

# Paglilinis at pagdidisimpekta sa mga retail na negosyo ng pagkain

## Bakit kailangan kong maglinis at magdisimpekta?

Ang epektibong paglilinis at pagdidisimpekta (sanitising) sa iyong negosyo ng pagkain ay tumutulong na protektahan ka at ang iyong mga kostumer laban sa pagkalat ng bakteryang at iba pang mga organismo na sanhi ng sakit na dala ng pagkain. Tumutulong din itong mabawasan ang aktibidad ng mga peste sa lugar ng pagkain sa pamamagitan ng pag-aalis ng mga pagmumulan ng pagkain.

Ipinag-uutos ng Food Standards Code:

- Ang lugar ng pagkain, kasama ang lahat ng kagamitan nito, ay dapat panatilihin ayon sa katanggap-tanggap na pamantayan ng kalinisan, [Std. 3.2.2-19] at
- Ang mga kagamitan na may contact sa pagkain, tulad ng mga bangko sa kusina, kutsilyo, sangkalan, kaldero, at panghiwa ng karne atbp., pati na rin ang mga kagamitan sa pagkain at inumin, ay dapat malinis at nadisimpekta.

## Pagkakaiba ng paglilinis sa pagdidisimpekta

Sa industriya ng pagkain, ang paglilinis at pagdidisimpekta ay may dalawang-hakbang na proseso. Ang ibabaw ay kailangang linising mabuti bago ito disimpektahin:

1. Ang paglilinis ay kinakailangang gamitan ng maliligamgam hanggang mainit na tubig, detergent at pisikal na pag-aalis ng mga labi ng pagkain at pagtunaw ng mantika at dumi upang matiyak na ang mga ibabaw ay malinis na hawakan at walang nakikitang bagay at amoy.
2. Ang pagdisimpekta ay ang proseso ng paglalagay ng init (karaniwan ay napakainit na tubig) o mga kemikal o kumbinasyon ng init at mga kemikal, sa isang nalinisan nang ibabaw upang pababain ang bilang ng mga bakteryang at iba pang mga organismo sa ligtas na antas.

Sa paglilinis, sinisiguro ng mga detergent na ang mga butil ng pagkain ay nadurog at pinipigilan ang pagkadeposito ng mga ito pabalik sa mga bagay na hinuhugasan.

Ang mabisang paglilinis ay 90% ng kabuuang pagsisikap sa kalinisan dahil ang paglilinis ay nag-aalis ng karamihan sa mga bakteryang naroon. Ang trabaho ng pagdisimpekta (sanitiser) ay patayin ang natitirang bakteryang habang nagdidisimpekta.



Image: Paglilinis ng mga ibabaw (benchtop).

Ang paglilinis at pagdisimpekta ay maaaring gawin nang mekanikal gamit ang mga dishwasher o manu-mano gamit ang mga lababo at boteng pang-isprey.

### Paglilinis at pagdisimpekta gamit ang mga dishwasher

Iba-iba ang paggana ng lahat ng mga komersyal na dishwasher. Ang mga dishwasher na may mataas na temperatura ay nagdidisimpekta gamit ang init (mainit na tubig) habang ang mga dishwasher na may mababang temperatura ay ginagamitan ng mga chemical sanitiser. Ito ay isang napaka-teknikal na proseso at dapat gamitin ng mga negosyo ng pagkain ang programa na tinukoy ng taga-manupaktura para sa pagdisimpekta. Ang mga tagubilin ng taga-manupaktura ay dapat laging sundin.

