

Trang Thông tin Bộ luật Thực phẩm #18

Những điều bạn nên biết về Bộ luật

WWW.HEALTHOREGON.ORG
/FOODSAFETY

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

(A) Thực phẩm phải được bảo vệ khỏi ô nhiễm chéo bằng cách: (1) Ngoại trừ quy định tại mục (1)(c) dưới đây, phân tách thực phẩm động vật sống trong quá trình bảo quản, chuẩn bị, bảo quản và trưng bày khô:

(a) Thức ăn sống chế biến sẵn bao gồm thức ăn động vật sống khác như cá để làm sushi hoặc động vật có vỏ thân mềm, hoặc thức ăn sống khác như trái cây và rau, ^P và (b) Đồ ăn sẵn nấu chín; ^P

(c) *Thực phẩm động vật sống đông lạnh, đã qua chế biến thương mại và đóng gói có thể được bảo quản hoặc trưng bày cùng với hoặc bên trên thực phẩm đông lạnh, chế biến thương mại và đóng gói, ăn liền.*

LÝ DO SỨC KHỎE CÔNG CỘNG:

Thực phẩm động vật sống phải được phân loại dựa trên sự kế tiếp của nhiệt độ nấu vì nhiệt độ nấu như quy định trong điều § 3-401.11 dựa trên dữ liệu phá hủy nhiệt và tải lượng vi sinh vật dự đoán. Ví dụ, để ngăn ngừa nhiễm chéo, cá và thịt lợn, được yêu cầu nấu chín đến nhiệt độ bên trong thịt là 145°F trong 15 giây, phải được bảo quản ở trên hoặc cách xa gia cầm sống, cần được nấu chín tới nhiệt độ bên trong là 165°F trong 15 giây do lượng vi sinh vật dự đoán cao hơn đáng kể. Một ngoại lệ được cho phép đối với thực phẩm động vật sống đóng gói thương mại, đông lạnh được lưu trữ hoặc trưng bày bên cạnh hoặc bên trên thực phẩm ăn liền đã đóng gói thương mại, đông lạnh.

Lưu trữ thực phẩm động vật sống trong tủ đông

Trước đây, các cơ sở được cấp phép được yêu cầu phải tách thực phẩm động vật sống, chẳng hạn như thịt bò, cá, thịt gia cầm và thịt lợn với nhau cũng như với thực phẩm ăn liền trong tủ lạnh và cửa hàng. Một sự thay đổi trong Quy tắc vệ sinh thực phẩm cũng sẽ mở rộng yêu cầu này đối với các thiết bị **đông lạnh**, nhưng chỉ đối với thực phẩm động vật sống đã mở bao bì thương mại và/ hoặc thực phẩm đã được đóng gói lại. Điều này là do thực phẩm sống hoặc ăn liền được đóng gói tại chỗ có nguy cơ lây nhiễm chéo cao hơn. Việc xử lý bổ sung sản phẩm, nhỏ giọt trong quá trình cấp đông, rã đông một phần hoặc niêm phong không hoàn chỉnh trên bao bì làm tăng nguy cơ lây nhiễm chéo từ các sản phẩm được đóng gói trong cơ sở xử lý.

Tuy nhiên, có một ngoại lệ đối với thực phẩm động vật sống đóng gói thương mại **đông lạnh**, chưa mở được bảo quản hoặc trưng bày bên cạnh hoặc phía trên thực phẩm ăn liền đã đóng gói thương mại, đông lạnh.

Thiết bị cấp đông phải được thiết kế và bảo trì để giữ thực phẩm ở trạng thái đông lạnh. Cần thực hiện hành động khắc phục nếu thiết bị bảo quản hoặc bộ hiển thị bị mất điện hoặc bị lỗi.

Bảo quản trong tủ đông đúng:
Bảo quản các gói đã mở hoặc đóng gói lại thịt và các loại thực phẩm khác theo thứ tự sau:



NGĂN TRÊN CÙNG

Thực phẩm ăn liền cá, bít tết, bánh mì kẹp thịt lợn, thịt lợn xay, thịt gà xay, các loại gia cầm khác ở **NGĂN DƯỚI CÙNG**



Thịt sống, gia cầm và hải sản có thể được bảo quản cùng với hoặc cao hơn thực phẩm ăn liền trong tủ đông nếu tất cả các mặt hàng đã được chế biến thương mại và đóng gói.

Bảo quản trong tủ đông ngang:

Có thể sử dụng các vật chứa nhân, không thấm nước, có thể làm sạch để tách các sản phẩm ra khỏi nhau qua đáy ngăn tủ lạnh có thể với tầm tay hoặc ngăn lạnh.