

Trang Thông tin Bộ luật Thực phẩm #2

Những điều bạn nên biết về Bộ luật

WWW.HEALTHOREGON.ORG/
FOODSAFETY

OAR 333-150-0000, CHƯƠNG 3-502.12

(A) Ngoại trừ cơ sở thực phẩm có phương sai theo quy định trong mục § 3-502.11, cơ sở thực phẩm đóng gói thực phẩm có khả năng gây nguy hiểm bằng phương pháp đóng gói hút chân không (Reduced Oxygen Packaging, ROP) phải kiểm soát sự phát triển và hình thành độc tố của *Clostridium botulinum* và sự phát triển của *Listeria monocytogenes*.

(B) Cơ sở thực phẩm đóng gói thực phẩm có khả năng gây nguy hiểm bằng cách sử dụng phương pháp đóng gói hút chân không phải có chương trình Phân tích mối nguy của các điểm kiểm soát tới hạn (Hazard Analysis of Critical Control Point, HACCP) bao gồm thông tin được nêu trong mục ¶ 8-201.14(D) và rằng:

(1) Xác định thực phẩm cần được đóng gói;

(2) Trừ khi được chỉ định trong mục ¶¶ (C) - (E) của phần này, thực phẩm đóng gói cần phải được bảo quản ở nhiệt độ $\leq 5^{\circ}\text{C}$ và đáp ứng ít nhất một trong các tiêu chí sau:

(a) Có hoạt độ nước (aw) $\leq 0,91$,

(b) Có độ pH $\leq 4,6$,

(c) Là sản phẩm thịt hoặc gia cầm được xử lý tại nhà máy chế biến thực phẩm do USDA quy định bằng cách sử dụng các chất được quy định trong điều 9 CFR 424.21 và được nhận trong một bao bì nguyên vẹn, hoặc

(d) Là thực phẩm có nhiều sinh vật cạnh tranh như thịt sống, gia cầm sống, hoặc rau sống;

(3) Mô tả cách đóng gói phải được dán nhãn nổi bật và dễ nhìn thấy, kèm theo hướng dẫn;

(4) Giới hạn thời gian giữ trong tủ lạnh không quá 14 ngày kể từ khi đóng gói đến khi tiêu thụ, ngoại trừ thời gian sản phẩm được bảo quản đông lạnh, hoặc ngày "bán trước" hoặc "sử dụng trước" của nhà sản xuất ban đầu, tùy vào điều kiện nào xảy ra trước;

(5) Bao gồm các quy trình vận hành theo quy tắc; và

(6) Mô tả chương trình đào tạo theo quy tắc.

(C) Ngoại trừ cá được đông lạnh trước, trong và sau khi đóng gói, cơ sở thực phẩm không được đóng gói cá bằng phương pháp đóng gói hút chân không.

LÝ DO SỨC KHỎE CÔNG CỘNG:

Khi được thực hiện theo như đã nêu, các phương pháp ROP trong phần này đều cần cung cấp các biện pháp kiểm soát sự phát triển và/hoặc tạo độc tố của *C. botulinum* và *L. monocytogenes* không có phương sai.

Đóng gói hút chân không không có phương sai

Đóng gói hút chân không (ROP) được thực hiện theo nhiều cách. Công dụng phổ biến nhất của ROP trong nhà hàng là loại bỏ không khí ở xung quanh thực phẩm một cách cơ học trong một túi nhựa để tạo ra một lớp niêm phong chặt chẽ, được gọi là đóng gói hút chân không. Đóng gói thực phẩm trong các túi bảo quản có dây khóa kéo có thể kéo lại được **không** được coi là ROP.

Có nhiều lợi ích khi sử dụng ROP, chẳng hạn như giảm cháy tủ đông, chia nhỏ sản phẩm, kéo dài thời hạn sử dụng. Tuy nhiên, bằng cách loại bỏ oxy ở xung quanh thực phẩm, bạn cũng đang tạo ra một môi trường thuận lợi cho sự phát triển của *Clostridium botulinum*. Điều này có thể làm cho thực phẩm an toàn trở thành một thực phẩm có khả năng gây chết người sau khi đóng gói. Chính vì điều này mà có rất nhiều yêu cầu đối với ROP.

Bạn có thể đóng gói ROP một số loại thực phẩm mà không cần phương sai vì chúng có các rào cản đối với sự phát triển của bệnh ngộ độc, nhưng bạn phải xây dựng chương trình Phân tích mối nguy về các điểm kiểm soát tới hạn (HACCP) trước và được Cơ quan Y tế Công cộng địa phương phê duyệt.

Tất cả thực phẩm đóng gói phải được bảo quản dưới 5°C :

- Có hoạt độ nước $\leq 0,91$, hoặc
- Có độ pH $\leq 4,6$, hoặc
- Là thịt đã qua xử lý từ cơ sở được USDA quản lý từ một bao bì còn nguyên vẹn, hoặc

- Có nhiều sinh vật cạnh tranh như thịt sống, gia cầm sống, hoặc rau sống.

Cá sống được yêu cầu khắt khe hơn các sản phẩm sống khác vì *C. botulinum* được tìm thấy ở tất cả các loài. Cá được yêu cầu làm đông lạnh trước, trong và sau khi đóng gói, ngay cả khi đựng trong túi dưới 48 giờ.

ROP cũng bao gồm các phương pháp nấu/ làm lạnh và nấu ngâm ở nhiệt độ thấp (sous vide) để đóng gói thực phẩm. Xem Tờ thông tin số 4 để biết thông tin cụ thể về quy trình nấu/ làm lạnh và nấu sous vide.



Đóng gói chân không thường được sử dụng để chia thành phần thịt sống để bảo quản đông lạnh

Tờ Thông tin về Phương sai có thông tin về các phương sai nếu bạn muốn đóng gói ROP thực phẩm nấu chín hoặc các sản phẩm khác không được liệt kê ở đây.

Nếu bạn chỉ để thực phẩm (trừ cá) trong túi đóng dán kín trong thời gian ≤ 48 giờ, thì điều đó không được coi là ROP.