

### Date Marking Ready-to-Eat, Potentially Hazardous Food

**Layunin:** Upang masiguro ang wastong pag-ikot ng mga pagkaing handa nang kainin upang maiwasan o mabawasan ang pagkakaroon ng sakit na dulot ng pagkain mula sa *Listeria monocytogenes*.

**Mga Tagubilin:** Sanayin ang mga empleyado sa serbisyo ng pagkain sa paggamit ng mga pamamaraan sa SOP na ito. Ang pinakamahusay na pagsasanay para sa isang sistema ng pagmamarka ng petsa ay ang paglalagay ng label na may pangalan ng produkto, ang araw o petsa, at oras ng paghahanda o pagbubukas nito. Lagyan ng label ang pagkain gamit ang petsa ng kalendaryo, halimbawa: “hiwang cantaloupe, 5/26/05, 8:00 a.m.”

1. Sundin ang mga kinakailangan ng departamento ng kalusugan ng estado o lokal.
2. Lagyan ng label na may petsa ang mga pagkaing handa nang kainin at maaaring mapanganib na inihanda sa lugar.
3. Lagyan ng label na may petsa ang anumang naprosesong, handa nang kainin, at maaaring mapanganib na pagkain kapag ito ay na-open.
4. I-refrigerate ang lahat ng handa nang kainin at maaaring mapanganib na pagkain sa 41 °F (5 °C) o mas mababa pa.
5. Ihain o itapon ang mga refrigerated, handa nang kainin, at maaaring mapanganib na pagkain sa loob ng 7 araw.
6. Ipakita gamit ang isang hiwalay na label ang petsa ng paghahanda, petsa ng pagyeyelo, at petsa ng pagkatunaw ng anumang refrigerated, handa nang kainin, at maaaring mapanganib na pagkain na i-yeyelo at kalaunan ay tutunawin.
7. Kalkulahin ang 7-araw na panahon sa pamamagitan ng pagbilang lamang sa mga araw na ang pagkain ay nasa ilalim ng refrigeration. Halimbawa: • Noong Lunes, 8/1/05, niluto ang lasagna, maayos na pinatuyo, at nilagay sa refrigerator na may label na nagsasabing, “Lasagna, Cooked, 8/1/05.” • Noong Martes, 8/2/05, ang lasagna ay na-freeze na may pangalawang label na nagsasabing, “Frozen, 8/2/05.” Ngayon ay may dalawang label na sa lasagna. Dahil ang lasagna ay nasa refrigeration mula Lunes, 8/1/05 hanggang Martes, 8/2/05, isang araw lamang ang binibilang para sa 7-araw na panahon. • Noong Martes, 8/16/05, ang lasagna ay kinuha mula sa freezer. Ang pangatlong label ay inilagay sa lasagna na nagsasabing, “Thawed, 8/16/05.” Lahat ng tatlong label ay nasa lasagna ngayon. Ang lasagna ay dapat ihain o itapon sa loob ng 6 na araw.

**Pagmamanman:** Isang itinalagang empleyado ang magche-check sa mga refrigerator araw-araw upang tiyakin na ang mga pagkain ay may petsa ng pagmamarka at na ang mga pagkain na lumampas sa 7-araw na panahon ay hindi ginagamit o iniimbak.

### Mga Hakbang sa Pagwawasto:

1. Sanayin muli ang anumang empleyado sa serbisyo ng pagkain na hindi sumusunod sa mga pamamaraan sa SOP na ito.
2. Ang mga pagkaing walang petsa ng pagmamarka o lumampas sa 7-araw na panahon ay itatapon.