

# खाद्य संहिताको तथ्य पाना #2

त पा ई ला ई सं हि ता का बा रे मा के था हा हु नु प छ

WWW.HEALTHOREGON.ORG/  
FOODSAFETY

## OAR 333-150-0000, च्याप्टर 3-502.12

(A) § 3-502.11 अन्तर्गत उल्लेख गरिएअनुसार भिन्नता प्राप्त गर्ने खाद्य प्रतिष्ठान बाहेक, कम गरिएको अक्सिजन प्याकेजिङ विधि प्रयोग गरी सम्भावित रूपमा खतरनाक खाद्य प्याकेज गर्ने खाद्य प्रतिष्ठानले क्लोस्ट्रिडियम बोटुलिनिमको वृद्धि र विषाक्त पदार्थ र लिस्टेरिया मोनोसाइटोजेनको वृद्धिलाई नियन्त्रण गर्ने छ।<sup>P</sup>

(B) कम गरिएको अक्सिजन प्याकेजिङ विधि प्रयोग गरी सम्भावित रूपमा खतरनाक खाद्य प्याकेज गर्ने खाद्य प्रतिष्ठानसँग § 8-201.14(D) अन्तर्गत उल्लिखित जानकारी समावेश गर्ने र निम्न कुरा सहित HACCP योजना हुने छ।<sup>P</sup>

(1) प्याक गरिनुपर्ने खाद्य पहिचान गर्ने;<sup>P</sup>  
(2) यस खण्डको § (C) - C अन्तर्गत उल्लिखित बाहेक, प्याक गरिएका खाद्यलाई 5°C (41°F) वा सोभन्दा कममा राख्न वा कम्तिमा पनि निम्नमध्ये एउटा मापदण्ड पूरा गर्ने आवश्यक पर्ने;<sup>P</sup>

(a) 0.91 वा कम aw भएको,<sup>P</sup>  
(b) 4.6 वा कम PH भएको,<sup>P</sup>  
(c) USDA द्वारा 9 CFR 424.21 मा उल्लिखित पदार्थहरू प्रयोग गरेर नियन्त्रित खाद्य प्रशोधन प्लान्टमा मासु वा पोल्ट्री उत्पादन भएको र एक अक्षुण्ण प्याकेजमा प्राप्त गरिएको,<sup>P</sup> वा  
(d) काँचो मासु, काँचो पोल्ट्री मासु वा काँचो सागसब्जीहरू जस्ता प्रतिस्पर्धी जीवहरूको उच्च स्तर भएको खाना भएको;<sup>P</sup>

(3) निर्देशनहरू सहित प्याकेजलाई कसरी प्रमुख र स्पष्ट रूपमा लेबल गरिने छ भनेर वर्णन गर्ने।<sup>P</sup>

(4) उत्पादनलाई जमाएको समय, वा पहिले नै देखा पर्ने वास्तविक उत्पादकको "बिक्री गर्ने" वा "प्रयोग गर्ने" मिति बाहेक, रेफ्रिजेरेटड शल्फ लाइफ (खाद्यवस्तु नकुहि रहने अवधि) लाई प्याकेजिङदेखि उपभोगसम्म 14 पात्रो दिनभन्दा बढीमा सीमित गर्ने;<sup>P</sup>

(5) नियमअनुसार सञ्चालनात्मक कार्यविधिहरू समावेश गर्ने,<sup>P</sup> र

(6) नियमअनुसार तालिमसम्बन्धी कार्यक्रम वर्णन गर्ने।<sup>P</sup>

(C) प्याकेजिङअघि, प्याकेजिङको अवधिमा र प्याकेजिङपछि जमेको माछा बाहेक, खाद्य प्रतिष्ठानले कम भएको अक्सिजन प्याकेजिङ विधि प्रयोग गरेर माछा प्याक नगर्न सक्छ।<sup>P</sup>

### जनस्वास्थ्यका कारणहरू:

लिखित रूपमा पालना गर्दा, यस खण्डमा भएका ROP विधिहरूले कुनै भिन्नता बिना C. बोटुलिनिम र L. मोनोसाइटोजेनहरूको वृद्धि र/वा विषाक्त उत्पादनका लागि नियन्त्रणहरू उपलब्ध गराउँछ।

