

食品规范情况说明书 (18)

您应该了解的规范内容

WWW.HEALTHOREGON.ORG
/FOODSAFETY

OAR 333-150-0000, 第 3-302.11(A) (1)(C) 章

(A) 应通过以下方式防止食品受到交叉污染: (1) 除下文 (1) (c) 中的规定外, 在储存、制备、保存和展示过程中, 应将生动物性食品与以下食品分开:

(a) 生的即食食品, 包括其他生动物性食品, 如寿司用鱼类或软体贝类, 或其他生的即食食品, 如水果和蔬菜, ^P 以及

(b) 即食熟食; ^P

(c) 冷冻、商业加工和包装的生动物性食品可与冷冻、商业加工和包装的即食食品一起储存或展示或放在其上。

公共卫生原因:

由于 § 3-401.11 中规定的烹饪温度基于热破坏数据和预期微生物负荷, 因此应根据一系列烹饪温度对生动物性食品进行分开存放。例如, 为了防止交叉污染, 鱼和猪肉需要在 145°F 的内部温度下烹饪 15 秒并储存在生家禽上方或远离生家禽的地方, 因为后者的预期微生物负荷相当高, 需要在 165°F 的内部温度下烹饪 15 秒。允许在冷冻、商业包装的即食食品附近或上方储存或展示冷冻、商业包装的生动物性食品。

在冷冻柜中储存生动物性食品

过去, 持牌食品厂需要将牛肉、鱼、家禽和猪肉等生动物性食品分开存放, 以及与冰箱和立式冰柜中的即食食品分开。变更后的《食品卫生条例》也将把这一要求的范围扩大到冷冻柜装置, 但仅适用于其商业包装已打开的生动物性食品和/或已重新包装的食品。这是因为现场包装的生食品或即食食品存在更大的交叉污染风险。其他产品搬运、冷冻过程中的滴水、部分解冻或包装上的密封不完整会增加这些内部包装产品的交叉污染风险。

然而, 冷冻、未开封的商业包装生动物性食品可在冷冻、商业包装的即食食品旁边或上方储存或展示。

冷冻设备的设计和维护应确保食品处于冷冻状态。如果储存或显示装置断电或出现其他故障, 应采取纠正措施。

立式冷冻柜储存:

按以下顺序储存打开的包装或重新包装的肉类和其他食品:

↓ 顶层货架
即食食品 鱼、牛排、猪肉汉堡包、猪肉糜、鸡肉、其他家禽 底层货架



如果生肉、家禽和海产品均经过商业加工和包装, 则可将其与即食食品一起存放在冷冻柜中或放在其上。

卧式冷冻柜储存: 可以使用光滑、防水、可清洁的容器将产品在立式冷冻柜或卧式冷冻柜底部分开存放。