gamitin ng mga establisyimento ng pagkain ang TPHC upang panatilihin ang hilaw na mga itlog kung ihahain ito sa mga taong madaling maapektuhan, tulad ng mga bata, matatanda, o mga taong mahina ang resistensya. HINDI rin maaaring gamitin ng mga establisyimento ng pagkain ang TPHC bilang back-up para sa hindi paggana ng kagamitan ng pagkontrol sa temperatura. Iminumungkahi na hindi gamitin ang TPHC hangga't hindi ka sigurado kung tama ba itong gamitin para sa sitwasyon ng inyong establisyimento at kung hindi pa ninyo naitatag ang pamamaraan na gagamitin ng inyong establisyimento.

Q: Gusto kong gamitin ang TPHC sa aking establisyimento ng pagkain. Ano ang kailangan kong gawin upang makapagsimula?

A: Ang unang bagay na dapat mong gawin ay isulat ang iyong mga pamamaraan para sa TPHC. Ang mga nakasulat na pamamaraan para sa TPHC ay dapat maging available para suriin at itago sa site sa lahat ng oras. Dapat kabilang sa lahat ng nakasulat na pamamaraan ng TPHC ang:

1. Listahan ng mga item ng pagkain na pananatilihin gamit ang TPHC
2. Pahayag na magsisimula ang oras kapag natapos nang lutuin ang pagkain, tinanggal sa refrigerator (41⁰F o mas mababa), o ininit muli (135⁰F o mas mababa)
3. Paglalarawan kung paano lalagyan ng marka ang mga item ng pagkain upang matiyak na hindi sila pananatilihin nang mas mahaba kaysa sa nilimitang oras
4. Paglalarawan ng gagawing aksyon na pagwawasto kung hindi lalagyan ng marka ang item ng pagkain, lumampas sa itinalagang nilimitang oras, o, kung naaangkop, lumampas sa 70⁰F sa anumang punto sa panahon ng pagpapanatili.

Bukod pa rito, maaaring ipasadya at gumamit ang mga establisyimento ng pagkain ng mga nakasulat na template ng pamamaraan para sa TPHC sa 4 na oras at 6 na oras na pagpapanatili, na ipinagkakaloob ng Washoe County Health District sa Food Safety Resource Library.

Q: Ano ang mangyayari kung hindi ko naisulat ang aking mga pamamaraan, pero ginagamit ko na ang TPHC sa aking establisyimento?

A: Kapag ginagamit mo ang TPHC sa iyong establisyimento, dapat mayroon kang available na nakasulat na pamamaraan upang suriin at panatilihin nasa site sa lahat ng oras. Ang mga establisyimento na gumagamit ng TPHC nang walang nakasulat na mga pamamaraan ay makakatanggap ng isang paglabag sa kanilang talaan ng pagsusuri at kakailanganing panatilihin ang lahat ng TCS na pagkain sa ilalim ng kontrol ng temperatura.

Q: Kailangan bang aprubahan ng Washoe County Health District o regular na inspektor ang nakasulat kong mga pamamaraan bago ako magsimulang gumamit ng TPHC?

A: Hindi, hindi kinakailangan ang paunang pag-apruba ng mga nakasulat na pamamaraan; gayunpaman, dapat ihanda ang mga nakasulat na pamamaraan sa maagang paggamit ng TPHC at maging available para sa pagsusuri sa panahon ng inyong regular na inspeksyon.

Q: Paano ko malalaman kung aling pamamaraan ng TPHC ang tama para sa akin?

A: Kapag nagpapasya kung anong pamamaraan ng TPHC ang tama para sa iyong establisyimento, mahalagang isaalang-alang kung:

1. Anong mga item ng pagkain ang nilalayan mong panatilihin gamit ang TPHC?
2. Paano ihahanda ang bawat pagkain bago panatilihin gamit ang TPHC?
3. Paano ihahain ang mga item ng pagkain sa customer?
4. Sino ang responsable sa pagtiyak na nasusunod ang mga pamamaraan para sa TPHC?
5. Anong pamamaraan ang pinakamakatatotohanan para sa iyong establisyimento sa pinaka abala nitong oras ng araw?

Maglaan ng ilang oras upang isaalang-alang ang mga tanong na ito at isulat ang iyong mga sagot. Kung hindi ka pa rin sigurado, maging handang ibahagi ang iyong mga sagot sa mga tanong sa itaas at komunsulta sa iyong regular na inspektor.

Q: Paano ko matitiyak na ginagamit nang maayos ang TPHC sa aking establisyimento?

A: Dapat i-post ng mga establisyimento ang mga nakasulat na pamamaraan para sa TPCH para gamiting sanggunian ng mga naghahanda ng pagkain kung kinakailangan at maraming mga establisyimento rin ang nagtatago ng [TPHC Log](#) upang subaybayan ang wastong paggamit ng TPHC. Gayunpaman, ang pinakamahusay na paraan upang matiyak na ang TPHC ay ginagamit nang maayos ay ang pagbibigay ng pagsasanay para sa bawat miyembro ng kawani. Ang pagbabahagi ng impormasyon at pamamaraan sa kaligtasan ng pagkain ay responsibilidad ng manager at/o Certified Food Protection Manager (CFPM) ng establisyimento. Para sa impormasyon para sa CFPM certification, tingnan ang [CFPM FAQ](#) sa website ng Mga Serbisyo sa Kaligtasan ng Pagkain.

Q: Inalis ko ang pagkain mula sa kontrol ng temperatura, ngunit wala pa ito sa Danger Zone ng temperatura (41°F - 135°F). Maaari ko bang hintayin ang pagsisimula ng pagsubaybay sa oras hanggang sa umabot ito sa Danger Zone?