Para magdisimpekta gamit ang dishwasher:

1. Tiyaking mayroon kang angkop na dishwasher na mabilis at epektibong nakakalinis at nakakadisimpekta. Ang mga pantahanang dishwasher ay karaniwang hindi angkop at hindi praktikal para sa abalang retail o hospitality na mga negosyo ng pagkain dahil sa napakahabang cycle na kinakailangan upang makabawi sa mas mababang temperatura ng appliance.
2. Gamitin ang tamang uri ng detergent o sanitiser gaya ng nakabalangkas sa mga tagubilin ng taga-manupaktura.
3. Gamitin ang posibleng pinakamainit na cycle ng pagbanlaw ayon sa mga tagubilin ng taga-manupaktura
4. Tingnan ang mga kagamitan at gamit kapag inaalis ang mga ito mula sa dishwasher upang masuri kung malinis ang mga ito
5. Linisin ang dishwasher para walang naiipong mga labi ng pagkain
6. Regular na imentena at ipa-service ang dishwasher ayon sa mga tagubilin ng taga-manupaktura.



Image: Pang-komersyal na dishwasher.

### Paglilinis at pagdidisimpekta gamit ang mga lababo o boteng pang-isprey

Ang malinaw at detalyadong mga tagubilin kung paano magtimpla at gumamit ng mga kemikal na sanitiser ay dapat nasa etiketa ng sanitiser o ibinigay ng supplier sa papel pang-impormasyon ng produkto.

Palaging magtimpla at gumamit ng mga kemikal na sanitiser sa pamamagitan ng mahigpit na pagsunod sa mga tagubilin ng taga-manupaktura.

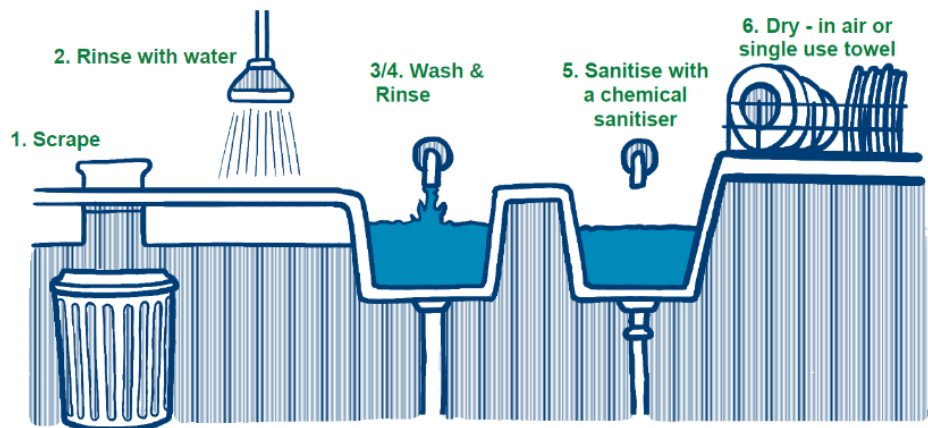


Figure 1: Paglilinis at pagdidisimpekta gamit ang dalawahang lababo

Maraming iba't ibang uri ng sanitiser at bawat isa ay naiiba nang husto sa paraan ng paggamit dito. Kung ang produkto ay walang kasamang mga malinaw na tagubilin, tulad ng mga rate ng dilution at

oras ng contact, humingi ng payo mula sa supplier o taga-manupaktura at kumuha ng alternatibong produkto kung kinakailangan.

**Tandaan:** Ang oras ng contact ay nangangahulugan ng tagal ng oras na may contact ang isang sanitiser sa isang bagay, para gumana ito.

Ang anim na inirerekomendang hakbang para sa mabisang paglilinis at pagdidisimpekta gamit ang mga lababo ay:

