

खाद्य संहिता तथ्य पाना #19

त पा ई ला ई सं हि ता का बा रे मा के था हा हु नु प छे

WWW.HEALTHOREGON.ORG
/FOODSAFETY

OAR 333-150-0000, च्याप्टर 3-401.14

अनिरन्तर पकाउने प्रक्रिया प्रयोग गरी पकाइएका जनावरका काँचो मासुहरू निम्न हुने छः

(A) अवधिमा साठी मिनेटभन्दा बढी समय नहुने प्रारम्भिक तताउने प्रक्रियासँग सम्बन्धित; P

(B) सुरुमा तताएपछि ॥ 3-501.14(A) अन्तर्गत पकाइएका सम्भावित हानिकारक खानाका लागि तोकिएको समय र तापक्रम प्यारामिटरहरूअनुसार तुरुन्तै चिसो बनाइएको; P

(C) चिसो बनाएपछि ॥ 3-501.16(A)(2) अन्तर्गतका सम्भावित रूपमा हानिकारक खानाका लागि तोकिएअनुसार जमाइएको वा चिसो राखिएको; P

(D) बिक्री वा सेवा दिनुअघि 3-401.11 मा तोकिएअनुसार पकाइने खानाको आधारमा कुनै एउटा विधि पालना गर्ने तापक्रममा र समयसम्म खानाको सबै भाग तातो हुने प्रक्रिया प्रयोग गरी पकाइएको। P

(E) 3-501.16(A) अन्तर्गत तोकिएअनुसार तातो राखिएको छैन, सेवा तुरुन्तै दिइन्छ वा पकाइसकेपछि § 3-501.19 अन्तर्गत तोकिएअनुसार जनस्वास्थ्य नियन्त्रणको रूपमा समय प्रयोग गरी राखिएको छ भने 3-501.14(A) अन्तर्गत पकाइएको सम्भावित हानिकारक खानाका लागि तोकिएको समय र तापमान प्यारामिटरहरूअनुसार चिसो बनाइएको; P र (F) नियममा तोकिएअनुसार लिखित प्रक्रियाहरूअनुसार तयार गरिएको र भण्डार गरिएको।

जनस्वास्थ्य कारणहरूः

यो प्रक्रियाले ब्याक्टेरिया जस्तै क्लोस्ट्रिडियम परफ्रिजेन्स र भेजिलेला प्याथोजेन्स जस्तै साल्मोनेला बनाउने बीजाणुको वृद्धिलाई सम्बोधन गरिरहेको छ। प्रारम्भिक तताउने प्रक्रियाले यी प्याथोजेन्सलाई पूर्ण रूपमा हटाउँदैन तर जनावरका काँचो मासुमा भएको प्रतिस्पर्धी जीवहरूलाई घटाउँछ। प्रतिष्ठानले पूर्ण रूपमा पकाइएको र खानका लागि तयार भएका खानाहरूका लागि खाद्य कामदारहरूले यी खानाहरूमा गल्ती नगरेका कुरा सुनिश्चित गर्नका लागि आंशिक रूपमा पकाइएको र चिसो बनाइएका खानाहरू पहिचान गर्नुपर्छ।

जनावरका काँचो मासु अनिरन्तर पकाउने

धेरैजसो सुविधाहरूले खानाहरू अगाडि नै आंशिक रूपमा पकाउँछन् जसकारण तिनीहरूसँग सेवाको समयमा प्रत्येक अर्डरका लागि द्रुत परिवर्तन समय हुन सक्छ। यो खाना प्रबन्धकसँग पनि एक सामान्य अभ्यास हो, जसले प्रायः कार्यक्रमअघि गिलमा कुखुराको मासु वा स्टिकहरू 'चिन्हित' गर्छन् र त्यसपछि साइटमा खाना पकाउने प्रक्रिया पूरा गर्छन्। यो प्रक्रियालाई 'ब्लान्चिङ' वा 'पार कुकिङ' पनि भन्न सकिन्छ।

अनिरन्तर खाना पकाउने भनेको प्रक्रिया प्रयोग गरी खाद्य प्रतिष्ठानमा खाना पकाउने हो जसमा खाना प्रारम्भिक तताउने प्रक्रिया जानीबुझी रोकिन्छ जसकारण खाना बिक्री वा सेवा दिनुअघि पछिको समयमा खाना पकाउने प्रक्रिया पूरा गर्नका लागि चिसो बनाइएको र राखिएको हुन सक्छ। अनिरन्तर खाना पकाउने कार्यले खाना पकाउने प्रक्रियाहरू समावेश गर्दैन जसमा अस्थायी रूपमा बाधा पुऱ्याउने वा अन्यथा निरन्तर खाना पकाउने प्रक्रियालाई ढिलो गर्ने, जस्तै टर्कीलाई बेस्ट गर्ने जस्ता प्रक्रियाहरू समावेश हुँदैन।

प्रत्येकलाई अझै पनि नियम (उपभोक्ता सल्लाह नभएसम्म) मा सूचीबद्ध उचित अन्तिम खाना पकाउने तापक्रममा पकाउनु पर्ने भएकाले यी आंशिक रूपमा पकाइएको जनावरको काँचो मासुको भण्डारण कच्चा उत्पादन जस्तै हो र मिति लगाउन आवश्यक छैन।

सुविधाले नियामक अधिकारीबाट आफ्ना लिखित प्रक्रियाहरूको पूर्व स्वीकृति प्राप्त गर्नुपर्छ

- प्रत्येक खानाको प्रक्रिया: अवधिमा साठी मिनेटभन्दा बढी समय नहुने प्रारम्भिक तताउने प्रक्रिया हुनुपर्छ
- सुरुमा तताएपछि तोकिएको समय र तापक्रम प्यारामिटरहरूअनुसार तुरुन्तै चिसो बनाइन्छ

- चिस्याउने कार्य गरेपछि, जमाउन वा चिसो बनाउन राखिन्छ
- यसलाई 3-401.11 अनुपालना गर्ने तापक्रममा वा समयसम्म खानाको सबै भाग तताउने प्रक्रिया प्रयोग गरी पकाउनु पर्छ
- त्यसपछि 3-501.14(A) अनुसार चिसो बनाइन्छ वा 135°F भन्दा माथि तातो बनाइन्छ, तुरुन्तै सर्भ गरिन्छ वा जनस्वास्थ्य नियन्त्रणअनुसार प्रयोग गर्ने समय राखिन्छ



खाना प्रबन्धले कार्यक्रममा मासु पकाएर सक्नुअघि तिनीहरूलाई प्रायः आंशिक रूपमा पकाउँछन्।

लिखित प्रक्रिया निम्न गर्नुपर्छ

- आवश्यकताहरू कसरी निरीक्षण/कागजात गर्ने र आवश्यकताहरू पूरा भएन भने सुधारात्मक कारवाहीहरू कसरी गर्ने भनेर वर्णन गर्ने;
- खानाहरू सुरुमा तताएपछि तर खाना पूरा पकाउनुअघि बिक्री वा सेवा दिनका लागि प्रस्ताव गर्नुअघि पकाउनु पर्ने खानाहरू भनेर कसरी चिन्ह लगाइन्छ वा अन्यथा चिनिन्छ भनेर वर्णन गर्ने; र
- खानाहरूलाई खानका लागि तयार भएका खानाहरूबाट छुट्टाइन्छ भनी वर्णन गर्ने।