



## Dagiti Aramid-iti-Talon a Para iti Naisupot a Naputedputed a Nabulong a Nateng

Lynn Nakamura-Tengan,<sup>1</sup> James R. Hollyer,<sup>2</sup> ken Luisa Castro<sup>3</sup>

<sup>1</sup>Departamento Dagiti Siensia iti Nutrision a Para Tao, Taraan ken Ayup

<sup>2</sup>Proyekto iti Pannakaparang-ay ti Agrikultura iti Pasipiko a Sakup ti Amerika

<sup>3</sup>Departamento ti Rekursos Naturales ken Pannakaimaton ti Aglawlaw

Ti panagayat dagiti aggatgatang kadagiti naisupoten ken nakasaganan-a-makan a taraan (ready-to-eat foods) ti nangparnuay iti oportunidad kadagiti agmulumula ken dadduma pay nga entrepreneur a mangnayon iti pateg dagiti di naproseso a produktoda. Ti nalaka a panagaramid kadagiti nabulong a nateng a kas salad babaen laeng ti pananglukatmo iti supot ti agsaksaknap ita a pakaseknan dagiti agmulumula tapno maserbianda dagiti aggatgatang nga agsapsapul kadagiti makapasalun-at a taraan. Nasken a maikonsiderar dagiti pagannurotan ken regulasion iti natalged a panangtaming kadagiti taraan no ikeddeng ti “agproseso” kadagiti produkto wenno apit a kas kadagiti nabulong a nateng, nangruna ket dagiti rumrummuar a sakit a mainaig iti taraan a maitududo a gapu kadagiti nabulong a nateng a kas iti letsugas, kalunay, ken dadduma pay a kapadada a nateng ket kumarkaro iti uneg ti napalabas a dua a dekada.

Ibilang itan ti 2009 Kodigo iti Taraan ti FDA (FDA Food Code)\* dagiti kakastoy a *naputedputed* a nabulong a nateng a kas mabalín a napeggad a taraan (potentially hazardous food) wenno PHF. Kasapulan dagiti PHF ti pannakasiput ti temperaturada gapu ta mabalín dagitoy a pagbalayan ken nadaras a pagpaaduan kadagiti mikrobio nga agyakar iti sakit wenno agpataud iti sabidong. Dagiti regulasion\*\* ti Departamento ti Salun-at ti Hawai'i (Hawai'i Department of Health) wenno DOH, ibilinna iti asino man a establisimiento iti taraan a napalubosan a mangtaming iti PHFs ti panangipakatna kadagiti Aramid iti Nasayaat a Panagpartuat (Good Manufacturing Practices) wenno GMPs kasta met ti panangsiputna iti umno a temperatura tapno maikabassit ti pannakaparnuay dagiti napeggad a mikroorganismo wenno pannakapaadda ti sabidong iti taraan. Iti panangala iti Permit ti Establisimiento iti Taraan (Food Establishment Permit) wenno FEP manipud iti Departamento ti Salun-at ti Hawai'i, kasapulan ti panangidatag iti aplikasion iti Sanga ti Sanitasion ti DOH (DOH Sanitation Branch) ken masapul a ti lugar a pagprosesuan ken pagisupotan ket makapasa iti inspeksion.

No ti agmulumula ket aglako kadagiti di naproseso (“raw”) a nabulong a nateng a direkta iti publiko, dina kasapulan ti FEP ti



**Panagapit kadagiti bulong ti letsugas a mailako a kas naisupot nga agsisina a bulbulong a saan ket a sibubukel nga ulo ti letsugas. No ilako ti agmulumula daytoy a produkto a direkta kadagiti tattao, saan a nasken ti FEP.**



**Para iti ulo ti letsugas (kanigid) ken di naputedputed nga “spring mix” (tengnga), saan a kasapulan ti agmulumula ti FEP no aglako iti agiwarwaras (distributor) nga addaan iti FEP. Kasapulan ti permit no ti agmulumula ket agproseso pay iti produkto a nabulong a nateng, kas iti natadtad a letsugas iti kanawan.**

\*[www.fda.gov/Food/FoodSafety/RetailFoodProtection/FoodCode/default.htm](http://www.fda.gov/Food/FoodSafety/RetailFoodProtection/FoodCode/default.htm); \*\*<http://oeqc.doh.hawaii.gov/sites/har/AdmRules1/11-12.pdf>

DOH. Iti sabali a bangir, dagiti agmulmula nga aglako kadagiti di naproseso nga agsisina a nabulong a nateng a di naglasat iti ania man a nayon a pannakaputed wenno pannakaproseso kalpasan ti pannakaapitda kadagiti agiwarwas, agprosproseso, wenno ania man a napalubosan nga establisimiento iti taraon (saan ket a direkta kadagiti konsiumer) ket di met masapul a mangalada iti FEP. Iti daytoy a kaso, ti napalubosan nga establisimiento ti akinresponsible iti panagala kadagiti nabulong a nateng manipud kadagiti agpatpataud kadagiti apit a natalged a para taraon.

