

# खाद्य संहिता तथ्य पाना #18

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

WWW.HEALTHOREGON.ORG  
/FOODSAFETY

## फ्रिजरमा काँचो मासु भण्डार गर्ने

OAR 333-150-0000, च्याप्टर  
3-302.11(A)(1)(C)

(A) खाना निम्नद्वारा क्रस दूषणबाट सुरक्षित हुन सक्छ: (1) तल दिइएको (1)(c) मा उल्लिखित बाहेक, निम्नबाट भण्डारण गर्ने, तयार पार्ने, समाल्ने र देखाउने अवधिमा काँचो मासु छुट्टयाउने:

(a) खानका लागि तयार काँचो खानाले सुशो वा मोलुस्कन शेलफिसका लागि माछा जस्ता अन्य काँचो मासु वा फलफूल र सागसब्जीहरू जस्ता अन्य खानका लागि तयार काँचो खाना समावेश गर्छ र

(b) खानका लागि तयार पाकेको खाना; र

(c) फ्रोजन, व्यावसायिक रूपमा संसाधित र प्याक गरिएको काँचो मासु फ्रोजन, व्यावसायिक रूपमा संसाधित र प्याक गरिएको, खानका लागि तयार खानासँगै वा माथि भण्डारण गरिएको वा प्रदर्शन गरिएको हुन सक्छ।

### जनस्वास्थ्य कारणहरू:

§ 3-401.11 अन्तर्गत उल्लेख गरिएनुसार पकाउने तापक्रमहरू थर्मल विनाश डाटा र प्रत्याशित माइक्रोबियल लोडका आधारमा भएदेखि काँचो मासु पकाउने तापक्रमहरूको अनुक्रमका आधारमा छुट्टयाउन सकिन्छ। उदाहरणका लागि, क्रस दूषित रोक्न, माछा र पोर्क जुन 15 सेकेन्डसम्म 145°F को आन्तरिक तापक्रममा पकाउन आवश्यक हुन्छ, काँचो पोल्ट्री मासुबाट माथि वा टाढा भण्डारण गरिन्छ, जुन यसको अत्याधिक रूपमा उच्च प्रत्याशित माइक्रोबियल लोडका कारण 15 सेकेन्डसम्म 165°F को आन्तरिक तापक्रममा पकाउन आवश्यक हुन्छ। अपवाद फ्रोजन, व्यापारिक रूपमा प्याक गरिएका खानका लागि तयार खानामा वा माथि भण्डारण गरिएको वा प्रदर्शन गरिएको संलग्न गर्ने फ्रोजन, व्यापारिक रूपमा प्याक गरिएका काँचो मासुका लागि अनुमति दिइएको हो।

ऐतिहासिक रूपमा, इजाजतप्राप्त सुविधाहरूलाई एक अर्काबाट बिफ, माछा, पोल्ट्री र पोर्क जस्ता काँचो मासुका साथसाथै रेफ्रिजेरेटर र वाक-इनहरूमा खानका लागि तयार खानाहरू छुट्टयाउन आवश्यक गरिएको छ। खाद्य स्वच्छता नियमहरूमा परिवर्तनहरूले फ्रिजर यूनिटमा पनि यो आवश्यकता विस्तारित हुने छ तर काँचो मासुका लागि मात्र जहाँ तिनीहरूको व्यावसायिक प्याकेजिङ खोलिएको हुन्छ र/वा खाना पुन प्याक गरिएको हुन्छ। यो किनभने काँचो वा खानका लागि तयार खाना जुन साइटमा प्याक गरिएका खानामा क्रस दूषणको उच्च जोखिम हुन्छ। प्याकेजमा फ्रिजिङ प्रक्रिया, आंशिक पग्लिएको वा पूरा सिलहरू नगरिएको अवधिमा अतिरिक्त उत्पादन सम्हाल्ने, ड्रिपेजले घरमा प्याक गरिएका यी उत्पादनहरूले क्रस दूषणको जोखिम बढाउँछ।

यद्यपि, फ्रोजन, व्यापारिक रूपमा प्याक गरिएका खानका लागि तयार खानामा वा माथि भण्डारण गरिएको वा प्रदर्शन गरिएको संलग्न गर्ने फ्रोजन, नखोलिएका व्यापारिक रूपमा प्याक गरिएका काँचो मासुका लागि अपवाद छ।

फ्रिजरको उपकरण खानाहरू फ्रोजन अवस्थामा राख्न डिजाइन गरिएको वा बनाइएको हुनुपर्छ। भण्डारण वा प्रदर्शन यूनिटले पावर घटाएमा वा अन्यथा असफल भएमा सुधारात्मक कार्य गर्नुपर्छ।

### ठाडो फ्रीजर भण्डारण:

यस अर्डरमा भण्डारणमा खोलिएका फ्याकेज वा पुन प्याक गरिएका मासु र अन्य खानाहरू:

शीर्ष शेल्फ  
खानका लागि तयार खाना माछा, स्टेक, पोर्क ह्याम्बर्गर, ग्राउण्ड पोर्क चिकन, अन्य पोल्ट्री  
तल्लो शेल्फ



काँचो मासु, पोल्ट्री र समुन्द्री खाना व्यापारिक रूपमा प्रक्रिया गरिएको र प्याक गरिएको भएमा सबै वस्तु फ्रिजरमा खानका लागि तयार खानाका साथ वा माथि भण्डारण गर्न सक्नुहुन्छ।

तेर्सो फ्रीजर भण्डारण: पहुँच गर्ने वा चेस्ट फ्रिजरको तल एक अर्काबाट उत्पादनहरू छुट्टयायर राख्न सहज, गैर-शेषक, सजिलै सफा गर्न सकिने कन्टेनरहरू प्रयोग गर्न स्वीकार्य हुन्छ।