

Trang Thông tin Bộ luật Thực phẩm #4

Những điều bạn nên biết về Bộ luật

WWW.HEALTHOREGON.ORG
/FOODSAFETY

OAR 333-150-0000, CHƯƠNG 3-502.12 (D)

(D) Trừ khi được qui định ở mục ¶ (C) của phần này, cơ sở thực phẩm đóng gói thực phẩm bằng quy trình nấu chín và làm lạnh nhanh (cook-chill) hoặc nấu chậm chân không ở nhiệt độ thấp khoảng 55-60°C (phương pháp nấu sous vide) phải:

- (1) Thực hiện theo chương trình HACCP bao gồm thông tin như được qui định trong mục ¶ 8-201.14 (D);^{PT}
- (2) Đảm bảo thực phẩm được:
 - (a) Chuẩn bị và tiêu thụ tại chỗ;^{PT}
 - (b) Được nấu để làm nóng toàn bộ thực phẩm;^P
 - (c) Được bảo vệ khỏi nhiễm khuẩn trước và sau khi nấu;^P
 - (d) Đóng gói có màng ngăn oxy và đóng dán kín trước khi nấu, hoặc đặt trong gói và đóng dán kín ngay sau khi nấu và trước khi đạt nhiệt độ dưới 57°C;^P
 - (e) Làm lạnh đến 5°C trong gói hoặc túi đóng dán kín.
 - (f) Được giữ trong tủ lạnh luôn được theo dõi về thời gian, nhiệt độ và được kiểm tra trực quan hai lần mỗi ngày;^{PT} và
 - (g) Được dán nhãn với tên sản phẩm và ngày đóng gói;^{PT} và
- (3) Lưu giữ các hồ sơ cần thiết để xác nhận ghi các thông số thời gian/nhiệt độ làm lạnh và giữ lạnh:
 - (a) Cung cấp những hồ sơ này cho cơ quan quản lý khi có yêu cầu;^{PT} và
 - (b) Lưu giữ hồ sơ này trong ít nhất 6 tháng;^{PT} và
- (4) Triển khai các quy trình vận hành bằng văn bản và một chương trình đào tạo.^{PT}

LÝ DO SỨC KHỎE CÔNG CỘNG:

Cả hai qui trình phụ thuộc vào thời gian/nhiệt độ là những phương pháp duy nhất chống lại sự phát triển của mầm bệnh. Do đó, việc giám sát các giới hạn tối hạn bao gồm cả những giới hạn được thiết kế để nấu chín nhằm phá hủy tế bào sinh dưỡng, làm lạnh để ngăn chặn sự phát triển của bào tử/ sản sinh độc tố và duy trì nhiệt độ bảo quản lạnh để ức chế sự phát triển và/ hoặc sản sinh độc tố của bất kỳ mầm bệnh nào còn sống sót. Việc kiểm soát nhiệt độ phải được theo dõi liên tục bằng điện tử và kiểm tra trực quan hai lần mỗi ngày để xác minh rằng nhiệt độ làm lạnh là thích hợp.

Nấu/Làm lạnh và Nấu chậm chân không ở nhiệt độ thấp

Nấu/Làm lạnh là một quá trình trong đó thực phẩm nóng được bọc dán kín trong túi nhựa và nhanh chóng được làm lạnh. Quá trình này thường được thực hiện trong bể nước đá/ nước, nhưng còn có những lựa chọn khác. Quá trình nấu làm mất oxy và làm giảm mức oxy trong thực phẩm, mặc dù túi nhựa có thể được đóng dán kín có một lượng lớn không khí ở phần trên gói. Quá trình này thường được sử dụng cho các mẻ nấu súp và nước sốt lớn.

Sous Vide [soo VEED] là một cụm từ tiếng Pháp có nghĩa là "dưới chân không", và phương pháp chế biến thực phẩm này đang trở nên phổ biến trong giới đầu bếp. Với phương pháp này, các nguyên liệu tươi sống hoặc nguyên liệu đã nấu chín một phần được đóng hút chân không trong túi ni lông không thấm nước. Sau đó, túi được nấu ở nhiệt độ tương đối thấp trong nồi nước.

Loại đóng gói này cũng còn được gọi là đóng gói hút chân không (Reduced Oxygen Packaging, ROP). Do thực phẩm được đóng gói trong môi trường thiếu oxy, mối lo ngại chính là sự phát triển và hình thành độc tố của vi khuẩn *Clostridium botulinum* và sự phát triển của vi khuẩn *Listeria monocytogenes*. Cả hai loại vi sinh vật này đều có thể phát triển trong nhiệt độ lạnh, vì vậy sản phẩm loại này không được bảo quản ở 3,3°C-5°C trong hơn ba ngày.

Để sử dụng một trong hai quy trình này, chương trình Phân tích Mối nguy của các Điều Kiểm soát Tối hạn (HACCP) phải được gửi trình cho thanh tra y tế địa phương của bạn và được chấp thuận trước khi bắt đầu quy trình.

Bạn có thể tìm thêm thông tin về những gì cần đưa vào kế hoạch HACCP của mình trên trang web của chúng tôi tại www.healthoregon.org/FoodSafety/Documents/haccp.pdf.



Thịt lợn vai đóng gói chờ làm chín.

Nếu hệ thống làm lạnh của bạn không được theo dõi liên tục bằng điện tử về thời gian và nhiệt độ, thì cần phải có một phương sai đối với qui trình nấu/làm lạnh hoặc nấu sous vide.

Nếu bạn chỉ để thực phẩm (ngoại trừ cá) trong túi đóng dán kín trong thời gian ≤48 giờ, thì không bắt buộc phải đệ trình kế hoạch HACCP hoặc đăng ký phương sai.