Nupay kasta, gapu iti pannakabaliw ti klasipikasion dagiti naputedputed a nabulong a nateng manipud iti saan-a-PHF iti PHF, aminen a sabsabali nga agprosproseso ken aglaklako ket masapul a mangala iti FEP. Kas pagarigan, dagiti groseria (grocery stores) nga aglaklako kadagiti naisupot a nabulong a nateng ken kadagiti saan-a-PHF a naisagana ken naipakete iti maysa nga aprobado nga establisimiento iti taraon ket masapul met itan a mangalada iti permit.

Ti balikas a “nabulong a nateng” ket iramanna dagiti nadumaduma a kita ti letsugas a kas iti iceberg lettuce, romaine lettuce, leaf lettuce, butter lettuce, baby leaf lettuce (kayatna a sawen ‘tay di pay nataengan a letsugas wenno nabulong a nateng), escarole, endive, spring mix, kalunay (spinach), repolio, kale, arugula, ken chard. *Dagiti naputedputed* a nabulong a nateng ket isu dagitay naputed, naiwa, nagalip, natadtad, wenno napirsay. Dagiti “nabulong a nateng” ket dina iraman dagiti yerba a kas iti silantro wenno parsley. Ti balikas a “di naproseso” wenno “raw” iti Ingles ket isu dagitay produkto iti talon a masapul a mabugguan wenno maproseso nga umuna sakbay a makan.

### Dagiti kangrunaan nga alagaden iti panangtaming kadagiti naputedputed a nabulong a nateng

Kaaduanna a dagiti naputedputed a nabulong a nateng ket maisupspot para kadagiti dadakkel a pagtagilakuan ken para menu. Dagiti menu ket iramanna dagiti mailako manipud kadagiti pagtagilakuan, paglakuan iti talon, ken kadagiti puesto dagiti mannalon iti tiendaan. Gapu ta nalaka a madadael dagiti naputedputed a nabulong a nateng, no mabalin, masapul a mairepriheradora a dagus dagitoy kalpasan a naapitda tapno mapagtalinaed ti kalidadda. Kas nayonna, ti pannakaputed ti mula, awisenna ti iseserrek ken panagbalay dagiti napeggad a mikroorganismo kadagiti nagputdan no di ipakat dagiti panaganannad. Ti mairekrekomendar a temperatura a pakaidulinan dagiti kaap-apit a nabulong a nateng ket iti nagbaetan ti 41 ken 32°F. Ibilin met ti DOH nga inton mailako ti produkto, masapul nga addada iti temperatura a 41°F wenno nababbaba.

### Pannakisao kadagiti kustomer

Gapu ta no dadduma ket marigatan dagiti kustomer a mangkita iti paggidiatan dagiti nabulong a nateng no “di naproseso” (“raw”) kadi dagitoy wenno nakasaganan-a-makan (ready to eat) wenno RTE, masapul ngarud a maikkan iti etiketa dagiti produkto a kas di naproseso (“raw”) wenno RTE.

Masapul a nalawag a maisurat iti pakete dagiti “raw” a nabulong a nateng a masapul a mabugguan dagitoy sakbay a maidasar wenno kanen. Dagiti RTE a naputedputed a nabulong a nateng ket masapul a maisurat iti etiketa dagitoy a kas

“Ready to eat” (Nakasaganan a makan), “Washed, ready to eat” (Nabugguanen, nakasaganan a makan), “Triple-washed” (Namitlo a nabugguan), “Prewashed” (Nabugguan Sakbayna) wenno kas kapadada. Daytoy nga impormasion iti etiketa ket nayon dagiti dadduma pay a kayat ti DOH a maipan iti etiketa (kas koma iti nagan ti produkto, palawag iti neto a kaadu ti nagan, palawag kadagiti ingrediente, ken palawag iti responsibilidad).



Maysa a pagarigan ti etiketa ti natadtad a produkto a letsugas a mangipakita a ti produkto ket nabugguanen ken nakasagana a makan. Daytoy a “panagproseso” (panagtadtad) ket kayatna a sawen, masapul a maaddaan ti agmulmula iti FEP.



