

フードコード・ファクトシート #18

コードについて知っておくべきこと

WWW.HEALTHOREGON.ORG/
FOODSAFETY

OAR 333-150-0000、 チャプター3-302.11(A) (1)(C)

(A)食品は、以下によって二次汚染から保護することとします。

(1)以下の(1)(c)の規定を除き、保管、調理、維持、陳列中は生の動物性食品を次とは分離すること。

(a) 寿司用の魚、軟体動物の貝類などのその他の動物性食品、または果物や野菜などの他の生の調理済み食品を含む生食用食品。P

(b) 調理済みのすぐに食べられる状態の食品。P

(c) 冷凍の、販売用に加工および包装された生の動物性食品は、先述の冷凍された、販売用に加工ならびに包装された調理済み食品とともに保管または陳列することができます。

公衆衛生上の理由：

生の動物性食品は、一連の調理温度に基づいて分離されるものとしますが、なぜなら、§ 3-401.11 規定の調理温度は、熱破壊データと予測される微生物負荷に基づくからです。たとえば、二次感染を防ぐために、145°Fの内部温度で15秒間調理することが求められている魚と豚肉は、予測される微生物負荷が相当に高いことから165°Fの内部温度で15秒間調理することが義務付けられている生の鶏肉の上か、または別にして保管することとします。冷凍の、販売用に加工および包装された生の動物性食品は、先述の冷凍された、販売用に加工ならびに包装された調理済み食品と隣り合わせで、またはこうした食品の上に保管または陳列される場合は、例外として認められます。

生の動物性食品の冷蔵保存

従来から、認可施設には、牛肉、魚、鶏肉、豚肉などの生の動物性食品を、冷蔵庫や収納室で、調理済み食品と同様に、互いに分離することが要求されてきました。食品衛生規則 (Food Sanitation Rules) の変更により、この要件は冷凍ユニットにも拡大されますが、ただし、販売用のパッケージングが開封される／食品が再び包装されるような生の動物性食品に限るとします。このことは、現場で包装される生の、または調理済み食品にはより高い二次感染リスクが伴うためです。追加の製品取扱い、冷凍プロセス中の滴下水、部分的な解凍またはパッケージ上の不完全なシールは、施設内で放送されるこうした製品による二次感染のリスクを高めます。

ただし、**冷凍の**、販売用に加工および包装された生の動物性食品は、先述の冷凍された、販売用に加工ならびに包装された調理済み食品と隣り合わせで、またはこうした食品の上に保管または陳列される場合は、例外として認められます。

冷凍装置は、食品を冷凍状態に保つ目的で考案および維持されるべきです。保管または陳列ユニットが停電や機能不全に見舞われた場合、是正措置を講じるべきです。

垂直型冷凍保管：

開封済みのパッケージまたは再包装された肉やその他の食品を次の順に保管します。

↓
一番上の棚
調理済み食品である魚、
ステーキ、豚肉ハンバーガー、
豚肉と鶏肉の挽肉、
その他の鶏肉
一番下の棚



生肉、鶏肉、海鮮類は、すべての食品が販売用に加工および包装されている場合、冷凍庫内の調理済み食品とともに、またはその食品の上に保管することが可能です。

水平型冷凍保管：なめらかで非吸収性の清掃可能な容器を使用し、リーチイン型や大型の箱形の冷凍庫の一番下の部分で製品を分離して保管することは認められます。