

Інформаційний бюлетень №19 до Кодексу харчових продуктів

Що потрібно знати про Кодекс

WWW.HEALTHOREGON.ORG
/FOODSAFETY

OAR 333-150-0000, ГЛАВА 3-401.14

Сирі продукти тваринного походження, які готуються в переривчастому режимі, мають бути: (A) піддані процесу початкового нагрівання, який триває не більше шістдесяти хвилин; ^P (B) відразу після початкового нагрівання охолоджені відповідно до параметрів часу та температури, зазначених для приготовленої потенційно небезпечної їжі відповідно до ¶ 3-501.14 (A); ^P (C) після охолодження збережені в замороженому або холодному стані, як зазначено для потенційно небезпечних харчових продуктів у ¶ 3-501.16 (A)(2); ^P (D) перед продажем або подаванням приготовлені шляхом нагрівання всіх частин їжі до температури та протягом часу відповідно до одного з методів приготування їжі, як зазначено в 3-401.11. ^P (E) охолоджені відповідно до параметрів часу та температури, визначених для приготовленої потенційно небезпечної їжі відповідно до ¶ 3-501.14 (A), якщо вона не витримується в гарячому вигляді, як зазначено в ¶ 3-501.16 (A), не подається негайно або не зберігається протягом встановленого часу відповідно до санітарно-епідеміологічних вимог, як зазначено в § 3-501.19, після повного приготування; ^P і (F) приготовані та збережені відповідно до письмових процедур, як зазначено у чинних правилах.

ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ САНІТАРНО- ГІГІЄНИЧНИХ ВИМОГ:

Ця процедура спрямована проти росту спороутворюючих бактерій, таких як *Clostridium perfringens*, і вегетативних патогенів, таких як *Salmonella*. Початковий процес нагрівання не повністю знищує ці патогени, але зменшує кількість конкурентних організмів, присутніх у сирому кормі для тварин. Заклад має ідентифікувати продукти, які були лише частково приготовані та охолоджені, для забезпечення того, щоб працівники закладу харчування не сплутали ці продукти з продуктами, які були повністю приготовлені та готові до вживання.

Переривчастий режим приготування сирих продуктів тваринного походження

Багато закладів частково готують їжу заздалегідь з метою скорочення часу виконання кожного замовлення під час обслуговування. Це також поширена практика серед закладів індустрії кейтерінгу, які часто «маркують» курку чи стейки на грилі перед заходом, а потім завершують процес приготування на місці. Такий процес також можна назвати «бланшуванням» або «частковим приготуванням».

Переривчастий процес приготування — це приготування їжі в закладі харчування з використанням технології, коли початкове нагрівання їжі навмисно зупиняється, щоб їжа могла бути охолоджена і витримана для повного приготування пізніше перед продажем або подаванням. Переривчасте приготування не включає відповідні технологічні процеси, які передбачають лише тимчасове переривання або уповільнення безперервного процесу приготування, як-от обсмажування індички.

Зберігання цієї частково приготованої сирової їжі тваринного походження відбувається так само, як і сирих продуктів, оскільки кожен з них має бути приготовлений до належної кінцевої температури приготування, зазначеної у чинних правилах (якщо немає попередження для споживачів), і маркування дати не потрібне.

Заклад має отримати попереднє затвердження своїх письмових процедур від регуляторного органу

Процедура для кожного харчового продукту:

- має мати початковий процес нагрівання, який триває не більше шістдесяти хвилин
- відразу після початкового нагрівання здійснюється охолодження відповідно до зазначених параметрів часу та температури
- після охолодження зберігається у замороженому або холодному вигляді
- його потрібно готувати за відповідною технологією шляхом

нагрівання всіх частин продукту до температури та протягом часу, які відповідають 3-401.11

- потім охолоджується відповідно до 3-501.14(A) або гарячим витримується при температурі вище 57°C (135°F), подається негайно або зберігається протягом встановленого часу відповідно до санітарно-епідеміологічних вимог.

Письмова процедура має:

- описувати, як слід контролювати/документувати вимоги та вживати коригувальні дії, якщо вимоги не виконуються;



У багатьох випадках заклади індустрії кейтерінгу частково готують м'ясо перед заходом, а потім завершують процес його приготування на місці.

- описувати, яким чином харчові продукти після початкового розігрівання, але до повного завершення процесу приготування, мають бути марковані або іншим чином ідентифіковані як харчові продукти, що повинні бути приготовлені перед продажем чи подаванням споживачеві; і
- описувати, яким чином слід відокремлювати харчові продукти від готової до вживання їжі.