Maysa a pagarigan ti etiketa ti maysa a produkto a masapul a mabugguan sakbay a kanen. Agsisina ken sibubukel dagiti bulong, isu a ti agmulmula, dina kasapulan ti FEP no ilakona ti produktona a direkta kadagiti tattao.

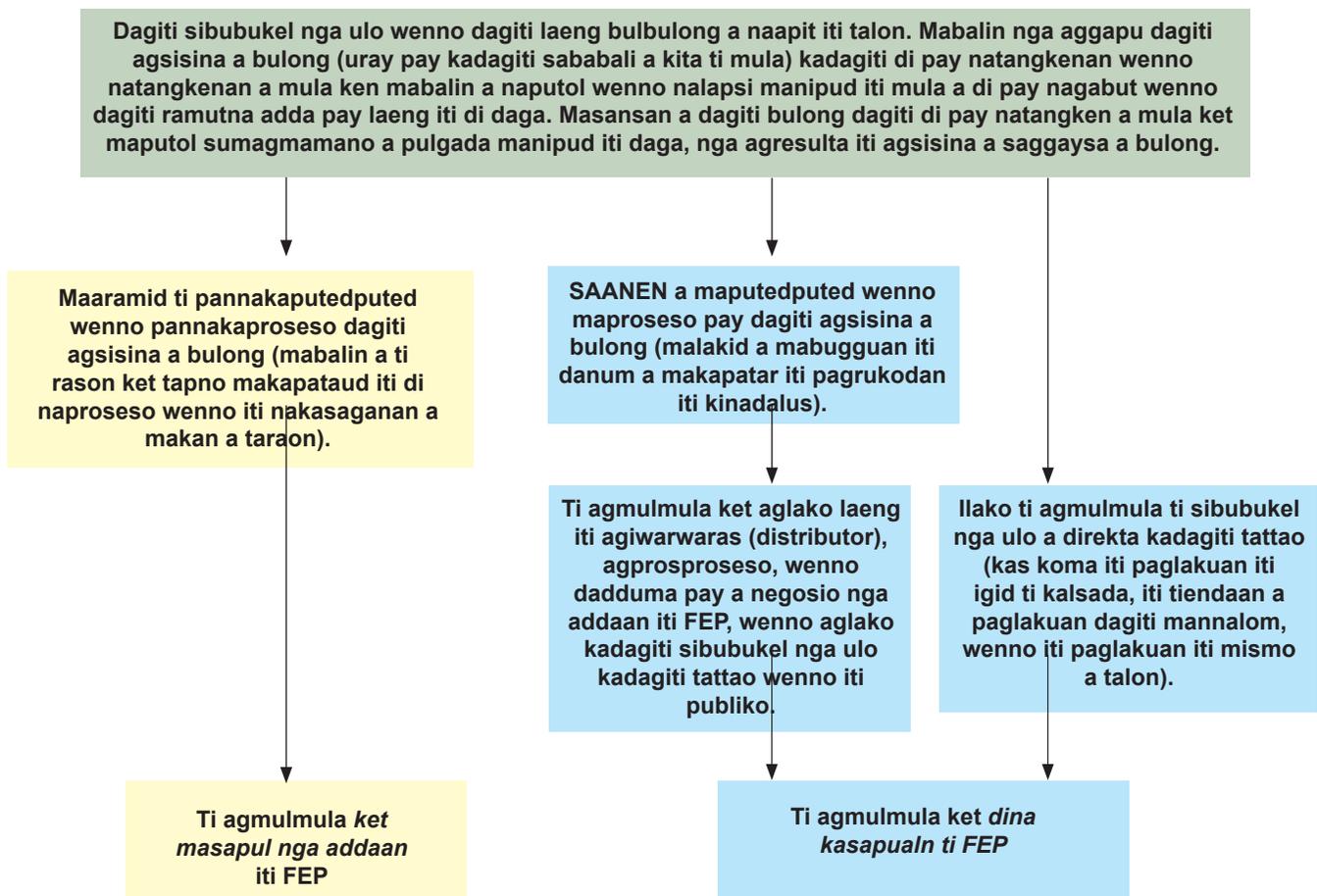
### Dagiti rekisito ti pammalubos wenno permit a para kadagiti agmulumula nga agpatpataud kadagiti naputedputed a nabulong a nateng

Dagiti agmulumula nga aglaklako kadagiti sibubukel nga ulo dagiti nabulong a nateng (agtalinaed a sibubukel no rummuar iti talon) ket *saan* a kasapulan a mangala iti FEP. Ibilin itan dagiti agdama a pagannurotan ti DOH a ti agmulumula wenno ti agproproseso nga agputed, aggalip, wenno iti sabali a panna

“agproseso” kadagiti kakastoy a nateng (malaksid ti nasken a panagsalingsing) a kas kaputedputedna a produkto a mangala iti FEP.

