

식품공전 요약서 #19

규정에 대해 알아야 할 사항

WWW.HEALTHOREGON.ORG
/FOODSAFETY

생동물성 식품의 비연속 가열 조리

OAR 333-150-0000, 3장-401.14

비연속 가열 조리 과정을 거쳐 가열 조리하는 동물성 식품은 다음 항목을 준수해야 합니다.

- (A) 지속 시간이 60분을 넘지 않는 초기 가열 과정을 거쳐야 합니다.^P
- (B) 초기 가열 직후, ¶ 3-501.14 (A)에 따라 가열 조리된 잠재적 위험 식품에 대해 지정된 시간 및 온도 매개변수에 따라 냉각합니다.^P
- (C) 냉각 후, ¶ 3-501.16 (A)(2)에 따라 잠재적 위험 식품에 맞춰 지정된 대로 냉동 또는 냉장 보관합니다.^P
- (D) 판매 또는 서비스 전에 3-401.11에서 명시한 대로 조리 대상 식품에 따른 방법 중 하나를 준수하는 온도에 맞춰 그리고 그 시간 동안 식품의 모든 부분을 가열하는 과정을 거치며 조리합니다.^P
- (E) ¶ 3-501.16(A)에 명시된 뜨거운 보관 상태가 아닌 경우 ¶ 3-501.14 (A)에 따라 가열 조리된 잠재적 위험 식품에 대해 지정된 시간 및 온도 매개변수에 따라 냉각하거나, 즉시 제공하거나, 완전히 가열 조리한 후 § 3-501.19에 공중 보건 관리 방법으로 명시된 시간을 사용하여 보관합니다.^P 또한
- (F) 규칙에 명시된 서면 절차에 따라 준비하고 보관합니다.

공중 보건의 근거:

이 절차는 클로스트리디움 퍼프린젠스와 같은 박테리아를 형성하는 포자 및 살모넬라균과 같은 식물성 병원체의 성장에 대처하기 위함입니다. 초기 가열 과정은 이러한 병원체를 완전히 제거하지는 않지만 동물성 식품에 존재하는 경쟁 유기체를 감소시킵니다. 시설은 식품 근로자가 완전히 가열 조리되어 즉석섭취(RTE) 식품으로 오인하지 않도록 부분적으로 가열 조리 및 냉각된 식품을 반드시 식별해 두어야 합니다.

많은 시설에서 영업시간에 각 주문을 더욱 빠르게 처리할 수 있도록 식품을 미리 부분적으로 가열 조리합니다. 이것은 케이터링 서비스 제공자가 행사 전에 그릴에 치킨이나 스테이크에 종종 '자국'을 낸 다음 현장에서 가열 조리 과정을 완료하는 일반적인 절차이기도 합니다. 이 과정을 '블렌칭' 또는 '파쿠킹'이라고도 합니다.

비연속 가열 조리는 식품 시설에서 판매 또는 서비스 전에 식품의 초기 가열을 의도적으로 중단하고 나중에 가열 조리를 마무리하기 위해 식품을 냉각하고 보관할 수 있도록 하는 과정을 사용하는 식품 가열 조리법입니다.

비연속 가열 조리에는 칠면조 베이스팅과 같이 연속적인 가열 조리 과정을 일시적으로 중단하거나 속도를 늦추는 경우 외에는 연속적으로 가열 조리를 하는 조리 절차는 포함되지 않습니다.

부분적으로 가열 조리된 동물성 식품의 보관은 가열 조리되지 않은 제품과 동일한데, 각 식품이 여전히 규정에 명시된 적절한 최종 조리 온도로 조리되어야 하고(소비자 권고가 있는 경우 제외) 날짜 표시가 필요하지 않기 때문입니다.

시설은 서면 절차에 대해 규제 당국의 사전 승인을 받아야 합니다

- 각 식품의 과정은 다음과 같습니다. 반드시 지속 시간이 60분을 넘지 않는 초기 가열 과정을 거쳐야 합니다
- 초기 가열 직후 지정된 시간 및 온도 매개변수에 따라 냉각합니다
- 냉각 후 냉동 또는 냉장 보관합니다
- 반드시 3-401.11을 준수하는 온도와

시간에 맞추어 식품의 모든 부분을 가열하는 과정을 거쳐 가열 조리해야 합니다

- 그런 다음 3501.14(A)에 따라 냉각하거나 135F를 초과하여 뜨겁게 유지하거나, 즉시 제공하거나, 공중 보건 통제 방법으로 시간을 사용하여 보관합니다

서면 절차에는 반드시 다음을 포함해야 합니다.

- 요건을 모니터링/문서화하는 방법과 요건이 충족되지 않는 경우 취해야 할 시정 조치에 대해 설명합니다.



케이터링 서비스 업체는 행사에서 고기를 '마무리'하기 전에 부분적으로 조리하는 경우가 많습니다.

- 초기 가열 후, 그러나 가열 조리를 마무리하기 전에 식품을 어떻게 표시하는지 또는 판매 또는 서비스를 위해 제공하기 전에 가열 조리해야 하는 식품으로서 어떻게 식별하는지에 대해 설명합니다
- 식품을 즉석섭취(RTE) 식품과 분리하는 방법에 대해 설명합니다.