

# 食品法規資料概覽 #4

本法規相關須知事項

WWW.HEALTHOREGON.ORG  
/FOODSAFETY

## 烹調/冷藏和真空滅菌

### OAR 333-150-0000、 章節 3-502.12 (D)

(D) 除本節 ¶(C) 另有規範外、使用烹調、冷藏或真空滅菌流程包裝食品的食品機構應:

(1) 實施包含在 ¶8-201.14(D) 下指定資訊的危害分析重要管制點 (HACCP) 計劃; <sup>Pf</sup>

(2) 確保食品:

(a) 在該處所料理準備和食用、<sup>Pf</sup>

(b) 經烹調加熱食物的所有部分、<sup>P</sup>

(c) 烹調前後不受污染、<sup>P</sup>

(d) 在烹調前放入帶氧氣屏障的包裝中並密封、或在烹調後並在溫度低於 57°C (135°F) 前、立即放入包裝中並密封、<sup>P</sup>

(e) 在密封的包裝或袋子裡冷卻到 5°C (41°F)。<sup>P</sup>

(f) 保存在連續對時間和溫度進行監測的製冷裝置中、並每天目視檢查兩次、<sup>Pf</sup>且

(h) 標有產品名稱和包裝日期; <sup>Pf</sup>及

(3) 維護所需的記錄、以確認冷卻到保冷製冷時間/溫度之參數:

(a) 應監管當局要求提供此類記錄、<sup>Pf</sup>且

(b) 保存此類記錄至少 6 個月; <sup>Pf</sup>且

(4) 實行書面作業程序和培訓計劃。<sup>Pf</sup>

### 公眾健康

#### 理由:

這兩個過程都只依賴於時間/溫度、作為病原體生長的唯一障礙。因此、監測關鍵限值至關重要、包括為防止破壞營養細胞而建立的烹飪限值、為防止孢子/毒素產生而設的冷卻限值、以及為抑制任何存活病原體的生長和/或毒素產生而保持冷藏溫度的限值。溫度控制必須連續以電子監控進行、並每日兩次目視檢查、以確保冷藏溫度適當。

**烹調/冷藏**是將熟食密封在塑膠袋中、然後迅速冷藏的過程。這通常是在冰/水浴中完成、但也有其他方式。在烹飪的過程中、氧氣會減少、食物中的氧氣含量會降低、儘管塑膠袋可能在包裝密封的頂部有大量空氣。這個過程通常用於大批量的湯和醬汁。

**真空滅菌** [soo VEED] 是法文、意思是「在真空下」、這種烹調方法廣受廚師的歡迎。使用這種方法、新鮮的食材或半熟的食材會以真空密封在不滲透的塑膠袋中。然後袋子會在水浴中、以相對較低的溫度烹煮。

這種類型的包裝也被稱為減氧包裝 (ROP)。由於食品是在低氧環境中包裝、因此主要著重的是肉毒桿菌和單核細胞增生李斯特菌的生長和毒素的形成。這兩種微生物都能在冷藏溫度下生長、因此產品不能在 38°F-41°F 的溫度間儲存超過三天。

要使用這兩種流程中的任何一種、都必須在流程開始前、向當地衛生檢查員提交危害分析重要管制點 (HACCP) 計劃並獲得批准。您可以在我們的網站上、了

解更多關於 HACCP 計劃所應包含的內容之資訊:

[www.healthoregon.org/  
FoodSafety/Documents/  
haccp.pdf](http://www.healthoregon.org/FoodSafety/Documents/haccp.pdf)



豬肩肉包裝好、正等待烹煮。

如果您的冰箱沒有持續性時間和溫度的電子監控、則烹調/冷藏或真空滅菌便需要變通操作。

如果您只將食品 (魚類除外) 在密封袋中放置 ≤48 小時、則您無須提交 HACCP 計劃或申請變通操作。