

식품공전 요약서 #2

규정에 대해 알아야 할 사항

WWW.HEALTHOREGON.ORG/
FOODSAFETY

OAR 333-150-0000, 3장-502.12

(A) § 3-502.11에 명시된 예외적 허용을 취득한 식품 시설을 제외하고, 산소 감소 포장 방법을 사용하여 잠재적 위험 식품을 포장하는 식품 시설은 보툴리누스균의 성장 및 독소 형성과 리스테리아 모노사이토제니스의 성장을 제어해야 합니다. P

(B) 산소 감소 포장 방법을 사용하여 잠재적 위험 식품을 포장하는 식품 시설은 ¶ 8-201.14(D)에 명시된 정보와 다음 항목들을 포함하는 HACCP 계획이 있어야 합니다. P

(1) 포장할 식품 식별 P

(2) 이 절의 ¶¶ (C) ~ (E)에 명시된 경우를 제외하고, 포장 식품은 5°C(41°F)의 온도 이하로 유지되어야 하고 다음 기준 중 하나 이상을 충족해야 합니다. P

(a) Aw(water activity, 수분 활성도)가 0.91 이하 P

(b) pH가 4.6 이하 P

(c) 9 CFR 424.21에 명시된 물질을 사용하여 USDA의 규제를 받는 식품 가공 공장에서 염치 처리한 육류 또는 가공된 제품으로 손상되지 않은 포장으로 수령된 상태 P 또는

(d) 생고기, 생가금류, 생채소와 같이 경쟁 유기체가 높은 수준의 식품 P

(3) 설명과 함께 눈에 잘 띄게 포장재에 라벨을 부착하는 방법 묘사. P

(4) 냉장 유통 기간은 제품이 냉동 상태로 유지되는 시간을 제외하고 포장에서 소비까지 역일 기준 14일로 제한하거나 또는 원래 제조업체의 "판매 기한"과 "사용 기한" 날짜 중에서 먼저 돌아오는 날짜로 제한 P

(5) 규칙에 따른 운영 절차 포함 P 그리고

(6) 규칙에 따라 교육 프로그램 설명. P

(C) 포장 전, 포장 중, 포장 후에 냉동된 생선을 제외하고 식품 시설은 산소 감소 포장 방법을 사용하여 생선을 포장할 수 없습니다. P

공중 보건의근거:

이 절의 ROP(Reduced Oxygen Packaging, 산소 감소 포장) 방법을 작성된 대로 따르는 경우 모두 예외적 허용이 없이 보툴리누스균 및 리스테리아 모노사이토제니스의 성장 및/또는 독소 생성에 대한 제어를 제공합니다.

예외적 허용 없는 산소 감소 포장

산소 감소 포장(ROP)은 다양한 방법으로 시행할 수 있습니다. 식당에서 가장 일반적으로 사용하는 ROP는 진공 포장이라고 하는 짝 조이는 밀봉 상태를 만들기 위해 플라스틱 봉투에 담긴 식품 주변의 공기를 기계적으로 제거하는 것입니다. 재밀봉이 가능한 지퍼 보관 봉투에 식품을 포장하는 것은 ROP로 간주되지 않습니다.

ROP를 활용하면 동결 변질 감소, 제품 소분, 유통 기간 연장과 같은 많은 이점을 얻을 수 있습니다. 하지만 불행히도 식품 주변의 산소를 제거하면 보툴리누스균의 성장에 유리한 환경도 조성되게 됩니다. 이는 안전한 식품이 포장 후 잠재적으로 매우 위험한 식품이 되게 할 수도 있습니다. 이러한 이유로 ROP와 관련하여 요구 사항이 매우 많은 것입니다.

일부 식품은 보툴리누스 식중독의 발생을 방지하기 때문에 예외적 허용이 없이도 ROP를 할 수는 있지만, 반드시 먼저 식품안전관리인증기준(HACCP, Hazard Analysis of Critical Control Points) 계획을 작성하고 지역 공중 보건 당국의 승인을 받아야 합니다.

모든 포장 식품은 반드시 41F 온도 아래로 보관되어야 하며 또한.

- 수분 활성도가 0.91 이하이거나
- pH가 4.6 이하이거나
- 손상되지 않은 포장에 들어있으며 USDA의 규제를 받는 시설의 염치 처리 육류여야 하고, 또는

- 생고기, 생가금류, 생채소와 같이 높은 수준의 경쟁 유기체가 있어야 합니다.

날생선은 모든 종에서 보툴리누스균이 발견되므로 다른 기타 날 것의 제품보다 더욱 엄격합니다. 생선은 48시간 미만으로 봉투에 들어 있다라도 포장 전, 포장 중, 포장 후에 냉동해야 합니다.

ROP에는 식품을 포장하는 쿡칠 방식 및 수비드 방법도 포함됩니다. 냉장 식품 및 수비드 가공에 관한 구체적인 정보는 식품법 요약서 #4를 확인하십시오.



진공 포장은 일반적으로 냉동을 위해 생고기를 소분하는 데 사용됩니다

예외적 허용 요약서에는 여기에 나오지 않은 조리 식품 또는 기타 제품을 ROP하려는 경우에 대한 예외적 허용 관련 정보가 있습니다.

밀봉된 백에 식품(생선 제외)만 48시간 이하로 두는 경우 ROP로 간주되지 않습니다.