

Trang Thông tin Bộ luật Thực phẩm #19

Những điều bạn nên biết về Bộ luật

WWW.HEALTHOREGON.ORG
/FOODSAFETY

OAR 333-150-0000, CHƯƠNG 3-401.14

Thực phẩm động vật sống được nấu chín bằng quy trình nấu không liên tục phải:

- (A) Tuân theo quy trình gia nhiệt ban đầu với thời gian không quá sáu mươi phút;^P
- (B) Ngay sau khi gia nhiệt ban đầu, được làm lạnh theo các thông số thời gian và nhiệt độ được chỉ định đối với thực phẩm nấu chín có khả năng gây nguy hiểm trong mục 3-501.14 (A);^P
- (C) Sau khi làm lạnh, giữ đông lạnh hoặc giữ lạnh, như quy định đối với thực phẩm có khả năng gây nguy hiểm trong mục 3-501.16 (A)(2);^P
- (D) Trước khi bán hoặc phục vụ, hãy nấu chín bằng quy trình làm nóng toàn bộ thực phẩm đến nhiệt độ nhất định và trong khoảng thời gian tuân thủ một trong các phương pháp dựa trên thực phẩm được nấu như quy định trong mục 3-401.11.^P
- (E) Làm lạnh theo các thông số thời gian và nhiệt độ được chỉ định cho thực phẩm nấu chín có khả năng gây nguy hiểm trong mục 3-501.14 (A) nếu không được giữ nóng như được chỉ định trong mục 3-501.16(A), được phục vụ ngay lập tức hoặc được bảo quản theo hạn thời gian như được quy định trong mục § 3-501.19 sau khi nấu xong để kiểm soát bảo vệ sức khỏe cộng đồng;^P và
- (F) Chuẩn bị và lưu trữ theo quy trình bằng văn bản như quy định trong nguyên tắc.

LÝ DO SỨC KHỎE CÔNG CỘNG:

Quy trình này nhằm giải quyết sự phát triển của vi khuẩn hình thành bào tử như Clostridium perfringens và các mầm bệnh sinh đường như Salmonella. Quá trình gia nhiệt ban đầu không loại bỏ hoàn toàn những mầm bệnh này nhưng làm giảm các sinh vật cạnh tranh có trên thức ăn sống của động vật. Cơ sở phải xác định thực phẩm chỉ được nấu chín một phần và làm lạnh để đảm bảo rằng nhân viên thực phẩm không nhầm với thực phẩm đã được nấu chín hoàn toàn và thực phẩm ăn liền.

Nấu không liên tục thực phẩm động vật sống

Nhiều cơ sở nấu trước một phần thức ăn để họ có thể có thời gian quay vòng nhanh hơn cho mỗi đơn hàng tại thời điểm phục vụ. Đây cũng là một thực tế phổ biến với các nhà cung cấp dịch vụ ăn uống, những người thường xuyên "nướng chậm" thịt gà hoặc bit tét trên bếp nướng trước sự kiện và sau đó hoàn thành quy trình nấu ăn tại chỗ. Quá trình này cũng có thể được gọi là "chần" hoặc "nấu trước một phần".

Nấu không liên tục là việc nấu thực phẩm trong cơ sở thực phẩm bằng một quy trình trong đó việc gia nhiệt ban đầu đối với thực phẩm được cố ý dừng lại để thực phẩm có thể được làm lạnh và lưu trữ để nấu chín hoàn toàn vào thời điểm sau đó trước khi bán hoặc phục vụ. Nấu không liên tục không bao gồm các quy trình nấu chỉ liên quan đến việc tạm thời làm gián đoạn hoặc làm chậm quá trình nấu liên tục, chẳng hạn như nướng gà tây.

Việc bảo quản các loại thực phẩm động vật sống đã được nấu chín một phần này cũng giống như sản phẩm sống vì mỗi loại vẫn phải được nấu chín đến nhiệt độ nấu cuối cùng thích hợp được liệt kê trong quy tắc (trừ khi có lời khuyên của người tiêu dùng) và việc ghi dấu ngày không được yêu cầu.

Cơ sở phải nhận được sự chấp thuận trước các thủ tục bằng văn bản của họ từ cơ quan quản lý

Quy trình cho từng loại thực phẩm:

- Tuân theo quy trình gia nhiệt ban đầu với thời gian không quá sáu mươi phút
- Ngay sau khi gia nhiệt ban đầu, được làm lạnh theo các thông số thời gian và nhiệt độ như được chỉ định
- Sau khi làm mát, giữ đông lạnh hoặc lạnh

- Thực phẩm phải được nấu chín bằng quy trình làm nóng toàn bộ thực phẩm đến nhiệt độ và trong thời gian phù hợp với mục 3-401.11
- Sau đó được làm lạnh theo mục 3501.14 (A) hoặc giữ nóng trên 57°C, phục vụ ngay lập tức hoặc được lưu trữ theo hạn thời gian để kiểm soát sức khỏe cộng đồng

Quy trình bằng văn bản phải:

- Mô tả cách thức các yêu cầu được giám sát/ lập thành văn bản và các hành động khắc phục sẽ được thực hiện nếu các yêu cầu không được đáp ứng;



Nhân viên phục vụ ăn uống thường nấu một phần thịt trước khi nấu chín 'hoàn thành' tại sự kiện.

- Mô tả cách thức thực phẩm, sau khi gia nhiệt ban đầu, nhưng trước khi nấu chín hoàn toàn, sẽ được đánh dấu hoặc được xác định bằng cách khác là thực phẩm phải được nấu chín trước khi được cung cấp để bán hoặc cung cấp dịch vụ; và
- Mô tả cách thức giữ tách thực phẩm với thực phẩm ăn liền.