1. **Kuskusin** o punasan ang mga natirang pagkain
2. **Banlawan** ng tubig
3. **Hugasan** gamit ang maligamgam hanggang mainit na tubig at detergent upang maalis ang mantika at dumi. Ibadad kung kinakailangan.
4. **Banlawan** ang anumang natitirang dumi o labi ng detergent (hindi gagana nang maayos ang mga sanitiser kapag may pagkain o latak ng detergent).
5. **Magdisimpekta** gamit ang chemical sanitiser:
  - o Magtimpla ng sanitising solution ayon sa mga tagubilin ng taga-manupaktura
  - o Ilubog ang kagamitan sa sanitising solution ayon sa mga tagubilin ng taga-manupaktura habang tinitiyak na may naaangkop na tagal ng contact para gumana ang sanitiser
  - o Para sa mas malalaking bagay na hindi kasya sa lababo, gumamit ng mga spray bottle para ilapat ang sanitising solution sa kagamitan
  - o Banlawan ang sanitiser kung kinakailangan ayon sa mga tagubilin ng taga-manupaktura
6. **I-air dry** o gumamit ng mga minsanang-gamit na tuwalya.



Figure 2: Pagsukat ng lababo upang kalkulahin ang dami (volume).

### Pagtimpla ng sanitising solution sa lababo

Upang ihalo ang iyong piniling sanitiser sa tamang konsentrasyon sa lababo, sundin ang mga hakbang sa ibaba. Isang beses lang kailangang gawin ang pagkalkula na ito para sa bawat sanitiser.

1. Kalkulahin ang gagamiting laki ng lababo sa pamamagitan ng alinman sa dalawa:
  - a. Pagpuno ng tubig sa isang lalagyan na alam ang dami (hal. isang balde na 10 litro), ibuhos ito sa lababo sa nais na dami ng beses at markahan ang lababo sa tamang antas.

#### Halimbawa:

$$40 \times 50 \times 30 \\ = 60,000\text{cm}^3$$

$$60,000 / 1000 \\ = 60 \text{ litro}$$

$$\text{VOLUME NG LABABO} = \mathbf{60L}$$

**Halimbawa:** 6 na beses upang makabuo ng 60 litrong dami sa lababo.

**O**

b. Pagkalkula ng kapasidad ng isang parisukat o parihabang lababo sa pamamagitan ng pagsukat sa haba, lapad at lalim ng lababo (kung gaano kataas mo pupunuin ang lababo) sa sentimetro.

- i. I-multiply ang tatlong sukat na ito upang makuha ang volume sa cubic centimeter
- ii. I-divide ang iyong sagot sa 1000 upang matukoy ang bilang ng litro na kaya ng lababo.

**Halimbawa:** isang hugis-parihaba na lababo na 40 cm ang lapad, 50 cm ang haba at pinuno sa taas na 30 cm.

2. Kalkulahin kung gaano karaming sanitiser ang idaragdag sa iyong lababo

a. Suriin ang dilution rate sa etiketa ng sanitiser o sa papel pang-impormasyon ng produkto para sa kinakailangang layunin, hal. para gamitin bilang isang hindi binabanlawang sanitiser (no rinse sanitiser)

b. Ang dilution rate ay ang dami ng sanitiser sa tubig

**Halimbawa:** 1:250 ay nangangahulugang 1 bahagi ng sanitiser sa 250 bahagi ng tubig o 1 ml sanitiser sa 250 ml na tubig

3. Hatiin ang volume ng lababo (tulad ng pagkalkula sa hakbang 1 sa itaas) sa rate ng dilution ng sanitiser. Ihalo ang sanitiser sa tubig sa lababo.

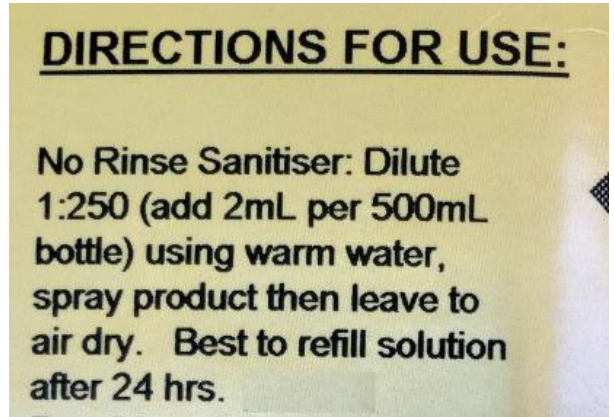


Image 3: Halimbawa ng mga tagubilin ng sanitiser na gagamitin.

