

เอกสารข้อมูลมาตรฐานอาหาร #2

สิ่งที่คุณควรรู้เกี่ยวกับมาตรฐาน

WWW.HEALTHOREGON.ORG
/FOODSAFETY

OAR 333-150-0000 บทที่ 3-502.12

(A) ยกเว้นสถานประกอบอาหารที่ได้รับใบอนุญาตยกเลิกข้อบังคับตามที่ระบุไว้ใน § 93-502.11 สถานประกอบอาหารที่บรรจุอาหารที่อาจเป็นอันตรายโดยใช้วิธีการบรรจุออกซิเจนแบบลดปริมาณลงจะต้องควบคุมการเจริญเติบโตและการเกิดพิษของ *Clostridium botulinum* (คลอสทริเดียม โบทูลินัม) และการเติบโตของ *Listeria monocytogenes* (ลิสทีเรีย โมโนไซโตจีนัส) P

(B) สถานประกอบการอาหารที่บรรจุอาหารที่อาจเป็นอันตรายโดยใช้วิธีการบรรจุด้วยออกซิเจนที่ลดลงจะต้องมีแผน HACCP ที่มีข้อมูลที่ระบุไว้ใน § 8-201.14 (D) และ Pf (1) ระบุอาหารที่จะบรรจุ Pf (2) ยกเว้นตามที่ระบุไว้ใน §§ (C) - (E) ของมาตรานี้ กำหนดให้อาหารที่บรรจุหีบห่อต้องคงสภาพไว้ที่อุณหภูมิ 8°C (41°F) หรือน้อยกว่า และเป็นไปตามเกณฑ์อย่างน้อยหนึ่งข้อดังต่อไปนี้ Pf

(a) มี aw ที่ 0.91 หรือน้อยกว่า Pf

(b) มี pH 4.6 หรือน้อยกว่า Pf

(c) เป็นผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์หรือสัตว์ปีกที่บ่มในโรงงานแปรรูปอาหารที่ควบคุมโดย USDA โดยใช้อุณหภูมิ 9 CFR 424.21 และได้รับใบอนุญาตที่ไม่เสียหาย Pf หรือเป็นอาหารที่มีสิ่งมีชีวิตแข่งขันกันในระดับสูง เช่น เนื้อดิบ สัตว์ปีกดิบ หรือผักสด; Pf

(3) อธิบายวิธีการติดตามบรรจุภัณฑ์ที่เด่นชัดและเห็นได้ชัด พร้อมคำแนะนำ Pf

(4) จำกัดอายุการเก็บในตู้เย็นให้ไม่เกิน 14 วัน ตามปฏิทินตั้งแต่การบรรจุภัณฑ์จนถึงการบริโภค ยกเว้นช่วงเวลาที่เกิดผลิตภัณฑ์ถูกแช่แข็งไว้ หรือวันที่ "ขายภายใน" หรือ "ใช้ภายใน" ของผู้ผลิตเดิม แล้วแต่ว่าจะกึ่งอย่างใดก่อน; P

(5) รวมถึงขั้นตอนการปฏิบัติตามกฎ Pf และ

(6) บรรยายโปรแกรมการอบรมตามกฎ Pf

(C) ยกเว้นปลาที่ถูกแช่แข็งก่อน ระหว่าง และหลังการบรรจุภัณฑ์ สถานประกอบการอาหารต้องไม่บรรจุปลาโดยใช้วิธีการบรรจุด้วยออกซิเจนที่ลดลง P

เหตุผลด้าน

สาธารณสุข:

เมื่อปฏิบัติตามที่เขียนไว้ วิธี ROP ในส่วนนี้ทั้งหมด มีการควบคุมสำหรับการเจริญเติบโตและ/หรือการผลิตสารพิษของ *C. botulinum* และ *L. monocytogenes* โดยไม่มีใบอนุญาตยกเลิกข้อบังคับ

