

Інформаційний бюлетень №11 до Кодексу харчових продуктів

Що потрібно знати про Кодекс

WWW.HEALTHOREGON.ORG
/FOODSAFETY

OAR 333-150-0000, ГЛАВА 1-201.10(B)

Визначення «потенційно небезпечної їжі (безпечно використання якої потребує дотримання спеціальних режимів температури і часу)» означає їжу, яка вимагає контролю часу/температури для безпечного вживання (TCS) для обмеження росту патогенних мікроорганізмів або утворення токсинів.

ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ САНІТАРНО- ГІГІЄНИЧНИХ ВИМОГ:

Нарізна листова зелень була визначена як потенційно небезпечний продукт харчування (TCS), тому що вона є середовищем, яке легко підтримує зростання патогенів, у разі зберігання без контролю температури після того, як внутрішня рідина та поживні речовини піддаються зовнішньому впливу під час розрізання листя. Розрізання або подрібнення змінює фізичні властивості (тобто пошкоджує воскову кутикулу) та біохімічні процеси листя, а також створює можливість для мікробної інвазії в тканинах.

Зараження листової зелені патогенами може відбуватися в полі, холодильних установках, пакувальних цехах, переробних підприємствах, транспортних засобах або закладах харчування. Незалежно від того, де і як сталося зараження, правильне охолодження в закладах харчування запобігає розвитку патогенів, які можуть бути присутніми на зрізаній листовій зелені.

Нарізна листова зелень

В останні роки спостерігалися спалахи харчових захворювань і відкликання продуктів, пов'язаних із нарізаною листовою зеленню, зараженою патогенами.

Правилами харчової санітарії штату Орегон визнано нарізану листову зелень потенційно небезпечною їжею, яку слід зберігати при температурі 5°C (41°F) або нижче. «Нарізна листова зелень» означає свіжу листову зелень, листя якої було порізано, подрібнено, нарізано скибочками, порубано або порвано.

Приклади листової зелені:

- всі види салату (айсберг, ромен, масляний, листовий і бебі-ліф)
- ескарол
- цикорій салатний
- весняна суміш
- шпинат
- капуста
- листова капуста
- рукола
- мангольд

Це стосується комерційно обробленої нарізаної листової зелені, такої як суміші салатів у пакетах і шпинату, а також листової зелені, нарізаної «власноруч» у закладі харчування.

Сюди не входять цілі качани салату чи іншої сирової сільськогосподарської продукції, а «нарізання» не включає видалення та викидання зовнішнього листя, що є загальноприйнятною практикою під час демонстрації товару в роздрібних закладах харчування, таких як продуктові магазини.

Якщо свіжу листову зелень нарізають у закладі, нарізаний продукт слід викинути, якщо він не буде проданий або поданий протягом 7 днів.

Комерційно оброблені салатні суміші в пакетах або контейнерах також необхідно викинути після відкриття, якщо вони не продані або подані протягом 7 днів.



До нарізаної листової зелені не відносяться трави, наприклад, коріандр (кінза) або петрушка

Щоб переконатися, що нарізна листова зелень добре зберігає холод, виміряйте температуру продукту за допомогою термометра з тонким щупом, вставивши накопичувач в більш товсту частину стебла листа. Для герметично запечатаних пакетів із продуктом вставте термометр щупом між упакованими продуктами або щільно згорніть пакет навколо щупа, щоб забезпечити належний контакт із продуктом.