

เอกสารข้อมูลมาตรฐานอาหาร #18

สิ่งที่คุณควรรู้เกี่ยวกับมาตรฐาน

WWW.HEALTHOREGON.ORG
/FOODSAFETY

**OAR 333-150-0000,
บทที่ 3-302.11(A)(1)(C)**

(A) อาหารต้องได้รับการปกป้องจากการปนเปื้อนข้ามโดย: (1) ยกเว้นตาม (1) (c) ด้านล่าง การแยกอาหารสัตว์ดิบระหว่างการเก็บรักษา การเตรียม การเก็บ และการจัดแสดงออกจาก:

(a) อาหารดิบพร้อมรับประทาน รวมทั้งอาหารจากสัตว์ดิบอื่น ๆ เช่น ปลาสำหรับทำซูชิหรือหอยมอลลัสกา หรืออาหารดิบพร้อมรับประทานอื่น ๆ เช่น ผลไม้และผัก P และ

(b) อาหารปรุงสุกพร้อมรับประทาน; P

(c) *อาหารสัตว์ดิบ ที่แช่แข็ง ที่แปรรูปในเชิงพาณิชย์และที่ได้รับการบรรจุหีบห่ออาจถูกจัดเก็บหรือแสดงด้วยกับกับหรืออยู่สูงกว่าอาหารพร้อมรับประทาน ที่แช่แข็งที่แปรรูปและได้รับการบรรจุหีบห่อ*

เหตุผลด้านสาธารณสุข:

อาหารจากสัตว์ดิบจะถูกแยกจากกันตามอุณหภูมิในการปรุงอาหารที่ต่อเนื่องกัน เนื่องจากอุณหภูมิในการปรุงอาหารตามที่ระบุใน § 3-401.11 จะขึ้นอยู่กับข้อมูลการทำลายความร้อนและปริมาณจุลินทรีย์ที่คาดการณ์ไว้ ตัวอย่างเช่น เพื่อป้องกันการปนเปื้อนข้าม เนื้อปลาและเนื้อหมูที่ต้องปรุงสุกที่อุณหภูมิภายใน 142°F เป็นเวลา 15 วินาทีจะต้องเก็บไว้เหนือหรือห่างจากเนื้อสัตว์ปีกดิบซึ่งต้องปรุงให้สุกภายใน อุณหภูมิ 165°F เป็นเวลา 15 วินาทีเนื่องจากมีปริมาณจุลินทรีย์ที่คาดว่าจะสูงชันอย่างมาก อนุญาตให้มีช่องเว้นสำหรับอาหารสัตว์ดิบแช่แข็งที่บรรจุในเชิงพาณิชย์เพื่อเก็บหรือแสดงใกล้กับหรืออยู่สูงกว่าอาหารที่บรรจุในเชิงพาณิชย์พร้อมรับประทานที่แช่แข็ง

การจัดเก็บอาหารสัตว์ดิบใน ช่องแช่แข็ง

ในอดีต สถานที่ที่ได้รับใบอนุญาตจำเป็นต้องแยกอาหารจากสัตว์ดิบ เช่น เนื้อวัว ปลา สัตว์ปีก และเนื้อหมู ออกจากกัน เช่นเดียวกับอาหารพร้อมรับประทานในตู้เย็นและห้องเย็น การเปลี่ยนแปลงกฎสุขาภิบาลอาหารจะขยายข้อกำหนดนี้ไปยัง**ตู้แช่แข็ง** เช่นกัน แต่สำหรับอาหารสัตว์ดิบที่มีการเปิดบรรจุภัณฑ์เชิงพาณิชย์และ/หรือบรรจุอาหารใหม่เท่านั้น เนื่องจากอาหารดิบหรืออาหารพร้อมรับประทานที่บรรจุในสถานที่นั้นมีความเสี่ยงที่จะเกิดการปนเปื้อนข้ามเพิ่มมากขึ้น การจัดการผลิตภัณฑ์เพิ่มเติม หยอดน้ำระหว่างกระบวนการแช่แข็ง การละลายบางส่วนหรือบรรจุภัณฑ์ที่มีการซิลไม่สมบูรณ์เพิ่มความเสี่ยงของการปนเปื้อนข้ามจากผลิตภัณฑ์เหล่านี้ที่บรรจุในบริษัท

อย่างไรก็ตาม มีช่องเว้นสำหรับอาหารสัตว์ดิบที่บรรจุในเชิงพาณิชย์ที่**แช่แข็ง**และยังไม่ได้เปิด ให้จัดเก็บหรือแสดงใกล้กับหรืออยู่สูงกว่าอาหารที่บรรจุในเชิงพาณิชย์พร้อมรับประทานที่แช่แข็ง

ควรออกแบบและบำรุงรักษาอุปกรณ์ช่องแช่แข็งเพื่อให้อาหารอยู่ในสภาพแช่แข็ง ควรดำเนินการแก้ไขหากตู้จัดเก็บหรือตู้แสดงสินค้าไฟดับหรือทำงานล้มเหลว

การจัดเก็บตู้แช่แข็งแนวตั้ง:
จัดเก็บหีบห่อที่เปิดไว้หรือเนื้อสัตว์ที่บรรจุหีบห่อใหม่และอาหารอื่น ๆ ตามลำดับนี้:

↓
ชั้นวางของด้านบน
อาหารพร้อมรับประทาน
ปลา สัตว์ปีก แอมเบอร์เกอร์หมู
หมูบด ไก่ สัตว์ปีกอื่น ๆ
ด้านล่าง



เนื้อดิบ สัตว์ปีก และอาหารทะเลสามารถจัดเก็บพร้อมกันหรืออยู่สูงกว่าอาหารพร้อมรับประทานในช่องแช่แข็ง หากรายการทั้งหมดได้รับการผลิตและบรรจุในเชิงพาณิชย์

การจัดเก็บตู้แช่แข็งแนวนอน:
ให้ใช้ภาชนะที่เรียบ ไม่ดูดซับ และทำความสะอาดได้เพื่อแยกผลิตภัณฑ์ออกจากกันที่ด้านล่างสุดของช่องแช่แข็งแบบเอียงหรือตู้แช่แข็งฝากระจกโค้ง