

# Пищевой кодекс: информационный бюллетень № 12

Что нужно знать о Кодексе

WWW.HEALTHOREGON.ORG/  
FOODSAFETY

## OAR 333-150-0000, ГЛАВА 1-201.10(B)

Термин «Потенциально опасный продукт питания (Контроль времени и температуры для обеспечения безопасности продуктов питания)» обозначает продукт питания, для обеспечения безопасности которого требуется обеспечить контроль времени и температуры (TCS), чтобы ограничить рост патогенной микрофлоры или выделение ей токсинов.

### ОБОСНОВАНИЕ, СВЯ- ЗАННОЕ С ОХРАНОЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ЗДОРОВЬЯ:

Исторически фрукты и овощи, не подвергнутые тепловой обработке, не считаются потенциально опасными продуктами питания (не-TCS), за исключением случаев, когда они эпидемиологически связаны со вспышками заболеваний, передающихся с продуктами питания, и могут поддерживать рост патогенных бактерий при отсутствии контроля температуры. С 1990 г. зарегистрировано не менее 12 случаев распространения в нескольких штатах вспышек заболеваний, передающихся с продуктами питания, связанных с различными сортами помидоров. С 1998 по 2006 гг. вспышки заболеваний, связанные с помидорами, составили до 17% всех вспышек болезней пищевого происхождения, зарегистрированных в FDA. Патогеном, который отвечает за вспышки пищевых заболеваний, связанных с помидорами, чаще всего является *сальмонелла*. В связи с этим появились рекомендации, которые помогают предотвратить заражение в заведениях общественного питания и в розничных продуктовых магазинах и замедлить рост патогенных микроорганизмов, если имеется вероятность того, что свежие помидоры могут оказаться зараженными (независимо от места, в котором произошло заражение).

## Резаные помидоры

Последние вспышки заболеваний, передающихся с продуктами питания, были связаны с различными сортами помидоров, зараженных патогенами, в частности сальмонеллой.

В правилах безопасности продуктов питания штата Орегон резаные помидоры считаются потенциально опасным продуктом питания, который должен храниться при температуре 41°F (5°C) и ниже либо при 135°F (57°C) и выше.

Нижеперечисленные виды помидоров и продуктов из них должны храниться в условиях контроля безопасной температуры:

- Свежие помидоры, нарезанные кубиками и ломтиками
- Резаные помидоры, которые используются в качестве компонента в других видах блюд, таких как сальса, салаты, гуакамоле и т. д.
- Подвергнутые тепловой обработке помидоры и мексиканские томаты
- Консервированные или обработанные в промышленных условиях, подвергнутые тепловой обработке помидоры и продукты из них после вскрытия упаковки, за исключением случаев, когда в письменной документации производителя указано, что продукт не является потенциально опасным продуктом питания

Рестораны, которые самостоятельно занимаются подкисливанием продуктов питания для увеличения их срока годности (без требований к температуре), обязаны получить разрешение на отклонение от законодательных требований от Управ-

ления здравоохранения штата Орегон.

Резаные помидоры должны храниться отдельно от немыхтых и не подвергнутых тепловой обработке продуктов, сырого мяса и морепродуктов

Свеженарезанные помидоры и подвергнутые тепловой обработке продукты, содержащие помидоры, должны быть помечены датой изготовления и использованы или утилизированы в течение 7 дней.

Дополнительные рекомендации:

- Избегайте использования поврежденных и испорченных помидоров



**Резаные помидоры следует немедленно охладить.**

- Перед нарезкой тщательно мойте помидоры проточной водой. Использовать для этого мыло или моющие средства не рекомендуется
- Охладите целые вымытые помидоры перед нарезкой, чтобы их температура стала ниже 41°F (5°C)