

คลังข้อมูลสถานที่ประกอบอาหาร



ถาม-ตอบ การทำลายปรสิต

หมายเหตุ: ลิงก์ทั้งหมดในเอกสารนี้แสดงข้อมูลที่เขียนเป็นภาษาอังกฤษ

1. ทำไมถึงจำเป็นต้องทำลายปรสิต?

สิ่งมีชีวิตทั้งหมด รวมถึง ปลา มีปรสิต ปรสิตเป็นสิ่งที่เกิดขึ้นตามธรรมชาติ ไม่ใช่การปนเปื้อน ปรสิตพบได้ทั่วไปในปลา เหมือนกับที่พบหนองในผักและผลไม้ ปรสิตจะถูกฆ่าระหว่างกระบวนการปรุง ดังนั้น จึงไม่มีข้อกังวลด้านสุขภาพในปลาที่ปรุงสุกทุกส่วน

ปรสิตกลายเป็นข้อกังวลเมื่อผู้บริโภครับประทานเนื้อปลาดิบ ไม่สุก หรือผ่านการถนอมอาหารมาเล็กน้อย เช่น ซาชิมิ ซูชิ หรือ เซวีเช่ การแช่แข็ง ตามที่กำหนดในระเบียบ 2010 สามารถฆ่าปรสิตทุกชนิดที่มีได้

2. ปลาดิบและไมสุกชนิดใดที่ต้องนำไปทำลายปรสิต?

การทำลายปรสิตต้องดำเนินการในปลาดิบและไมสุกทุกชนิด ยกเว้น ปลาที่ระบุไว้ในระเบียบ 3-402.11B (ดูด้านล่าง) ระเบียบ 2010 ได้ระบุถึงปลาว่า

“(ก) ปลาน้ำจืดหรือปลาน้ำเค็ม สัตว์จำพวกกุ้งกั้งปู และสิ่งมีชีวิตในน้ำรูปแบบอื่นๆ ที่ไม่ใช่สัตว์ปีก หรือสัตว์เลี้ยงลูกด้วยนม รวมถึงแต่ไม่จำกัดเพียง จระเข้ กบ เต่าน้ำ แมงกะพรุน ปลิงทะเล เม่นทะเล และไข่ของสัตว์ดังกล่าว และสัตว์จำพวกหอยและปลาหมึก หากจัดเป็นสัตว์จำพวกที่เป็นอาหารของมนุษย์ (ข) ปลา รวมถึงผลิตภัณฑ์อาหารที่มนุษย์รับประทานได้ที่ได้มาจากทั้งหมดหรือส่วนใดส่วนหนึ่งของปลา รวมถึงปลาที่ผ่านกระบวนการใดๆ แล้วก็ตาม” (1-202)

ปลาที่ไม่จำเป็นต้องผ่านการทำลายปรสิต (3-402.11B) ได้แก่:

- แหล่งจับเก็บสัตว์จำพวกหอยและปลาหมึก (1-202)
- ทูน่าที่อยู่ในสปีชีส์ *Thunnus alalunga*, *Thunnus albacares* (ทูน่าครีบลีลอง), *Thunnus altanticus*, *Thunnus maccoyii* (ทูน่าครีบน้ำเงิน, ใต้), *Thunnus obesus* (ทูน่าดาโด) หรือ *Thunnus thynnus* (ทูน่าครีบน้ำเงิน, เหนือ)
- ปลาที่เพาะเลี้ยงจากฟาร์มที่ผ่านการเลี้ยงด้วยอาหารสำเร็จรูป (เช่น อาหารเม็ด) จำเป็นต้องมีเอกสารประกอบ

จำเป็นต้องมีเอกสารแสดงการสละสิทธิ์เพื่อยกเว้นการทำลายปรสิตสำหรับปลาดิบหรือไมสุกที่ไม่มีอันตรายทางปรสิต โปรดเยี่ยมชมเว็บไซต์ Waiver Requests สำหรับข้อมูลเพิ่มเติม

3. ข้อกำหนดเกี่ยวกับการทำลายปรสิตคืออะไร?