A: Hindi. Nagsisimula ang oras ng TPHC kapag tinanggal ang produkto mula sa kontrol ng temperatura (pagluluto, pagpapalamig, o pag-init muli). Sa ilang partikular na sitwasyon, nagsisimula ang oras ng TPHC kapag ang isang ready-to-eat na pagkain ay ginawang TCS na pagkain sa pamamagitan ng ilang aksyon. Tanging sa mga pagkakataong ito lamang maaaring magsimula ang pagkain sa temperaturang 70°F o mas mababa.

Q: Paano nagiging TCS na pagkain ang isang ready-to-eat na pagkain? Paano ito nakakaapekto sa TPHC?

A: Ang ilang pagkain ay hindi itinuturing na TCS hanggang sa baguhin sila ng ilang aksyon, partikular na:

1. Ang pagkaing ready-to-eat at na-store sa selyadong mga pakete ay magiging mga TCS na pagkain kapag binuksan na ang pakete
2. Ang mga madahong gulay, melon, at kamatis ay nagiging TCS na pagkain kapag hiniwa na ang mga ito.
3. Ang mga pagkaing halaman ay nagiging TCS na pagkain kapag niluto o ininit ang mga ito.

Sa Sitwasyon 1 at 2, ang oras ng TPHC ay dapat magsimula kapag ang item ay ginawang TCS na pagkain, hal., kapag ang selyadong pakete ay binuksan o kapag hiniwa ang buong prutas/gulay. Ang paunang temperatura ng item ng pagkain ay dapat 70°F o mas mababa pa at maaaring panatilihin gamit ang TPHC sa maximum na 4 na oras, hangga't hindi lumalampas ang temperatura sa 70°F sa anumang punto sa loob ng nilimitahang oras na iyon. Ang mga niluto/ininit na pagkaing halaman (Sitwasyon 3) ay dapat na palamigin nang wasto o initin bago panatilihin gamit ang TPHC at HINDI pwedeng may paunang temperatura na 70°F o mas mababa pa.

Q: Pwede ko bang itabi ang mga pagkain na pinanatili gamit ang TPHC kung hindi ko gamitin ang lahat nito sa kinakailangang yugto ng oras?

A: Hindi. Kapag nagsimula na ang oras ng TPHC, hindi na maaaring ibalik ang mga pagkain sa kontrol ng temperatura (refrigerator, initin muli, panatilihing mainit, o ilagay sa freezer) upang itabi para gamitin at ihain sa ibang pagkakataon. Ang lahat ng item ng pagkain na pinanatili gamit ang TPHC ay dapat lutuin, ihain, o itapon sa loob ng kinakailangang yugto ng oras.

Q: Paano ko gagamitin ang TPHC kung paghahaluin ko ang magkakaibang batch ng pagkain sa iisang lalagyan?

A: Ang paghahalo ng magkaibang batch ng pagkain sa iisang lalagyan ay dapat na iwasan. Gayunpaman, kung pinaghalo ang magkaibang batch sa iisang lalagyan, gamitin ang pinakamaagang oras bilang oras kung saan ang lahat ng pagkain sa lalagyan ay dapat lutuin, ihain, o itapon.

Q: Anong impormasyon ang dapat na nasa label na gagamitin ko para markahan ang mga item ng pagkain na pinanatili gamit ang TPHC?

A: Dapat lagyan ng label ng mga establisyimento ng pagkain ang lahat ng item ng pagkain na pinanatili gamit ang TPHC. Dapat isaad sa mga label ang oras kung kailan magtatapos ang nakatalagang oras ng TPHC, at ang anumang hindi naihaing pagkain ay dapat na itapon. Sa parehong label, isinasama rin ng maraming establisyimento kung ano ang pagkain, ang oras na nagsimula ang oras ng TPHC, at/o ang petsa.

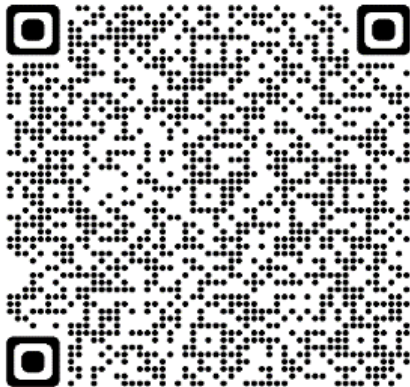
Q: Paano ako makakakuha ng tulong sa pagbuo at paggamit ng TPHC sa aking establisyimento?

A: Hinihikayat ang mga establisyimento ng pagkain na makipag-ugnayan sa kanilang mga inspektor para sa gabay tungkol sa TPHC o anumang mga kasanayan sa kaligtasan ng pagkain. Ang mga sumusunod ay karagdagang mapagkukunan ng impormasyon na makikita sa [website ng Food Safety Services](#)

1. Suriin ang mga regulasyon ng TPHC sa Seksyon 050.330 ng [WCHD Food Establishment Regulations](#)
2. Sanggunian at gamitin ang 4 na Oras at 6 na Oras na Nakasulat na Pamamaraan ng TPHC at [TPHC Log](#) templates
3. Ipadala ang iyong mga tanong sa Food Safety Team ng Washoe County sa foodsafety@washoecounty.gov
4. Tumawag sa front desk ng WCHD Environmental Health Services sa (775) 328-2434 option #8 upang maidirekta sa isang inspektor na makakatulong sa pagsagot ng iyong mga tanong

Para sa higit pang impormasyon at masasanggunian, i-click o i-scan ang mga link sa ibaba:

I-access ang mga template ng TPHC at higit pang impormasyon tungkol sa kaligtasan ng pagkain sa WCHD's [Food Safety Resource Library](#).



I-access ang [WCHD Food Establishment Regulations](#).

