

フードコード・ファクトシート #2

コードについて知っておくべきこと

WWW.HEALTHOREGON.ORG
/FOODSAFETY

ORAR 333-150-0000、 チャプター3-502.12

(A) § 3-502.11 規定の特例許可を取得する飲食施設を除き、低酸素包装を使って潜在的有害性食品を包装する飲食施設は、ボツリヌス菌の増殖、毒素生成、ならびにリステリア・モノサイトゲネスを制御するものとします。P

(B) 低酸素実装方法を使って潜在的有害性食品を包装する飲食施設は、8-201.14(D) に規定されている情報を盛り込み、以下であるHACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point : 危害分析重要管理点) プランを導入することとします。PF

(1) 包装される食品を特定する。PF
(2) 本セクションの (C)~(E) で規定されている場合を除き、包装食品が5°C (41°F) 以下で維持され、以下の基準の1つ以上を満たすことを要求する：PF

(a) awが0.91以下であること。PF

(b) pHが4.6以下であること。PF

(c) 9 CFR 424.21 (連邦規制基準) に規定された物質を使って、USDA (米農務省) 規制下の食品加工工場で硬化や塩漬された肉または家禽製品であり、インタクト包装で受け取られること。PFまたは

(d) 生肉、生鶏肉、または生野菜などの高水準の競合する有機体を持つ食品であること。PF

(3) 指示事項がどのように目立つよう、際立つようにして包装にラベリングされるかを説明する。PF

(4) 製品が冷凍に保たれている時、または元の製造業者の「販売有効」あるいは「使用有効」期限のいずれかが先に訪れる時を除き、冷蔵貯蔵寿命を包装から消費まで暦で14日以下に制限する。P

(5) 規則に準じ、運営手順を組み込んでいる。PF

(6) 規則に準じ、トレーニングプログラムを明示する。PF

(C) 包装の前後や最中に冷凍されている魚を除き、飲食施設は、低酸素実装方法を使って魚を包装することができません。P

公衆衛生上の理由：

明文化されているものとして遵守されることで、本セクションのROP手法はすべて、特例許可なしで、ボツリヌス菌およびリステリア症の増殖や毒素生成を制御します。

特例許可なしでの低酸素包装

低酸素包装 (ROP) は多くの方法で実施されています。ROPの最もよくあるレストランでの用途は、ビニール袋の中に入っている食品周囲から機械的に空気を抜いて、真空包装と呼ばれる密封状態を生み出すものです。再封可能なジッパー保管袋に入れて食品を包装するのは、ROPとは考えられません。

冷凍焼けの緩和、製品の分割、保存可能期間の伸張など、ROPを使用する利点は数多くあります。あいにく、食品周囲の酸素を抜くことで、ボツリヌス菌の増殖に有利な環境が生まれます。結果として、安全な食品が、包装後に致死的な食品となる可能性があります。こうしたことを理由に、ROPにまつわる要件が多くあります。

ボツリヌス菌の増殖を阻む作用があることから、特例許可なしに、一部の食品をROPすることが出来るものの、最初に、Hazard Analysis and Critical Control Point (危害分析重要管理点：HACCP) プランを策定し、地域の公衆衛生当局の承認を受ける必要があります。

包装食品はすべて41F未満で、かつ以下に該当することが必要です：

- 水分活性が0.91以下である、または
- pHが4.6以下である、または
- USDA (米農務省) が規制する施設で製造されたインタクト包装の生肉であること。または
- 生肉、生鶏肉、または生野菜などの高水準の競合する有機体であること。

生魚は、すべての種にボツリヌス菌が存在することから、他の生の製品以上に厳格に対応されます。魚の場合、袋に入れられるのが48時間未満であっても、包装の前後および最中に冷凍することが義務付けられています。

またROPは、クックチルおよび真空調理方式による食品の袋詰め方法も対象とします。クックチルおよび真空調理による処理についての詳細は、ファクトシート #4をご確認ください。



真空包装は、一般として、冷凍用の生肉を分割するために使用されます

特例許可ファクトシート (Variance Fact Sheet) には、本書で取り上げられていないROP食品やその他の製品の調理を行う場合の特例許可についての情報が盛り込まれています。

密封した袋に (魚を除く) 食品を48時間以下、入れておくだけの場合、ROPとは考えられません。