

# 食品规范情况说明书 (4)

您应该了解的规范内容

WWW.HEALTHOREGON.ORG  
/FOODSAFETY

## 烹饪/冷藏和真空低温烹调

### OAR 333-150-0000, 第 3-502.12 (D) 章

(D) 除本节 ¶ (C) 中的规定外, 使用烹饪/冷藏或真空低温烹调工艺包装食品的食品机构应:

(1) 实施包含 ¶ 8-201.14(D) 中规定信息的 HACCP 计划; <sup>PF</sup>

(2) 确保食品:

(a) 在现场制备和食用, <sup>PF</sup>

(b) 烹饪时加热食品的所有部分, <sup>P</sup>

(c) 烹饪前后免受污染, <sup>P</sup>

(d) 在烹饪前放在具有隔氧层的包装中并密封, 或在烹饪后并在温度低于 57°C (135°F) 之前立即放在包装中并密封, <sup>P</sup>

(e) 在密封包装或袋子中冷却至 5°C (41°F)。 <sup>P</sup>

(f) 存放在制冷装置中, 该制冷装置可连续监测时间和温度, 并每天进行两次目视检查, <sup>PF</sup> 以及

(h) 标记产品名称和包装日期; <sup>PF</sup> 以及

(3) 保存所需的记录, 以确认冷却和保冷制冷时间/温度参数:

(a) 按要求向监管机构提供此类记录, <sup>PF</sup> 以及

(b) 至少保存此类记录 6 个月; <sup>PF</sup> 以及

(4) 执行书面操作程序和培训计划。 <sup>PF</sup>

### 公共卫生 原因:

两种工艺都取决于致病菌生长的唯一障碍—时间/温度。因此, 监测关键限值至关重要, 包括通过烹饪破坏营养细胞、通过冷却防止孢子生长/毒素产生, 以及通过保持冷藏温度抑制任何存活病原体的生长和/或毒素产生确定的限值。温度控制必须每天连续进行两次电子监控和目视检查, 以验证制冷温度是否足够。

烹饪/冷藏是一种将热的食品密封在塑料袋中并快速冷却的工艺。这通常在冰浴/水浴锅中完成, 也可以选择其他方式。烹饪过程会排出氧气, 使食品中的氧气含量降低, 虽然塑料袋可能会在包装顶部密封大量空气。这种工艺通常用于包装大批量的汤和酱汁。

真空低温烹调 [soo VEED] 是一个法语短语, 意思是“在真空下”, 这种食品制备方法越来越受厨师的欢迎。用这种方法, 新鲜的生配料或部分煮熟的配料被真空密封在一个防水塑料袋中。然后在水浴锅中以相对较低的温度烹饪袋子。

这种类型的包装也称为低氧包装 (ROP)。由于食品在低氧环境中包装, 因此主要关注肉毒杆菌的生长和毒素形成, 以及单核细胞增生李斯特氏菌的生长。这两种生物体都可以在制冷温度下生长, 所以产品在 38°F-41°F 之间不能储存超过三天。

若要使用这两种工艺中的任何一种, 必须向当地卫生检查员提交关键控制点危害分析 (HACCP) 计划, 并在开始该工艺之前获得批准。

您可以在我们的网站上找到关于 HACCP 计划的更多信息, 网址为:

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



梅花肉已包装好, 等待烹饪。

如果您不能对制冷时间和温度持续进行电子监控, 则需要对烹饪/冷藏或真空低温烹调进行变更。

如果您将食品 (鱼除外) 放在密封袋中的时间 ≤ 48 小时, 则无需提交 HACCP 计划或申请变更。