

เอกสารข้อมูลมาตรฐานอาหาร #4

สิ่งที่คุณควรรู้เกี่ยวกับมาตรฐาน

WWW.HEALTHOREGON.ORG
/FOODSAFETY

OAR 333-150-0000 บทที่ 3-502.12 (D)

(D) ยกเว้นตามที่ระบุไว้ใน ๑ (C) ของส่วนนี้ สถานประกอบอาหารที่บรรจุอาหารโดยใช้กระบวนการปรุงอาหารแช่เย็นหรือซูวีต จะต้อง:

- (1) ดำเนินการตามแผน HACCP ที่มีข้อมูลตามที่ระบุใน ๑ 8-201.14(D);^{Pf}
 - (2) ตรวจสอบให้แน่ใจว่าอาหาร:
 - (a) ถูกเตรียมและบริโภคในสถานที่^{Pf}
 - (b) ทุกส่วนของอาหารถูกปรุงให้ร้อน^P
 - (c) ได้รับการป้องกันการปนเปื้อนทั้งก่อนและหลังปรุงอาหาร^P
 - (d) ถูกบรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่มีผนึกกันออกซิเจนและปิดสนิทก่อนปรุงอาหาร หรือบรรจุในบรรจุภัณฑ์และปิดผนึกทันทีหลังการปรุงอาหาร และก่อนที่จะมีอุณหภูมิต่ำกว่า 57°C (135°F)^P
 - (e) ทำให้เย็นลงถึง 5°C (41°F) ในบรรจุภัณฑ์หรือถูกที่ปิดสนิท^P
 - (f) จัดไว้ในตู้ทำความเย็นที่มีการตรวจสอบเวลาและอุณหภูมิอย่างสม่ำเสมอและได้รับการตรวจด้วยสายตาวันละสองครั้ง^{Pf} และ
 - (h) ติดฉลากชื่อผลิตภัณฑ์และวันที่บรรจุ^{Pf} และ
 - (3) ทำการจับบันทึกที่จำเป็นเพื่อยืนยันว่าการแช่เย็นและระหว่างแช่เย็นรักษาเวลาของการแช่เย็น/ พารามิเตอร์อุณหภูมิ:
 - (b) จัดทำบันทึกดังกล่าวให้กับหน่วยงานกำกับดูแลตามคำขอ^{Pf} และ
 - (4) รักษาบันทึกดังกล่าวเป็นเวลาอย่างน้อย 6 เดือน;^{Pf} และ
- ใช้ขั้นตอนการปฏิบัติงานที่เป็นลายลักษณ์อักษรและโปรแกรมการฝึกอบรม^{Pf}

เหตุผลด้าน สาธารณสุข:

กระบวนการทั้งสองขึ้นอยู่กับเวลา/ อุณหภูมิเพียงอย่างเดียวซึ่งเป็นอุปสรรคต่อการเจริญเติบโตของเชื้อก่อโรค ดังนั้น การเฝ้าติดตามของเชตวิกฤต รวมถึงการทำหน้าที่ปรุงสุกเพื่อทำลายเซลล์พิษ การทำความเย็นเพื่อป้องกันการเจริญเติบโตของสปอร์/การผลิตสารพิษ และการรักษาอุณหภูมิที่เย็นเพื่อยับยั้งการเจริญเติบโตและ/หรือการผลิตสารพิษของเชื้อโรคที่ยังมีชีวิตอยู่ได้จึงเป็นสิ่งจำเป็น การควบคุมอุณหภูมิต้องได้รับการตรวจสอบทางอิเล็กทรอนิกส์อย่างสม่ำเสมอและตรวจสอบด้วยสายตาวันละสองครั้งเพื่อยืนยันว่าอุณหภูมิในการทำความเย็นเพียงพอ

การปรุงสุก/แช่เย็น และ ซูวี

ปรุงสุก/แช่เย็น เป็นกระบวนการที่อาหารร้อนถูกปิดผนึกในถุงพลาสติกและแช่เย็นอย่างรวดเร็ว โดยทั่วไปจะทำในอ่างน้ำแข็ง/น้ำ แต่ก็ยังมีตัวเลือกอื่น ๆ ขั้นตอนการปรุงสุกจะขับออกซิเจนออกและทำให้ระดับออกซิเจนในอาหารลดลง แม้ว่าถุงพลาสติกอาจถูกปิดผนึกด้วยอากาศปริมาณมากที่ด้านบนของบรรจุภัณฑ์ก็ตาม กระบวนการนี้มักใช้สำหรับซูปและซอสปริมาณมาก

ซูวี [ซู วีต] เป็นวิธีการปรุงสุกที่หมายความว่าเป็น "ภายใต้สุญญากาศ" และวิธีการเตรียมอาหารนี้กำลังได้รับความนิยมในหมู่เชฟ ด้วยวิธีนี้ วัตถุดิบที่สดใหม่หรือส่วนผสมที่ปรุงสุกแล้วบางส่วนจะถูกปิดผนึกสุญญากาศในถุงพลาสติกที่ไม่สามารถซึมผ่านได้ จากนั้นถุงจะถูกทำให้สุกที่อุณหภูมิค่อนข้างต่ำในอ่างน้ำ

บรรจุภัณฑ์ประเภทนี้อาจเรียกว่าบรรจุภัณฑ์ที่ลดออกซิเจน (ROP) เนื่องจากอาหารถูกบรรจุในบรรยากาศที่มีออกซิเจนลดลง ความกังวลหลักคือการเจริญเติบโตและการสร้างสารพิษโดยคลอสทริเดียม โบทูลินัม (*Clostridium botulinum*) และการเติบโตของลิสทีเรีย โมโนไซโตเจเนส (*Listeria monocytogenes*) สิ่งมีชีวิตทั้งสองนี้สามารถเติบโตได้ในอุณหภูมิที่เย็นจัด ดังนั้นผลิตภัณฑ์จึงไม่สามารถจัดเก็บไว้ได้ระหว่าง 38F-41F เป็นเวลานานเกินสามวัน

หากต้องการใช้กระบวนการใด กระบวนการหนึ่งเหล่านี้ จะต้องส่งแผนการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่

ต้องควบคุม (HACCP) ไปยังผู้ตรวจสอบสภาพในพื้นที่ของคุณและได้รับการอนุมัติก่อนเริ่มกระบวนการ คุณสามารถหาข้อมูลเพิ่มเติมเกี่ยวกับสิ่งที่จะใส่ไว้ในแผน HACCP ของคุณได้จากเว็บไซต์ของเราที่:

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



หัวไหลหมูในหีบห่อและรอการปรุงสุก

หากผู้ทำความเย็นของคุณไม่ได้รับการตรวจสอบเวลาและอุณหภูมิทางอิเล็กทรอนิกส์อย่างสม่ำเสมอ จะต้องใช้ใบอนุญาตยกเลิกข้อบังคับในการปรุงสุก/แช่เย็นหรือการซูวี

หากคุณทิ้งเฉพาะอาหาร (ยกเว้นปลา) ไว้ในถุงปิดผนึกเป็นเวลา ≤48 ชั่วโมง คุณไม่จำเป็นต้องส่งแผน HACCP หรือขอใบอนุญาตยกเลิกข้อบังคับ