## कुनै भिन्नता बिना कम गरिएको अक्सिजन प्याकेजिङ

कम भएको अक्सिजन प्याकेजिङ (ROP) धेरै तरिकाहरूमा गरिन्छ। ROP को सबैभन्दा सामान्य रेस्टुरेन्ट प्रयोग भनेको भ्याकुम प्याकेजिङ भनिने टाइट सिल बनाउनका लागि प्लास्टिकको झोलामा भएको खाद्य वरिपरिको हावालाई मेकानिकल रूपमा हटाउनु हो। सिल गर्न सकिने जिपर भण्डारण झोलाहरूमा प्याक गरिएको खाद्यलाई ROP मानिँदैन।

ROP प्रयोग गर्दा धेरै फाइदाहरू छन्, जस्तै जमाउँदा जल्ने कार्य कम गर्ने, उत्पादनको भाग लगाउने, शल्फ लाइफ (खाद्यवस्तु नकुहि रहने अवधि) लम्ब्याउने। दुर्भाग्यवश, खाद्य वरिपरिको अक्सिजन निकालेर, तपाईंले क्लोस्ट्रिडियम बोटुलिनिम को वृद्धिका लागि अनुकूल वातावरण पनि सिर्जना गर्दै हुनुहुन्छ। यसले प्याकेजिङपछि सुरक्षित खानालाई सम्भावित घातक खाना बनाउन सक्छ। ROP को वरिपरि धेरै आवश्यकताहरू भएको कारणले गर्दा पनि यो हुन्छ।

केही खानेकुराहरूमा बोटुलिनिमको वृद्धिमा अवरोधहरू भएको हुनाले तपाईं तिनीहरूलाई कुनै भिन्नता बिना ROP गर्न सक्नुहुन्छ र तर तपाईंले पहिले संकटपूर्ण नियन्त्रण बुँदाहरूको जोखिम विश्लेषण (HACCP) लेखेर आफ्नो स्थानीय जनस्वास्थ्य अधिकारीद्वारा अनुमोदित गरिएको हुनुपर्छ।

सबै प्याकेज गरिएका खानाहरू 41°F भन्दा कम र:

- 0.91 वा सोभन्दा कम पानीको गतिविधि भएको वा
- 4.6 वा कम PH भएको वा
- अक्षुण्ण प्याकेजबाट USDA-नियमित सुविधास्थलबाट संरक्षित मासु बनाएको वा
- काँचो मासु, काँचो पोल्ट्री मासु वा काँचो

सागसब्जीहरू जस्ता प्रतिस्पर्धी जीवहरूको उच्च स्तर भएको हुनुपर्छ।

काँचो माछा अन्य काँचो उत्पादनहरूभन्दा कडा हुन्छ किनभने C. बोटुलिनिम सबै प्रजातिहरूमा पाइन्छ। माछा 48 घण्टाभन्दा कम समयसम्म झोलामा भएता पनि यसलाई प्याक गर्नुअघि, प्याक गर्ने अवधिमा र प्याक गरेपछि जमाउनु पर्ने हुन्छ।

ROP मा पनि कुक/चिल र खानेकुराहरू झोलामा राख्ने सोस भिडका विधिहरू समावेश हुन्छन्। कुक/चिल र सोस भिड प्रक्रियाहरूबारे विशेष जानकारीका लागि तथ्य पाना#4 हेर्नुहोस्।



भ्याकुम प्याकेजिङ सामान्यतया जमाउनको लागि काँचो मासु भाग गर्न प्रयोग गरिन्छ

यदि तपाईं यहाँ सूचीबद्ध नगरिएका पकाइएको खानाहरू वा अन्य उत्पादनहरू ROP गर्न चाहनुहुन्छ भने भिन्नता तथ्य पानामा भिन्नताहरूको बारेमा जानकारी छ।

तपाईंले ≤48 घण्टासम्म सिल गरिएको झोलामा खाद्य (माछा बाहेक) मात्र छोड्नुभयो भने यसलाई ROP मानिँदैन।