

# 食品规范情况说明书 (2)

您应该了解的规范内容

WWW.HEALTHOREGON.ORG  
/FOODSAFETY

## OAR 333-150-0000, 第 3-502.12 章

(A) 除了获得 § 3-502.11 规定变更的食品机构外, 使用低氧包装方法包装潜在危险食品的食品机构应控制肉毒杆菌的生长和毒素形成以及单核细胞增生李斯特氏菌的生长。<sup>P</sup>

(B) 使用低氧包装方法包装潜在危险食品的食品机构应具有包含 ¶ 8-201.14(D) 中规定信息的 HACCP 计划, 并且: <sup>Pf</sup>

(1) 确定要包装的食品; <sup>Pf</sup>

(2) 除本节 ¶¶ (C) - (E) 中的规定外, 要求包装食品的温度应保持在 5°C (41°F) 或更低, 并至少满足以下标准之一: <sup>Pf</sup>

(a) aw 小于等于 0.91, <sup>Pf</sup>

(b) pH 值小于等于 4.6, <sup>Pf</sup>

(c) 是在美国农业部监管的食品加工厂使用 9 CFR 424.21 中规定的物质腌制的肉类或家禽产品, 并且收到时包装完整, <sup>Pf</sup> 或者是一种含有高度竞争生物体的食品, 如生肉、生家禽或生蔬菜; <sup>Pf</sup>

(3) 描述如何在包装上醒目地贴上标签, 并附上说明。<sup>Pf</sup>

(4) 将从包装到食用的冷冻保质期限制在 14 个日历日内, 但产品保持冷冻的时间或原制造商的“销售日期”或“使用日期”除外, 以先到者为准; <sup>P</sup>

(5) 根据条例包括操作程序, <sup>Pf</sup> 和

(6) 根据条例描述培训计划。<sup>Pf</sup>

(C) 除包装前、包装期间和包装后冷冻的鱼类外, 食品机构不得使用低氧包装方法包装鱼类。<sup>P</sup>

## 公共卫生

### 原因:

当按照书面规定执行时, 本节中的低氧包装方法均可对**肉毒杆菌**和**单核细胞增生李斯特氏菌**的生长和/或毒素产生进行控制, 无需任何变更。

## 低氧包装, 无需变更

低氧包装 (ROP) 有多种方式。餐厅使用低氧包装最常见的方法是用塑料袋机械去除食品周围的空气, 形成密封, 称为真空包装。将食品包装在可重新密封的拉链储物袋中不被视为低氧包装。

使用低氧包装有很多好处, 例如减少冷冻食品表面干燥变硬、分装产品、延长保质期。遗憾的是, 通过去除食品周围的氧气, 也在营造一个有利于肉毒杆菌生长的环境。这会使安全食品在包装后成为潜在的致命食品。因此, 低氧包装的要求很多。

可以低氧包装一些食品而无需变更, 因为它们会阻碍肉毒菌的生长, 但您必须先编写关键控制点危害分析 (HACCP) 计划, 并获得当地公共卫生局的批准。

所有包装食品必须保持在 41°F 以下, 并且:

- 水活度小于等于 0.91, 或
- pH 值小于等于 4.6, 或
- 是受美国农业部监管的食品厂腌制的肉类, 且包装完整, 或
- 含有高度竞争的生物体, 如生肉、生家禽或生蔬菜。

生鱼包装比其他生鲜产品更严格, 因为在所有鱼类中都发现了肉毒杆菌。鱼在包装之前、期间和之后都需要冷冻, 即使在袋子里的时间不到 48 小时。

低氧包装还包括通过烹饪/冷藏和真空低温烹调方法包装食品。有关烹饪/冷藏和真空低温烹调工艺的具体信息, 请参见“情况说明书 (4)”。



真空包装通常用于将生肉分块冷冻

如果您想要低氧包装熟食或此处未列出的其他产品, 变更情况说明书提供变更相关信息。

如果将食品 (鱼除外) 放在密封袋中的时间 ≤ 48 小时, 则不视为低氧包装。