

เอกสารข้อมูลมาตรฐานอาหาร #31

สิ่งที่คุณควรรู้เกี่ยวกับมาตรฐาน

WWW.HEALTHOREGON.ORG
/FOODSAFETY

**OAR 333-150-0000,
บทที่ 3-501.14**

การทำให้อุ่น

(A) อาหารที่ปรุงสุกที่อาจเป็นอันตราย (การควบคุมเวลา/อุณหภูมิสำหรับอาหารปลอดภัย) จะต้องถูกทำให้เย็นลง:

ภายใน 2 ชั่วโมงจาก 57°C (135°F) เป็น 21°C (70°F); P และ

ภายในเวลาทั้งหมด 6 ชั่วโมงจาก 57°C (135°F) เป็น 5°C (41°F) หรือน้อยกว่า P

(B) อาหารที่อาจเป็นอันตราย (การควบคุมเวลา/อุณหภูมิสำหรับอาหารปลอดภัย) จะต้องทำให้เย็นลงภายใน 4 ชั่วโมงที่อุณหภูมิ 5°C (41°F) หรือน้อยกว่า หากเตรียมจากส่วนผสมที่อุณหภูมิห้อง เช่น อาหารสำเร็จรูป และปลาหมึกกระป๋อง P

เหตุผลด้านสาธารณสุข:

การทำให้อุ่นอย่างปลอดภัยจำเป็นต้องเอาความร้อนออกจากอาหารอย่างรวดเร็วเพื่อที่จะป้องกันการเติบโตของจุลินทรีย์ เวลาที่มากเกินไปในการทำให้ร้อนอาจเป็นอันตรายได้ (การควบคุมเวลา/อุณหภูมิสำหรับอาหารที่ปลอดภัย) ได้รับการแจ้งอย่างเสมอว่าเป็นปัจจัยสำคัญประการหนึ่งที่ทำให้เกิดการเจ็บป่วยจากอาหาร ในระหว่างการทำให้เย็นอย่างช้า ๆ อาหารที่อาจเป็นอันตราย (การควบคุมเวลา/อุณหภูมิสำหรับอาหารที่ปลอดภัย) จะขึ้นอยู่กับ การเติบโตของจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคต่าง ๆ หากอาหารไม่เย็นลงตามกฎข้อนี้ เชื้อก่อโรดอาจมีจำนวนเพียงพอที่จะทำให้การเจ็บป่วยจากอาหาร หากขั้นตอนการปรุงอาหารก่อนการทำ ความเย็นเพียงพอและไม่มีการปนเปื้อนเกิดขึ้น อีก มาตรการที่อาจจัดสิ่งมีชีวิตที่สร้างสปอร์ ทั้งหมดยกเว้น แบคทีเรียคลอสตริเดียม เพอร์ฟริงเจนส์ หรือ บาซิลลัส ซิเรียส อย่างไรก็ตาม ภายใตสภาวะสุขภาพที่ต่ำกว่ามาตรฐาน เชื้อโรดอื่น ๆ เช่น ซัลโมเนลลาหรือลิสทีเรียส โมโนไซโตจีนัส

อาจเกิดซ้ำได้ ดังนั้นข้อกำหนดในการทำให้อุ่นลงจึงขึ้นอยู่กับลักษณะการเจริญเติบโตของสิ่งมีชีวิตที่อาจอยู่รอดหรือเป็นสปอร์ปนเปื้อน หลังการปรุงอาหารและเติบโตอย่างรวดเร็ว ภายใตสภาวะการใช้อุณหภูมิที่ไม่เหมาะสม

การทำให้อุ่น

การทำให้อุ่นลงที่ไม่เหมาะสมเป็นหนึ่งในสาเหตุสำคัญของการเจ็บป่วยที่เกิดจากอาหาร การทำให้อาหารเย็นลงอย่างรวดเร็วเป็นสิ่งสำคัญในการป้องกันไม่ให้แบคทีเรียเติบโตในอาหารในขณะที่อยู่ในช่วงอุณหภูมิอันตราย (41F-135F)

อาหารต้องเย็นลงจาก 135°F ถึง 70°F ภายในสองชั่วโมงแรก และต่ำกว่า 41°F ภายในเวลาทั้งหมดหกชั่วโมงนับจากเริ่มกระบวนการทำความเย็น

ต่อไปนี้เป็นวิธีที่ดีที่สุดในการทำให้อาหารเย็นลงอย่างรวดเร็ว:

- วางอาหารในกระถาดตื้น
- การแบ่งอาหารออกเป็นชิ้นเล็กหรือบางลง (เช่น เนื้ออย่างขนาดใหญ่)
- ใช้อุปกรณ์ทำความเย็นอย่างรวดเร็ว เช่น แท่งน้ำแข็ง
- กวนอาหารในภาชนะที่วางในอ่างน้ำแข็งบนเคาน์เตอร์หรือในอ่างเตรียมอาหารของคุณ
- ใช้ภาชนะ (เช่น โหลแทนพลาสติก) ในการช่วยถ่ายเทความร้อน
- ใส่ น้ำแข็งเป็นส่วนผสม (เช่น กัวมัด ซุป)

อาหารที่ทำให้เย็นลงควรเปิดหรือปิดอย่างหลวม ๆ และป้องกันการปนเปื้อนด้านบนที่อาจหกใส่ ชั้นบนสุดของห้องเย็นของคุณอาจเป็นจุดที่ดีในการทำให้อาหารเย็นลง อย่าลืมเว้นระยะช่องว่างในการวางภาชนะบนชั้นวาง และอย่าวางซ้อนกันเพราะจะกักความร้อนไว้ข้างใน

สิ่งสำคัญคือต้องบันทึกอุณหภูมิของอาหารที่คุณกำลังทำให้เย็นลงและเวลาที่ใช้ เพื่อให้คุณรู้ว่าวิธีการทำความเย็นของคุณได้ผล

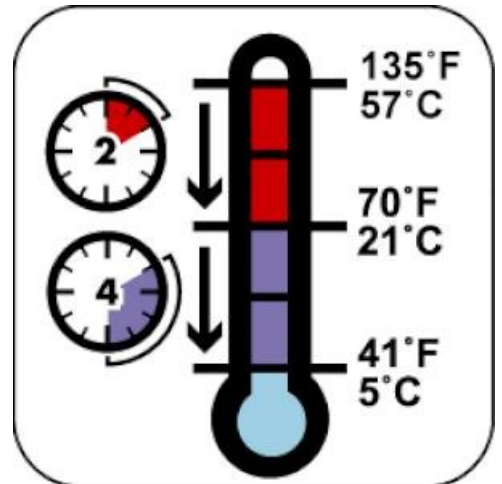
ระมัดระวังอาหารที่ทำจากส่วนผสมที่อุณหภูมิห้อง เช่น หนูกะป๋อง pico de gallo สด และสลัดมันฝรั่ง อาหารเหล่านี้จะต้องวางไว้ในห้องเย็นทันที (ไม่ใช่ที่เตรียมอาหาร prep top unit) หลังจากเตรียมอาหารแล้ว เพื่อให้

สามารถเย็นลงได้อย่างเหมาะสมถึงระดับต่ำกว่า 41F ภายใน 4 ชั่วโมง

การทำให้อาหารเย็นลงในหน่วยอาหารเคลื่อนที่

หน่วยอาหารเคลื่อนที่ที่อาจเย็นไม่มากพอจนทำให้ อาหารอาจเป็นอันตราย (PHF) เว้นแต่จะปฏิบัติตามเงื่อนไขข้อใดข้อหนึ่งต่อไปนี้:

- อาหารถูกทำให้เย็นลงในร้านขายอาหารที่ได้รับใบอนุญาต
- มีอุปกรณ์ทำความเย็นเชิงพาณิชย์ให้ที่หน่วย หรือ
- มีขั้นตอนการทำความเย็นที่เป็นลายลักษณ์อักษรจัดทำขึ้นล่วงหน้าโดยผู้ปฏิบัติงานและได้รับการอนุมัติจากหน่วยงานกำกับดูแลก่อนที่จะทำความเย็นที่หน่วย บุคคลที่รับผิดชอบต้องดูแลรักษาบันทึกการทำ ความเย็นและบันทึกการวัดอุณหภูมิเพื่อบันทึกว่าอาหารได้รับการระบายความร้อนอย่างเหมาะสม บันทึกการทำ ความเย็นจะต้องถูกเก็บรักษาไว้ที่หน่วยเป็นเวลา 90 วัน และพร้อมสำหรับการตรวจสอบ
- หน่วยอาหารเคลื่อนที่ที่ได้รับอนุญาตก่อนวันที่ 1 กุมภาพันธ์ 2020 ต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดนี้ภายในวันที่ 1 กรกฎาคม 2020



Copyright © International Association for Food Protection