ลดบรรจุภัณฑ์ออกซิเจนโดยไม่มีใบอนุญาต ยกเลิกข้อบังคับ

การบรรจุภัณฑ์ด้วยออกซิเจนที่ลดลง (ROP) ทำได้หลายวิธี การใช้ ROP ในร้านอาหารที่พบบ่อยที่สุด คือการนำอากาศออกจากกรอบ ๆ อาหารในถุงพลาสติกเพื่อสร้างการปิดผนึกอย่างแน่นหนา เรียกว่าบรรจุภัณฑ์สูญญากาศ การบรรจุอาหารในถุงเก็บซิปลแบบปิดผนึกได้ **ไม่** ถือเป็น ROP

การใช้ ROP มีประโยชน์มากมาย เช่น การลดการไหม้เนื่องจากอากาศเย็น การแบ่งส่วนผลิตภัณฑ์ การยืดอายุการเก็บรักษา นำเสียดายที่การนำออกซิเจนออกจากกรอบ ๆ อาหาร ยังหมายความว่าคุณกำลังสร้างสภาพแวดล้อมที่เอื้อต่อการเจริญเติบโตของ *Clostridium botulinum* สิ่งนี้สามารถทำให้อาหารที่ปลอดภัยกลายเป็นอาหารที่อาจเป็นอันตรายถึงชีวิตได้หลังจากทำการบรรจุภัณฑ์ ด้วยเหตุนี้จึงมีข้อกำหนดมากมายเกี่ยวกับ ROP

คุณสามารถ ROP อาหารบางชนิดได้โดยไม่มีใบอนุญาตยกเลิกข้อบังคับ เนื่องจากอาหารเหล่านี้มีอุปสรรคต่อการเติบโตของโรคโบทูลิซึม แต่คุณต้องเขียนแผนการวิเคราะห์อันตรายของจุดควบคุมวิกฤต (HACCP) ก่อนและต้องได้รับการอนุมัติจากหน่วยงานสาธารณสุขในพื้นที่ของคุณ

อาหารบรรจุหีบห่อทั้งหมดจะต้องอยู่ต่ำกว่า 41F และ:

- มีแอกทิวิตีของน้ำ .91 หรือน้อยกว่า หรือ
- มี pH 4.6 หรือน้อยกว่าหรือ
- เป็นเนื้อสัตว์ที่บ่มจากโรงงานที่ได้รับการควบคุมโดย USDA จากบรรจุภัณฑ์ที่ไม่บุบสลายหรือ
- มีสิ่งมีชีวิตที่แข่งขันกันในระดับสูง เช่น เนื้อดิบ สัตว์ปีกดิบ หรือผักสด

ปลาดิบมีความเข้มข้นมากกว่าผลิตภัณฑ์ดิบอื่น ๆ เนื่องจากพบ *C. botulinum* ในทุกสายพันธุ์ ปลาจะต้องแช่แข็งก่อน ระหว่าง และหลังการบรรจุ แม้ว่าจะอยู่ในถุงน้อยกว่า 48 ชั่วโมงก็ตาม

ROP ยังรวมถึงวิธีการปรุงอาหาร/แช่เย็นและวิธีการห่ออาหารด้วย ดูเอกสารข้อเท็จจริง #4 สำหรับข้อมูลเพิ่มเติมเกี่ยวกับกระบวนการปรุงอาหาร/แช่เย็นและวิธีการแปรรูปอาหารโดยการบรรจุอาหารลงในสูญญากาศ(ซูวี)



บรรจุภัณฑ์สูญญากาศมักใช้เพื่อแบ่งเนื้อดิบสำหรับแช่แข็ง

เอกสารข้อมูลใบอนุญาตยกเลิกข้อบังคับมีข้อมูลเกี่ยวกับใบอนุญาตยกเลิกข้อบังคับหากคุณต้องการ ROP อาหารที่ปรุงสุกหรือผลิตภัณฑ์อื่น ๆ ที่ไม่ได้ระบุไว้ที่นี่

หากคุณทิ้งอาหาร (ยกเว้นปลา) ไว้ในตู้ที่ปิดสนิทเป็นเวลา **£48 ชั่วโมง จะไม่ถือว่า ROP**