Ilawlawag ti tsart iti baba dagiti nadumaduma a pagteng para iti panagapit, panagipakete, panagproseso, ken panaglako kadagiti naputedputed a nabulong a nateng ken ipakitana no kaano a ti agmulumula ket masapul a mangala iti FEP.

## Asino ti Makasapul iti Permit ti Estalimiento iti Taraon (Food Establishment Permit) wenno FEP manipud iti Departamento ti Salun-at ti Hawai'i?



Kas maysa kadagiti kasasayaan nga aramid, amin a supot dagiti naputedputed a nabulong a nateng ket masapul a maikkan iti etiketa tapno ti produkto ket nalaka a malasin ti konsiomer a kas “ready to eat” (nakasaganan a makan) wenno “raw” (di naproseso) a masapul a “mabugguan a nasayaat sakbay a kanen.”

### Kayat a Sawen

**FEP:** Permit ti Establisimiento iti Taraon (FEP) Manipud iti Departamento ti Salun-at ti Hawai'i.

**Kaputputedna nabulong a nateng:** Dagiti kaap-apit a nabulong a nateng a naproseso wenno nabaliwan sangkabassit babaen ti pannakaukis, pannakagalip, pannakatadtad, pannakaiwa, pannakaikkat dagiti di makan a pasetna, wenno pannakasalingsing, nabugguan wenno di nabugguan, sakbay a naisupot tapno usaren ti konsiumer wenno aglaklako a menudo (kas koma, naputed sakbayna, naipakete, nakasagana a makan a salad mixes). Dagiti kaputputedna a nabulong a nateng ket mabalin a masapul a mabugguan iti babaen ti nakalukat a gripo ngem saan a nasken ti nayon a pannakaisagana, pannakaproseso, wenno pannakalutona sakbay a kanen (2009 FDA Food Code).

**Agmulmula / prodiuser:** Maysa a tao wenno maysa a negosio nga agmula ken agapit kadagiti produkto iti talon.

**Dagiti nabulong a nateng:** Dagiti apit a pakairamanan ti iceberg lettuce, romaine lettuce, leaf lettuce, butter lettuce, baby leaf lettuce (kayatna a sawen 'tay di pay nataengan a letsugas wenno nabulong a mula), escarole, endive, spring mix, kalunay (spinach), repolio, kale, arugula, ken chard; dina iraman dagiti yerba a kas iti silantro wenno parsley.

**Naproseso:** Dagiti apit a nanayonan ti pannakaputedda, naiwa, nagalip, wenno natadtad wenno nabaliwan ti dati a sibubukel a langada.

**Mabalin a napeggad a taraon (Potentially hazardous food) wenno PHF:** Dagiti taraon a kas iti naputedputed a nabulong a nateng nga agkasapulan iti pannakasiput ti temperaturada gapu ta mabalin dagitoy a pagbalayan ken nadaras a pagpaaduan kadagiti mikrobio nga agyakar iti sakit wenno agpataud iti sabidong.

**Di Naproseso:** Dagiti apit nga agkasapulan iti pannakabuggo wenno sabsabali pay a pannakaisagana sakbay a maidasar ken makan.

**Di naproseso a nabulong a nateng:** Dagiti kaap-apitna a produkto iti talon a mailako kadagiti konsiumer a di naproseso. Dagiti kaap-apitna a produkto ket mabalin a sibubukel, kas kadagiti sibubukel nga ulo ti letsugas, wenno naputol iti ramut wenno sangada bayat ti pannakaapitda, kas kadagiti nagsisina a bulong ti ubing pay a letsugas.

**Nakasaganaan a makan (RTE):** Dagiti nagsisina wenno kaputputedna a nabulong a nateng a nabugguanen tapno ti produkto ket mabalinen a kanen a direkta manipud iti paketen. Dagiti laeng entidad nga addaan iti Permit ti Establisimiento iti Taraon wenno FEP ti makaproseso kadagiti nakasaganaan a makan a taraon (ready-to-eat food).

### Panagyaman

Panagyaman ken ni Dean Kagawa ken Peter Oshiro manipud iti Departamento ti Salun-at ti Hawai'i kadagiti nakatulog a kapanunotanda. Napataud babaen ti pondo manipud iti Departamento ti Agrikultura ti Estado ti Hawai'i.