**Note:** kung papalitan mo ang mga sanitiser o iibahin ang dami (volume) ng tubig sa lababo, ang kalkulasyon ay hindi magiging tama at ang iyong hakbang sa pagdisimpekta ay maaaring hindi maging epektibo. Sa kasong ganito, kailangan mong muling kalkulahin ang tamang dilution tulad ng nasa itaas.

Ang pag-dilute ng sanitiser sa tamang konsentrasyon ay napakahalaga sa pagpigil ng pagkalat ng mga nakakapinsalang bakterya na nagdudulot ng sakit na dala ng pagkain.

Ang mga negosyong gumagamit ng bleach na binili sa tindahan bilang isang sanitiser ay dapat sumangguni sa mga tagubilin sa pag-dilute na nakabalangkas sa ibaba mula sa papel-kaalaman ng Food Authority na *Using chemical sanitisers in your food business (Paggamit ng mga kemikal na sanitiser sa inyong negosyo ng pagkain).*

Table 1. Mga tagubilin sa pag-dilute ng bleach

Gaano karaming tubig?	Gaano karaming bleach?					
	Sambayahan (4% chlorine)		Matapang na pambahay (6% chlorine)		Komersyal (10% chlorine)	
Konsentrasyon na kailangan (ppm)	50 ppm	100 ppm	50 ppm	100 ppm	50 ppm	100 ppm
Temp ng tubig	Maligamgam	Malamig	Maligamgam	Malamig	Maligamgam	Malamig
1 litro	1.25 ml	2.5 ml	0.85 ml	1.7 ml	0.5 ml	1 ml

Upang kalkulahin ang dami ng bleach na kailangan para sa iba pang mga laki ng lalagyan, i-multiply lang ang naaangkop na dami ng bleach sa itaas sa bilang ng mga litro sa anumang lalagyan. Halimbawa:

### Gaano karaming 4% chlorine bleach ang kailangan kong idagdag sa isang 500ml na bote ng malamig na tubig?

Kung ang 1 litro ng malamig na tubig ay nangangailangan ng 2.5 ml ng bleach (sa 4% chlorine)

500ml = 0.5L

Samakatuwid  $2.5\text{ml} \times 0.5 = 1.25\text{ml}$

O

### Gaano karaming 4% chlorine bleach ang kailangan kong idagdag sa isang 7-litrong balde ng malamig na tubig?

Kung ang 1 litro ng malamig na tubig ay nangangailangan ng 2.5 ml ng bleach (sa 4% chlorine)

Samakatuwid  $2.5\text{ml} \times 7 = 17.5\text{ml}$

## Karagdagang impormasyon

- Bisitahin ang website ng Food Authority [foodauthority.nsw.gov.au](http://foodauthority.nsw.gov.au)
  - Papel-kaalaman: Paggamit ng mga chemical sanitiser sa iyong negosyo ng pagkain
  - Papel-kaalaman: Campylobacter – payo para sa mga negosyo ng pagkain
- Mag-email sa Helpline sa [food.contact@dpi.nsw.gov.au](mailto:food.contact@dpi.nsw.gov.au)
- Tawagan ang Helpline sa 1300 552 406

© State of New South Wales hanggang Regional NSW 2023. Ang impormasyong nakapaloob sa publikasyong ito ay batay sa kaalaman at pagkaunawa sa oras ng pagsulat May 2023. Gayunpaman, dahil sa mga pagsulong sa kaalaman, pinapaalalahanan ang mga gagamit na kailangang tiyaking napapanahon ang impormasyong kanilang pagsasalalayan at alamin kung napapanahon ang impormasyon sa naaangkop na opisyal ng Regional NSW o independiyenteng tagapayo ng gumagamit.