

เอกสารข้อมูลมาตรฐานอาหาร #19

สิ่งที่คุณควรรู้เกี่ยวกับมาตรฐาน

WWW.HEALTHOREGON.ORG
/FOODSAFETY

OAR 333-150-0000, บทที่ 3-401.14

อาหารสัตว์ที่ยังดิบที่ปรุงโดยใช้กระบวนการปรุงแบบไม่ต่อเนื่องต้อง: ขึ้นอยู่กับกระบวนการให้ความร้อนเบื้องต้นซึ่งมีระยะเวลาไม่เกินหกสิบนาที; ^P

ทันทีหลังจากการให้ความร้อนครั้งแรก ทิ้งไว้ให้เย็นตามพารามิเตอร์เวลาและอุณหภูมิที่ระบุไว้สำหรับอาหารที่อาจเป็นอันตรายที่ปรุงสุกภายใต้ § 3-501.14 (A); ^P หลังจากเย็นลง ให้แช่แข็งหรือเย็นตามทีระบุไว้สำหรับอาหารที่อาจเป็นอันตรายภายใต้ § 3-501.16 (A) (2); ^P

ก่อนการขายหรือบริการ ปรุงสุกโดยใช้กระบวนการที่อุณหภูมิของอาหารให้ มีอุณหภูมิและเป็นเวลาที่สอดคล้องกับหนึ่งในวิธีการตามอาหารที่ปรุงตามทีระบุใน 3-401.11 ^P

ทำให้เย็นลงตามพารามิเตอร์เวลาและอุณหภูมิที่กำหนดไว้สำหรับอาหารที่มีแนวโน้มว่าอาจเป็นอันตรายที่ปรุงสุกภายใต้ § 3-501.14 (A) หากไม่ร้อนจัดตามที่กำหนดใน § 3-501.16 เสิร์ฟทันที หรือเก็บไว้โดยใช้เวลาเป็นตัวควบคุมด้านสาธารณสุข ตามทีระบุไว้ใน § 3-501.19 หลังจากทำอาหารเสร็จแล้ว; ^P และ

เตรียมและจัดเก็บตามขั้นตอนเป็นลายลักษณ์อักษรตามที่กำหนดในกฎ

เหตุผลด้านสาธารณสุข:

ขั้นตอนนี้เป็นการจัดการกับการเจริญเติบโตของแบคทีเรียที่สร้างสปอร์ เช่น คลอสตริเดียม เพอร์ฟริงเจนส์ และเชื้อโรคจากพืช เช่น เชื้อซาลโมเนลลา กระบวนการให้ความร้อนเบื้องต้นไม่ได้กำจัดเชื้อโรคเหล่านี้ อย่างสมบูรณ์ แต่จะลดสิ่งมีชีวิตที่แข็งแกร่งที่มีอยู่ในอาหารสัตว์ที่ยังดิบ สถานประกอบการต้องจำแนกอาหารที่ได้รับปรุงสุกและทำให้เย็นเพียงบางส่วนเท่านั้น เพื่อให้แน่ใจว่าอาหารเหล่านี้จะไม่ถูกเข้าใจผิดโดยพนักงานด้านอาหารว่าเป็นอาหารที่ปรุงสุกทั้งหมดและพร้อมรับประทาน

การทำอาหารสัตว์ดิบแบบไม่ต่อเนื่อง

สถานประกอบการหลายแห่งจะปรุงอาหารบางส่วนล่วงหน้าเพื่อให้มีเวลาตอบสนองที่รวดเร็วยิ่งขึ้นสำหรับออเดอร์แต่ละครั้งในช่วงเวลาที่ให้บริการ นี่เป็นวิธีปฏิบัติทั่วไปสำหรับผู้จัดเลี้ยง ซึ่งมักจะ 'ทำเครื่องหมาย' ไก่หรือสเต็กบนตะแกรงก่อนเริ่มงาน จากนั้นจึงทำตามขั้นตอนการทำอาหารในสถานที่ให้เสร็จสิ้น กระบวนการนี้อาจเรียกอีกอย่างว่า 'ลวก' หรือ 'การเตรียมวัตถุดิบก่อนการทำอาหาร'

การปรุงอาหารแบบไม่ต่อเนื่องคือการปรุงอาหารในสถานประกอบการด้านอาหารโดยใช้กระบวนการที่หยุดการให้ความร้อนอาหารในช่วงแรกโดยเจตนา เพื่อให้อาหารเย็นลงและคงไว้สำหรับการปรุงอาหารทั้งหมดในภายหลังก่อนการขายหรือการบริการ การปรุงอาหารแบบไม่ต่อเนื่องไม่รวมถึงขั้นตอนการทำอาหารที่เกี่ยวข้องกับการขัดจังหวะชั่วคราวหรือชะลอกระบวนการทำอาหารต่อเนื่องอย่างอื่น เช่น การทุบไก่ฉนวน

การจัดเก็บอาหารจากสัตว์ดิบที่ปรุงแล้วบางส่วนเหล่านี้เหมือนกับผลิตภัณฑ์เนื่องจากแต่ละอย่างยังคงต้องปรุงสุกด้วยอุณหภูมิการปรุงอาหารขั้นสุดท้ายที่เหมาะสมตามที่ระบุไว้ในกฎ (เว้นแต่จะมีคำแนะนำผู้บริโภค) และเครื่องหมายวันที่จะไม่จำเป็น

สถานประกอบการต้องได้รับการอนุมัติขั้นตอนเป็นลายลักษณ์อักษรจากหน่วยงานกำกับดูแลล่วงหน้า

กระบวนการสำหรับอาหารแต่ละชนิด:

- จะต้องมีการให้ความร้อนเริ่มต้นที่ระยะเวลาไม่เกินหกสิบนาที
- ทันทีหลังจากการให้ความร้อนช่วงแรก

ทิ้งไว้ให้เย็นลงตามเวลาและพารามิเตอร์อุณหภูมิที่ระบุ

- หลังจากเย็นลงแล้ว ให้แช่เย็นหรือแช่แข็ง
- ต้องปรุงโดยใช้กรรมวิธีในการอุ่นอาหารทุกส่วนให้มีอุณหภูมิและระยะเวลาที่เป็นไปตามข้อ 3-401.11
- จากนั้นนำไปแช่เย็นตาม 3-501.14 (A) หรือร้อนจัดที่อุณหภูมิ 135°F เสิร์ฟทันที หรือใช้เวลาเป็นตัวควบคุมด้านสาธารณสุข

ขั้นตอนการเขียนต้อง:

- อธิบายว่าข้อกำหนดจะได้รับการตรวจสอบ/จัดทำเป็นเอกสารอย่างไร และจะต้องดำเนินการแก้ไขอย่างไรหากไม่เป็นไปตามข้อกำหนด



ผู้จัดเลี้ยงมักปรุงเนื้อสัตว์บางส่วนก่อนที่จะปรุง "ให้เสร็จ" ในงาน

- อธิบายว่าอาหารเป็นอย่างไรหลังจากให้ความร้อนช่วงแรก แต่ก่อนที่จะปรุงเสร็จ จะต้องทำเครื่องหมายหรือระบุว่าเป็นอาหารที่ต้องปรุงก่อนที่จะเสนอขายหรือบริการ; และ
- อธิบายวิธีการแยกอาหารออกจากอาหารพร้อมรับประทาน