

フードコード・ファクトシート #19

コードについて知っておくべきこと

WWW.HEALTHOREGON.ORG/
FOODSAFETY

生の動物性食品の非連続的調理

OAR 333-150-0000、チャ プター3-401.14

非連続的調理プロセスを用いて調理される生の動物性食品：

(A) 持続時間中、60分以内ごとに初期の加熱プロセスを行うこととします。P

(B) 初期の加熱後すぐに、**3-501.14 (A)** に基づく調理済みの潜在的有害性食品について規定されている時間と温度のパラメータにしたがって冷まされます。P

(C) 冷ました後、**3-501.16 (A) (2)** に基づく潜在的有害性食品について規定されているように、冷凍または冷却して保管されます。P

(D) 販売やサービスに先立ち、食品の全部分を **3-401.11** 規定に準じて調理される食品に基づく方法の1つに適合する温度に、そして適合する時間にわたって加熱するプロセスを使って調理されます。P

(E) **3-501.16(A)** に基づいて指定されているように加熱した状態にも、完全調理の後に、**§ 3-501.19** に準じる公衆衛生制御として時間をかけて保持されてもいない場合、

3-501.14 (A) に基づく調理済みの潜在的有害性食品について規定されている時間と温度にしたがって調理されます。P および
(F) 規則に規定されている手順にしたがって調理および保管されます。

公衆衛生上の理由：

この手順は、ウエルシュ菌 (*Clostridium perfringens*)、およびサルモネラ菌 (*Salmonella*) などの植物性病原菌といった芽胞形成菌の増殖を抑えるものです。初期の加熱プロセスは、完全にこうした病原菌を排除するわけではありませんが、生の動物性食品に存在する同等の微生物を減らすことができます。施設は、部分的に調理され、冷まされただけの食品を特定し、こうした食品が、完全に調理され、すぐに食べられる食品であると食品従事労働者によって間違われぬよう徹底します。

多くの施設は、サービスの実施時にそれぞれの注文を提供するまでの時間を短縮できるよう、前もって部分的に食品を調理しています。このことはまた、イベントに先立ってしょっちゅうグリルのチキンやステーキに「マーク」し、現地で調理プロセスを完了するケータリング関係者には一般的な慣行です。さらに、このプロセスは、「ブランチング (blanching)」または「予備調理」とも呼ばれます。

非連続的調理とは、販売またはサービスに先立ち、食品を冷却し、後で完全に調理するために、食品の最初の加熱を意図的に停止するプロセスを用いた、食品施設での食品の調理を指します。非連続的調理には、七面鳥の下味付けのように、連続的な調理プロセスを一時的に中断する、または遅らせるだけの調理手順は含まれません。

これらの部分的に調理された生の動物性食品の保管は、生製品と同様に、それぞれ規則に記載された適切な最終調理温度まで調理し（消費者向け勧告が行われている場合を除く）、賞味期限を表示することが必要となります

日付の表示は不要です。

施設は、規制当局から書面による手順について事前承認を受ける必要があります

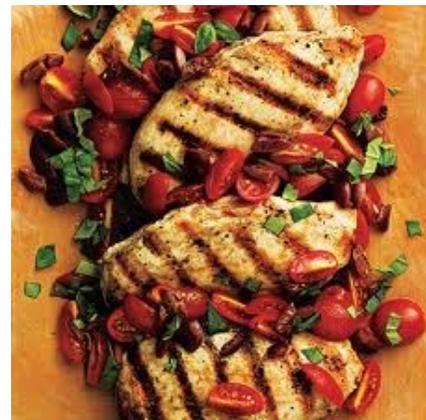
各食品のプロセス：

- 持続時間中、60分以内ごとに初期の加熱プロセスを行う必要があります
- 初期の加熱後すぐに、規定されている時間と温度のパラメータにしたがって冷まされます
- 冷ました後、冷凍または冷却の状態で保管されます

- **3-401.11** に適合する温度および時間に準じて食品の全部分を加熱するプロセスを使って調理される必要があります
- 続いて、**3501.14(A)** にしたがって冷まされるか、**135F** を超える温度の加熱状態で保たれ、すぐに提供されるか、または公衆衛生制御としての時間を用いて維持します

書面による手順：

- 要件がどのように監視され、要件が満たされていない場合には、どうやって是正措置が講じられるかについて明示する必要があります。



ケータリング関係者は、イベントでの「仕上げ」に先立って部分的に肉を調理します。

- 初期の加熱後で、調理の完了前の食品がどのようにマークされるか、または販売やサービス用に提供される前に調理される必要のある食品として特定されるかを明示する必要があります。および
- 食品がどうやって調理済み食品とは分離されるかを説明する必要があります。