

Aklatang Mapagkukunan Tungkol sa



Katiyakang Kaalaman sa Pang-disimpekta

Ang paglilinis ay pagtanggap ng pagkain, dumi at iba pang mga uri ng basura mula sa ibabaw.

Sa pamamagitan nito mismo, ang paglilinis ay hindi tuloy-tuloy na nagbabawas ng karumihan sa mga ligtas na antas. Samakatwid, ang mga nalapatan ng pagkain ay dapat linisin at sanitisahhin pagkatapos ng bawat paggamit upang mabawasan ang bilang ng pagkakasakit dulot ng mga mikroorganismo sa mga antas na kasiya-siya.

Mga Solusyong Pang-disimpekta

May tatlong katanggap-tanggap na uri ng mga solusyong pang-disimpekta para sa paggamit sa mga kainan.

1. Chlorine (Bleach)*

Konsentrasyon: 50 hanggang 100 ppm

Ang mga pang-disimpektang mula sa chlorine ay ang pinaka-karaniwang ginagamit na pang-disimpekta. Epektibo sila sa lahat ng bakterya at may kamurahan. Ang Bleach ay hindi gaanong epektibo sa mainit na tubig at pinaka-mahusay sa antas ng temperatura sa pagitan ng 55°F-75°F.

*Huwag gumamit ng walang splash, mabango o walang chlorine/pwede sa de-kulay na bleach

2. Quaternary Ammonia (QUAT, QAC)

Konsentrasyon: Ayon sa tagubilin ng tagagawa

ang sangkap ng Quaternary ammonium na hinaluan ay walang amoy, walang kulay at hindi nakalalason. Ang mga bentaha ng QAC ay nag-iwan ng film na latak laban sa mikrobyo, napapanatili sa mataas na temperatura, at mas epektibo sa kinalalagyan ng organikong mga bagay kaysa sa chlorine (hindi sila gaanong apektado ng kaunting dumi kaysa sa ibang mga pang-disimpekta). Ang mas mahabang oras ng paglapat ay kailangan sa pang-disimpektang ito, dahil ito may mabagal na nagtatrabaho laban sa ilang karaniwang mapanirang bakterya.

3. Iodine

Konsentrasyon: 12.5 to 25 ppm

Ang sangkap ng Iodine o mga iodophor, ay mabilis kumilos at epektibo laban sa lahat ng bakterya. Sila ay medyo hindi nakalalason, hindi naka-iirita sa balat at matibay. Ang solusyong iodophor ay maaaring magmantsa sa maraming maliliit na butas na ibabaw at ilang mga plastik.

Sundin ang etiketang tagubilin ng tagagawa; ang paggamit ng mga pang-disimpekta sa itaas na inirerekomendang walang halo ay hindi nakapag-didisimpekya nang mabuti at maaaring makatunaw ng kasangkapan. Ang mataas na konsentrasyon ay maaaring hindi ligtas at mag-iwan ng amoy o masang lasa sa ibabaw.

Aklatang Mapagkukunan Tungkol sa



Dapat mayroong angkop na pamamaraan sa pagsusuri at gamitin lagi upang matiyak ang wastong antas ng pag-didisimpekta sa buong araw. Bawat gusali ay dapat mayroong angkop na mga kit sa pagsusuri ng pang-disimpekta upang mabantayan ang konsentrasyon ng pang-disimpekta.

Kabisaan

May tatlong salik na naka-iimpluwensiya sa kabisaan ng kemikal na pang-disimpekta.

1. **Konsentrasyon** – ang hindi paggamit ng sapat na pang-disimpekta ay maaaring magdulot ng hindi sapat na pagbawas ng mikroorganismo. Ang labis ng paggamit ng pang-disimpekta ay maaaring makalason.
2. **Temperatura** – sa pangkalahatan ang mga kemikal na pang-disimpekta ay mahusay na nagagamit sa temperatura sa pagitan ng 55°F (13°C) at 120°F (49°C). (Tingnan ang rekomendasyon ng tagagawa para sa tiyak na mga temperatura.)
3. **Tagal ng paglapat** – upang epektibong mapatay ang mga mikroorganismo, ang nilinis na kagamitan ay dapat lapatan ng pang-disimpekta (alinman sa init o inprobahang kemikal) para sa iminumungkahing haba ng oras.

Paano Mag-disimpekta

May tatlong paraan upang mag-disimpekta ng wasto. Ang mga ibabaw ay dapat linisin bago sila disimpektahin. Ang solusyong pag-disimpekta (kahit anong uri ang gamitin) ay dapat magagamit sa bawat lugar paggawa para sa mga kasangkapan tulad ng pang-hiwa ng karne, pam-bilang, mga mesa sa paghahanda ng pagkain, mga sangkalan at mga kasangkapan.

1. Mga Timba/Lalagyan

- Ang mga timba ay madaling kilalanin (hal. mga pulang timba) at hindi ginamit para sa anumang iba pang layunin ay hindi kinakailangan ng etiketa. Ang mga timba na hindi madaling tukuyin ay dapat lagyan ng etiketa (“pang-disimpekta,” o pangalan ng kemikal).
- Ilagay ang mga timba sa ibaba at malayo mula sa mga pagkain at ibaba na pinaglalaman ng pagkain.
- Panatilihin nakatabi ang mga pamunas na basahan sa timba kasama ang solusyong pang-disimpekta kung hindi ginagamit.
- Palitan ang solusyong kung ang konsentrasyon ay humihina o kung ang solusyon ay nagiging malabo.
- Italaga ang magkahiwalay na timba para sa pang-disimpekta para lamang sa hilaw na (mga) produktong hayop kung kinakailangan.

Aklatang Mapagkukunan Tungkol sa



2. Mga Boteng Pang-spray

- Wastong lagyan ng etiketa ang (mga) boteng pang-spray (“pang-disimpekta,” o pangalan ng kemikal).
- Huwag i-spray sa palibot ng nakabukas na pagkain at i-spray lamang kung saan ang mga pagkain ay protektado ng hindi natatagusan na takip.
- Palitan ang solusyong kung ang konsentrasyon ay humihina o kung ang solusyon ay nagiging malabo.
- Hayaan ang angkop na oras ng paglapat bago punasin.

3. Pamunas

- Bumili ng pamunas na may angkop na konsentrasyon para gamitin sa mga kompanya ng pagkain at pinahintulutan para sa paggamit sa mga ibabaw na pinaglalaman ng pagkain.
- Hayaan para sa angkop na oras ng paglapat at hayaang matuyo ng hangin.