

食品法規資料概覽 #18

本法規相關須知事項

WWW.HEALTHOREGON.ORG/
FOODSAFETY

在冷凍櫃儲存生動物食品

OAR 333-150-0000、 章節 3-302.11(A) (1)(C)

(A) 食品應通過以下措施防止交叉污染:(1) 除下文第(1)(c)段另有規範外、生動物食品在儲存、製備、保存及展示期間、應與下列食品分開:

(a) 生的即食食品、包括其他的生動物食品、如壽司用魚或軟體貝類、或其他生的即食食品、如水果和蔬菜、^P和

(b) 熟即食食品;^P

(c) 冷凍、商業加工和包裝的生動物食品可能與冷凍、商業加工和包裝的即食食品一起儲存或展示、或放置於冷凍、商業加工和包裝的即食食品之上。

公眾健康理由:

生動物食品應根據連續的烹調溫度進行分離、因為 § 3-401.11 規定的烹調溫度是基於熱破壞數據和預期的微生物負荷。例如、防止交叉污染、魚和豬肉是需要以 15 秒的 145°F 內部溫度進行烹煮、應儲存在生的家禽之上、或者遠離儲存、而生的家禽需要以 15 秒的 165°F 內部溫度進行烹煮、而這遠遠高於預期的微生物負荷。在冷凍、商業包裝的即食食品附近或以上存放或展示的冷凍、商業包裝的生動物食品除外。

歷史上、會要求持證的設施將生動物食品(如牛肉、魚、家禽和豬肉)和冰箱裡的即食食品以及冷凍櫃中的即食食品分開存放。《食品衛生法》的一項改變、**將這一要求擴大到冷凍櫃**、但這只適用於商業包裝和已開封和/或被重新包裝的生動物食品。這是因為現場包裝的生食或即食食品存在較大的交叉污染風險。額外的產品處理、冷凍過程中的滴漏、部分解凍或包裝上不完整的密封、都會增加內部包裝的這些產品交叉污染的風險。

但是、**冷凍**有個例外、即未開封的商業包裝的即食食品附近或以上存放或展示的冷凍、商業包裝的生動物食品。

冷凍設備的設計和維護應使食品保持冷凍狀態。如果儲存或展示櫃沒電或發生其他故障、則應採取糾正措施。

立式冰箱儲存方法:

包裝開封或重新包裝的肉類和其他食品應按以下順序存放:

最上層
↓
即食食品、魚類、
牛排、豬肉漢堡、
絞豬肉、雞肉、
其他家禽則在底層



未烹煮的肉類、家禽及海產如經商業加工及包裝、可與即食食品或以上食品一並存放於冷凍櫃。

臥式冰箱儲存方法:

可以使用光滑、不吸水、可清潔的容器將可觸及式或冷凍櫃底部的產品彼此分開。