식품공전 요약서 #4

규정에 대해 알아야 할 사항

WWW.HEALTHOREGON.ORG
/FOODSAFETY

쿡/칠 및 수비드

쿡/칠 방식은 뜨거운 식품을 플라스틱 봉투에 밀봉하여 빠르게 식히는 처리 방식입니다. 이 방식은 일반적으로 얼음/물이 담긴 수조에서 수행하지만 다른 옵션도 있습니다. 포장재 윗부분에 많은 양의 공기가 있는 상태로 플라스틱 봉투를 밀봉하더라도 이 조리 과정은 산소를 제거하고 식품의 산소 수준을 감소된 상태로 만듭니다. 이 방식은 일반적으로 대량의 수프와 소스 배치(batch)에 사용합니다.

Sous Vide [수비드]는 "진공 상태"를 의미하는 프랑스어 문구로, 이러한 식품 준비 방법은 셰프들 사이에서 인기를 얻고 있습니다. 이 방법은 신선하고 가열 조리되지 않은 재료 또는 부분적으로 조리한 재료를 불침투성 플라스틱 봉투에 진공 밀봉합니다. 그런 다음 해당 봉투를 물을 담은 용기에서 비교적 낮은 온도로 요리합니다.

이러한 유형의 포장은 산소 감소 포장(ROP)이라고도 합니다. 식품이 산소 감소 환경에서 포장되기 때문에 주요 우려 사항은 *보툴리누스균에 의한* 성장과 독소 형성 및 *리스테리아 모노사이토제니스*의 성장입니다. 이 두 유기체는 모두 냉장 온도에서 성장할 수 있으므로 제품을 38F~41F 온도 사이에서 3일 이상 보관할 수 없습니다.

이 처리 방식들 중 하나를 사용하려면 이를 시작하기 전에 HACCP (Hazard Analysis of Critical Control Points, 식품안전관리인증기준) 계획을 지역 보건 검사관에게 제출하고 승인을 받아야 합니다. HACCP 계획에 포함해야 할 사항에 대한 자세한 정보는 다음 웹사이트 www.healthoregon.org/FoodSafety/Documents/haccp.pdf. 에서 확인할 수 있습니다.

조리를 기다리는 포장된 돼지 목살.

냉장고에서 전자적인 방식으로 시간과 온도가 지속적으로 모니터링되지 않는 경우 쿡/칠 또는 수비드 방식에 대한 예외적 허용이 필요합니다.

밀봉된 봉투에 해당 식품(생선 제외)만 48시간 이하로 두는 경우 HACCP 계획을 제출하거나 예외적 허용을 신청할 필요가 없습니다.

OAR 333-150-0000, 3장-502.12 (D)

(D) 이 절의 ¶ (C)에 명시된 경우를 제외하고, 쿡/칠 또는 수비드 방식을 사용하여 식품을 포장하는 식품 시설은 다음 항목을 수행해야 합니다.
(1) ¶ 8-201.14(D)에 명시된 정보를 포함하는 HACCP 계획 시행 Pf
(2) 해당 식품과 관련해 다음 항목들을 보장
(a) 시설 내에서 직접 준비하고 섭취하며, Pf
(b) 식품의 모든 부분을 가열할 수 있도록 조리하며, P
(c) 조리 전과 후에 오염으로부터 보호하며, P
(d) 조리하기 전에 산소 차단막이 있는 포장재에 넣고 밀봉하거나, 조리한 바로 직후에 포장재에 넣고 57°C(135°F) 미만의 온도에 도달하기 전에 밀봉한 상태로, P
(e) 밀봉된 포장재 또는 봉투에서 5°C(41°F)로 냉장된 상태. P
(f) 시간과 온도를 지속적으로 모니터링하는 냉장 장치에 보관하며 하루에 두 번 육안으로 검사한 상태 Pf그리고
(h) 제품 이름과 포장 날짜가 표시된 라벨이 부착된 상태 Pf그리고
(3) 냉각 및 저온 유지 냉장 시간/온도 매개변수를 확인하는 데 필요한 기록을 유지.
(a) 규제 당국이 요청 시 이러한 기록을 확인할 수 있도록 하며 Pf
(b) 해당 기록은 최소 6개월 동안 보관함 Pf
(4) 서면 운영 절차를 작성하고 교육 프로그램을 시행. Pf

공중 보건의 근거:

쿡/칠 및 수비드 처리 방식 모두 병원성 요인 성장을 막는 유일한 장벽으로서 시간/온도에만 의존합니다. 따라서 영양 세포를 파괴하기 위한 조리, 포자/독소 생성 결과물을 방지하기 위한 냉각, 생존한 병원체의 성장 및/또는 독소 생산을 억제하기 위한 저온 저장 온도 유지를 포함한 허용 한계를 모니터링하는 것은 필수입니다. 온도 제어는 냉장 온도가 적절한지 확인하기 위해 전자적인 방식으로 지속적으로 모니터링하며 하루에 두 번 육안으로 검사해야 합니다.