

Food Safety Newsletter

What you should know about vacuum packing, sous vide, canning, and other forms of Reduced Oxygen Packaging (ROP)

Some ways of packaging food can reduce the amount of oxygen in the package to a level below that found normally in air, and lead to a higher risk for serious food borne illnesses, especially botulism. As a result, packaging certain types of foods in a way that reduces the amount of oxygen is a special process that requires special permits.

Reduced Oxygen Packaging (ROP) includes (but is not limited to):

- Vacuum packaging
- Cook-Chill
- Modified atmospheric packaging
- Sous vide cooking
- Canning or jarring foods

Any retail food facility packaging food in ROP where *Clostridium botulinum* (botulism) is identified as a hazard in the final prepackaged form is required to have a Hazardous Analysis Critical Control Point (HACCP) plan **approved by California Department of Public Health (CDPH), Food and Drug Branch.** This plan must be approved and in place BEFORE you process or package these foods in ROP.

If you do not currently have an approved HACCP plan, you must cease and desist packaging food in ROP at your facility. You are in violation of California Retail Food Code Section 114419(b). You may not sell, give away, or distribute any ROP packaged products you made before your HACCP plan was approved by CDPH.

Exemption: Your retail food facility is not required to have an approved HACCP plan for packaging foods in ROP if all of the following standards are always met:

- The food is labeled with the production time and date;
- The food is held in refrigerated storage at 41 degrees F or lower;
- The food is removed from its package in the food facility within 48 hours after packaging.

For information on submitting a HACCP plan for approval, please contact CDPH at (916) 650-6500 or by email at fdinfo@cdph.ca.gov.

More information about specialized processes can be found on the CDPH Food Safety Program website at <https://www.cdph.ca.gov/Programs/CEH/DFDCS/Pages/FDBPrograms/FoodSafetyProgram.aspx>

Specific information about Reduced Oxygen Packaging can be found on the Santa Barbara County EHS Website at: <https://countyofsb.org/phd/ehs/food-facility-retail.sbc>

Once you have received an approval letter for your ROP HACCP process from CDPH, please notify Santa Barbara County Environmental Health Services so your facility information can be updated. Our specialists are also always happy to answer questions or provide additional guidance.

We can be reached at 805-681-4900 / 805-346-8460 or by email at phdehsweb@sbcphd.org.



Boletín de seguridad alimentaria

Lo que debe saber sobre el envasado al vacío, cocina de sous vide, enlatar y otras formas de empaque con oxígeno reducido

Algunas formas de empaclar alimentos pueden reducir la cantidad de oxígeno en el paquete a un nivel debajo del que normalmente se encuentra en el aire, y conducir a un mayor riesgo de enfermedades graves transmitidas por los alimentos, especialmente el botulismo. Como resultado, el empaque de ciertos tipos de alimentos en una manera que reduce la cantidad de oxígeno es un proceso especial que requiere permisos especiales.

El empaque de oxígeno reducido incluye (pero no se limita a):

- Envasado al vacío
- Cook-chill
- Empaque atmosférico modificado
- Cocina de sous vide
- Alimentos enlatados o enbotellados

Cualquier instalación minorista de alimentos empaquando alimentos en empaque de oxígeno reducido donde *Clostridium botulinum* (botulismo) se identifica como un peligro en la forma preempaquetada final debe tener un plan de puntos críticos de control de análisis de peligros (HACCP) **aprobado por el Departamento de Salud Pública de California (CDPH), División de Alimentos y Medicamentos**. Este plan debe ser aprobado y estar implementado ANTES de procesar o empaquetar alimentos en el empaque de oxígeno reducido.

Si actualmente no tiene un plan aprobado de HACCP, debe dejar y desistir de empaclar alimentos en empaque de oxígeno reducido en sus instalaciones.

Usted está violando la Sección 114419 (b) del Código de Alimentos Minoristas de California. No puede vender, regalar ni distribuir ningún producto empaquetado de oxígeno reducido que haya fabricado antes de que CDPH aprobara su plan HACCP.

Exención: No se requiere que su instalación de alimentos minorista tenga un plan aprobado de HACCP para empaque de oxígeno reducido de alimentos si siempre se cumplen todos los siguientes estándares:

- La comida está etiquetada con la fecha y hora de producción;
- La comida se mantiene en almacenamiento refrigerado a 41 grados F o menos;
- La comida se retira de su paquete en la instalación de alimentos dentro de las 48 horas posteriores al empaclar.

Para obtener información sobre cómo presentar un plan HACCP para su aprobación, comuníquese con CDPH al (916) 650-6500 o por correo electrónico a fdinfo@cdph.ca.gov.

Puede encontrar más información sobre procesos especializados en el sitio web del Programa de Seguridad Alimentaria de CDPH en <https://www.cdph.ca.gov/Programs/CEH/DFDCS/Pages/FDBPrograms/FoodSafetyProgram.aspx>

Puede encontrar información específica sobre el empaque de oxígeno reducido en el sitio web de EHS del condado de Santa Bárbara en: <https://countyofsb.org/phd/ehs/food-facility-retail.sbc>

Una vez que haya recibido una carta de aprobación para su proceso de empaque de oxígeno reducido HACCP de CDPH, notifique a los Servicios de Salud Ambiental del Condado de Santa Bárbara para que se pueda actualizar la información de sus instalaciones. Nuestros especialistas también siempre están contentos de responder preguntas o dar orientación adicional.

Nos puede contactar al 805-681-4900 / 805-346-8460 o por correo electrónico a phdehsweb@sbcpd.org.