

खाद्यान्न संहिता तथ्य पाना #4

त पा ई ला ई सं हि ता का बा रे मा के था हा हु नु प छे

WWW.HEALTHOREGON.ORG
/FOODSAFETY

कुक/चिल र सोस भिडियो

OAR 333-150-0000, च्याप्टर 3-502.12 (D)

- (D) यो खण्डको (C) अन्तर्गत तोकिए अनुसार बाहेक, कुक/चिल र सोस भिडियो प्रशोधन प्रयोग गर्ने खाना प्याकेज गर्ने खाद्य प्रतिष्ठानले निम्न कुराहरू गर्ने छः
- (1) 8-201.14(D) अन्तर्गत तोकिए अनुसार जानकारी समावेश गर्ने HACCP योजना कार्यान्वयन गर्ने; ^P
- (2) निम्न कुराहरू सुनिश्चित गर्नुहोस्:
- (a) परिसरहरूमा खाना तयार पारिएको र उपभोग गरिएको छ, ^P
- (b) खानाका सबै भागहरू तातोमा पकाइएको छ, ^P
- (c) खानालाई पकाउनुअघि र पकाइसकेपछि दूषणबाट सुरक्षित गरिएको छ, ^P
- (d) खानालाई अक्सिजन नआउने प्याकेजमा राखिएको छ र पकाउनुअघि ढाकिएको छ वा प्याकेजमा राखिएको छ र पकाइसकेपछि तुरुन्तै र 57°C (135°F) भन्दा कम तापक्रम पुग्नुअघि ढाकिएको छ, ^P
- (e) खानालाई सिल गरिएको प्याकेज वा झोलामा राखेर 5°C (41°F) मा चिसो बनाइएको छ। ^P
- (f) खानालाई निरन्तर रूपमा समय र तापक्रम निरीक्षण गर्ने रिफ्रिजरेसन एकाइमा राखिएको छ र दिनको दुईपटक दृश्यात्मक रूपमा जाँच गरिन्छ, ^P र
- (h) खानालाई उत्पादनको नाम र प्याकेज गरिएको मितिले लेबल गरिएको छ; ^P र
- (3) कुलिङ र चिस्याउने रिफ्रिजरेसन समय/तापक्रमका पारामिटरहरू पुष्टि गर्न आवश्यक पर्ने रेकर्डहरू कायम राख्नुहोस्:
- (a) अनुरोध गरिएमा नियामक अधिकारीलाई त्यस्ता रेकर्डहरू उपलब्ध गराउनुहोस्, ^P र
- (b) कम्तिमा 6 महिनासम्म त्यस्ता रेकर्डहरू राख्नुहोस्; ^P र
- (4) लिखित क्रियाशील प्रक्रिया र प्रशिक्षण कार्यक्रम कार्यान्वयन गर्नुहोस्। ^P

जनस्वास्थ्यका कारणहरू:

दुवै प्रक्रियाहरू रोगजनक वृद्धिको एकमात्र बाधाको रूपमा समय/तापक्रममा भर पर्दछन्। त्यसकारण, वनस्पतिका कोषहरूलाई नष्ट गर्न खाना पकाउनका लागि स्थापना गरिएका कुराहरू सहित महत्वपूर्ण सीमाहरूलाई निरीक्षण गर्ने, विजाणु/विषाक्त उत्पादनको अत्याधिक वृद्धिलाई रोक्न कुलिङ गर्ने र कुनै पनि जीवित रोगाणुहरूको वृद्धि र/वा विषाक्त उत्पादनलाई रोक्न चिसो भण्डारण तापक्रमहरू कायम राख्ने कार्य महत्वपूर्ण छ। रिफ्रिजरेसनका तापक्रमहरू समुचित छन् भनी प्रमाणित गर्नका लागि तापक्रम नियन्त्रणलाई निरन्तर रूपमा विद्युतीय माध्यमबाट निरीक्षण गरी दिनको दुईपटक दृश्यात्मक रूपमा जाँच गर्नुपर्छ।

पकाउने/चिसो बनाउने एउटा त्यस्तो प्रक्रिया हो जहाँ ताता खानाहरूलाई प्लास्टिकका झोलारूमा सिल गरी तुरुन्तै चिसो बनाइन्छ। यो प्रायजसो बरफ/पानीले नुहाउँदा गरिन्छ तर अन्य विकल्पहरू हुन्छन्। प्लास्टिकको झोलालाई प्याकेजिङको शीर्षमा ठूलो हावाको मात्राले सिल गरिएको भए पनि, खाना पकाउने प्रक्रियाले अक्सिजलाई रोक्छ र खानामा अक्सिजनको मात्रालाई घटाउँछ। यो प्रक्रिया सामान्यतया सुप र ससहरूको ठूलो ब्याचमा प्रयोग गरिन्छ।

सोस भिडियो [soo VEED] फ्रान्सेली वाक्यांश हो जसको अर्थ "भ्याकुम हुन्छ," र यो खाद्य तयारीको विधिले शेफहरूबीच लोकप्रियता प्राप्त गरिरहेको छ। यस विधिमा, ताजा, काँचा खानेकुरा वा आंशिक रूपमा पकाइएका खानेकुराहरूलाई अभेद्य प्लास्टिकको झोलामा भ्याकुमद्वारा सिल गरिएका छन्। त्यसपछि झोलालाई सान्दर्भिक रूपमा न्यून तापक्रम भएको नुहाउने पानीमा पकाइन्छ।

यस्तो प्रकारको प्याकेजिङलाई घटाइएको अक्सिजन प्याकेजिङ (ROP) को रूपमा पनि रिफर गर्न सकिन्छ। खानालाई अक्सिजन घटाइएको वातावरणमा प्याकेज गरिएको हुनाले, मुख्य चिन्ता भनेको क्लोस्ट्रिडियम बोटुलिनम को वृद्धि र विषाक्त फर्मिसन र लिस्टेरिया मोनोसाइटोजेन्स को वृद्धि हुनु हो। यी दुवै जीवहरू रिफ्रिजरेसनका तापक्रमहरूमा बढ्न सक्छन्, जसकारण उत्पादनलाई तीन दिनभन्दा बढी समयसम्म 38°F देखि 41°F को बीचमा भण्डारण गर्न सकिँदैन।

यी प्रक्रियाहरूको प्रयोग गर्नका लागि, तपाईंको स्थानीय स्वास्थ्य निरीक्षकलाई महत्वपूर्ण नियन्त्रण पोइन्टहरूको खतरासम्बन्धी विश्लेषण (HACCP) योजना पेश गरी प्रक्रिया सुरु गर्नुअघि स्वीकार गरिनुपर्छ। तपाईंको HACCP योजनामा के-कस्ता कुराहरू समावेश गर्ने भन्नेबारे थप जानकारी हाम्रो वेबसाइटमा फेला पार्न सकिन्छ: www.healthoregon.org/FoodSafety/Documents/haccp.pdf



पोर्क शोल्डर प्याक गरी पकाउनका लागि प्रतीक्षा गरिँदै छ।

तपाईंको रिफ्रिजरेसनलाई निरन्तर रूपमा समय र तापक्रमका लागि विद्युतीय माध्यमबाट निरीक्षण गरिएको छैन भने, पकाउने/चिसो बनाउने वा सोस भिडियोका लागि भिन्नता आवश्यक पर्छ।

तपाईंले ≤ 48 घण्टासम्मका लागि मात्र सिल गरिएको झोलामा खाना (माछा बाहेक) छोड्नुभयो भने, तपाईंले HACCP योजना पेश गर्न वा भिन्नताका लागि आवेदन दिन आवश्यक पर्दैन।