

食品法規資料概覽 #2

本法規相關須知事項

WWW.HEALTHOREGON.ORG/
FOODSAFETY

沒有變通操作的減氧包裝

OAR 333-150-0000、

章節 3-502.12

(A) 除 § 3-502.11 規定的變通操作外、使用減氧包裝方法包裝潛在危險食品的食品機構應控制肉毒桿菌的生長和毒素形成、以及單核細胞增生李斯特菌的生長。^P

(B) 使用減氧包裝方法包裝潛在危險食品的食品機構應具有 HACCP 計劃、該計劃應包含 § 8-201.14(D) 下指定的資訊、並且:^{Pf}

(1) 標示需要包裝的食品;^{Pf}

(2) 除本節 § 3-502.12(C)-(E) 中另有規定外、要求包裝食品應保持在 5°C (41°F) 或以下溫度、並滿足以下至少一項標準:^{Pf}

(a) 水活度為 0.91 或以下、^{Pf}

(b) pH 值為 4.6 或以下、^{Pf}

(c) 肉類或家禽產品是在美國農業部 (USDA) 監管的食物加工廠使用 9 CFR 424.21 中指定的物質、並以完整的包裝收取、^{Pf}或

(d) 是一種具高水平競爭生物體的食物、例如未烹煮的肉類、家禽或蔬菜;^{Pf}

(3) 描述包裝應如何顯眼地貼上提示、並附有說明。^{Pf}

(4) 將從包裝到消費的冷藏儲存期限限制在 14 個日曆天以下、但產品保持冷凍的時間、或原製造商的「銷售截止日期」或「使用截止日期」(以先到的日期為準) 除外;^P

(5) 包括按法規的作業程序、^{Pf}和

(6) 按法規描述培訓方案。^{Pf}

(C) 除包裝前、包裝中和包裝後冷凍的魚類之外、食品機構不得使用減氧包裝方法來包裝魚類。^P

減氧包裝 (ROP) 有很多方法可以進行。最常見的餐廳使用減氧包裝是機械地從塑膠袋中去除食物周圍的空氣、形成一個緊密的密封封包、這被稱為真空包裝。用可再密封的拉鍊儲存袋包裝食品的方式、不被視作減氧包裝。

減氧包裝的使用有很多好處、比如減少冷凍食物燒焦、分裝產品、延長儲存壽命。可惜、透過去除食物周圍的氧氣、您也創造出一個有利於肉毒桿菌生長的環境。這可能會使一種安全的食品在包裝後、變成潛在的致命食品。正因如此、減氧包裝有許多要求。

您可以在沒有變通操作的情況下、以減氧包裝來包裝某些食物、因為它們不利於肉毒桿菌的生長、但您必須先填寫一份危害分析重要管制點 (HACCP) 計劃、並獲得當地衛生當局的批准。

所有包裝食品必須存放於 41°F 以下、以及:

- 水活度為 .91 或以下、或
- pH 值為 4.6 或以下、或
- 是來自美國農業部監管設施的完整包裝之醃肉、或
- 具高水平競爭生物體的食物、例如未烹煮的肉類、家禽或蔬菜。

未烹煮的魚類比其他產品更為嚴格、因為所有魚種都含有肉毒桿菌。魚類在包裝前、包裝中和包裝後都需要冷凍、即使包裝時間少於 48 小時也一樣。

減氧包裝還包括包裝食品的烹調/冷藏和真空滅菌之方法。有關烹調/冷藏和真空滅菌的流程之具體資訊、請參閱資料概覽 #4。



真空包裝通常用於冷凍生肉

如果您想要以減氧包裝法包裝熟食或其他不列於此的產品、變通操作資料概覽具有關於變通操作的資訊。

如果只將食品 (魚類除外) 在密封袋中放置 ≤48 小時、則不視作減氧包裝。

公眾健康

理由:

按照法規、本節中的減氧包裝方法都對肉毒桿菌和單核細胞增生李斯特菌的生長和/或毒素產生進行控制、而沒進行變通操作。