ยกเว้นปลาที่ระบุในระเบียบ 3-402.11B ปลาที่เสิร์ฟในสภาพดิบหรือปรุงบางส่วนจะต้องทำลายปรสิตโดยการแช่แข็งก่อน มีหลักการด้านเวลา/อุณหภูมิที่ยอมรับได้อยู่ 3 วิธีในการทำลายปรสิต (3-402.11A) วิธีทั้งหมดต้องมีเอกสารประกอบหรือบันทึกเก็บรักษาไว้ (ดูคำถามข้อ 4) ในสถาน

คลังข้อมูลสถานที่ประกอบอาหาร



ปฏิบัติการและสามารถให้ระหว่างการตรวจสอบสถานประกอบอาหารได้ (3-402.12A)

หลักการด้านเวลา/อุณหภูมิที่ยอมรับได้ 3 วิธี ได้แก่

1. ต้องแช่แข็งปลาและจัดเก็บที่อุณหภูมิ $-4^{\circ}\text{F}\pm 2^{\circ}$ หรือต่ำกว่า เป็นเวลาอย่างน้อย 168 ชั่วโมง (เจ็ดวัน) ในช่องแช่แข็ง
2. ต้องแช่แข็งปลาที่อุณหภูมิ $-31^{\circ}\text{F}\pm 2^{\circ}$ หรือต่ำกว่าจนกว่าจะแข็งแล้วจัดเก็บไว้ที่อุณหภูมิ $-31^{\circ}\text{F}\pm 2^{\circ}$ หรือต่ำกว่า เป็นเวลาอย่างน้อย 15 ชั่วโมง
3. ต้องแช่แข็งปลาที่อุณหภูมิ $-31^{\circ}\text{F}\pm 2^{\circ}$ หรือต่ำกว่าจนกว่าจะแข็งแล้วจัดเก็บไว้ที่อุณหภูมิ $-4^{\circ}\text{F}\pm 2^{\circ}$ หรือต่ำกว่า เป็นเวลาอย่างน้อย 24 ชั่วโมง

4. ฉันต้องเก็บบันทึกอะไรบ้าง?

ปลาที่ผ่านการกรรมวิธีจัดการประสิด (แช่แข็ง) โดยสถานประกอบอาหาร: การจัดทำเอกสารบันทึกอุณหภูมิและเวลาแช่แข็งสำหรับปลาดังกล่าว จะต้องจัดเก็บไว้ที่สถานประกอบอาหารเป็นเวลา 90 วันหลังจากที่ให้บริการหรือขาย ตามที่กำหนดใน 3-402.12A สามารถดาวน์โหลดแบบบันทึกเวลา/อุณหภูมิ 3 แบบ สำหรับการทำลายประสิดที่ดำเนินการภายในสถานประกอบการ

ปลาที่ผ่านการกรรมวิธีจัดการประสิด (แช่แข็ง) โดยผู้จัดจำหน่าย: ข้อตกลงหรือข้อความที่เขียนเป็นลายลักษณ์อักษรจากผู้จัดจำหน่ายว่า มีการแช่แข็งปลาตามเวลา/อุณหภูมิที่กำหนดใน 3-402.11 สามารถนำมาแทนบันทึกที่กำหนดใน 3-402.12A ตามที่กำหนดใน 3-402.12B

ปลาที่เลี้ยงในฟาร์ม (ไม่ผ่านการกรรมวิธีจัดการประสิด): ข้อความจากผู้จัดจำหน่ายที่ระบุว่าเป็นปลาเพาะเลี้ยงและให้อาหารตามที่ระบุใน 3-402.11 (B) (3) จะต้องจัดเก็บเอกสารดังกล่าวไว้ที่สถานประกอบอาหารเป็นเวลา 90 วันปฏิทิน หลังจากให้บริการหรือจำหน่ายตามที่กำหนดใน 3-402.12C

5. ฉันจะรับข้อมูลเพิ่มเติมได้จากที่ใด?

เอกสาร FDA "คู่มืออันตรายในสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์ และการควบคุม (Fish and Fisheries Products Hazards and Controls Guidance)" ประกอบด้วยรายละเอียดเกี่ยวกับการทำลายประสิดในบทที่ 5

เอกสาร FDA "คู่มืออันตรายในสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์ และการควบคุม (Fish and Fisheries Products Hazards and Controls Guidance)" ประกอบด้วยตารางที่มีประเภทของปลา (มีกระดูกสันหลังและไม่มีกระดูกสันหลัง) และอันตรายที่เกี่ยวข้องในบทที่ 3

หากคุณมีคำถาม โปรดติดต่อผู้ตรวจสอบสถานประกอบอาหารของคุณ

Thai