

Пищевой кодекс: информационный бюллетень № 2

Что нужно знать о Кодексе

WWW.HEALTHOREGON.ORG/
FOODSAFETY

OAR 333-150-0000, ГЛАВА 3-502.12

(A) Заведения общественного питания, которые занимаются упаковкой потенциально опасных продуктов питания в бескислородной атмосфере, за исключением тех, которые получили разрешение на отклонение от законодательных требований в соответствии с требованиями параграфа 3-502.11, обязаны принимать меры для подавления роста и выделения токсинов бактериями *Clostridium botulinum* и подавления роста бактерий *Listeria monocytogenes*.^P

(B) Заведения общественного питания, которые занимаются упаковкой потенциально опасных продуктов питания в бескислородной атмосфере, обязаны иметь план анализа рисков и критических контрольных точек (НАССР), содержащий информацию, указанную в параграфе 8-201.14(D), и в котором:^{PT}

(1) Указан упаковываемый продукт питания;^{PT}

(2) За исключением случаев, перечисленных в параграфах (C)–(E) данного раздела, указано, что данный упакованный продукт питания должен храниться при температуре не выше 5°C (41°F) и соответствовать одному из следующих требований:^{PT}

(a) Продукт имеет значение *a_w* не более 0,91;^{PT}

(b) Продукт имеет значение pH не более 4,6;^{PT}

(c) Продукт представляет собой мясо или птицу, которые прошли консервацию на предприятии пищевой промышленности, сертифицированном Министерством сельского хозяйства США, с использованием веществ, перечисленных в 9 CFR 424.21, и были получены в неповрежденной упаковке.^{PT} либо

(d) Пищевая продукция содержит большое количество конкурирующих микроорганизмов, такая как: сырое мясо, необработанная птица, необработанные овощи;^{PT}

(3) Отмечается, что на видном месте на упаковке должна быть отчетливая этикетка с инструкциями.^{PT}

(4) Указывается, что срок хранения продукта в охлажденном виде до момента употребления должен быть не более 14 календарных дней с момента упаковки, за исключением времени хранения в замороженном виде, либо не более срока хранения или срока годности, указанного оригинальным производителем, в зависимости от того, какая дата наступает раньше;^P

(5) Приведена соответствующая правилам технологическая инструкция,^{PT} а также

(6) Описана соответствующая программа обучения.^{PT}

(C) Заведениям общественного питания запрещается упаковывать в бескислородной атмосфере рыбу, за исключением рыбы, которая находилась в замороженном виде до, во время и после упаковки.^P

ОБОСНОВАНИЕ, СВЯЗАННОЕ С ОХРАНОЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ЗДОРОВЬЯ:

При доскональном соблюдении письменных инструкций все описанные в данном разделе методы упаковки в бескислородной атмосфере обеспечивают подавление роста и/или выделения токсинов бактериями *C. botulinum* и *L. monocytogenes* и не требуют получения разрешения на отклонение от законодательных требований.

Бескислородная упаковка без разрешения на отклонение от законодательных требований

Упаковка в бескислородной атмосфере (ROP) выполняется несколькими способами. Наиболее распространенным методом упаковки в бескислородной атмосфере, который применяется ресторанами, является механическая откачка окружающего продукт воздуха из пластикового пакета с его герметизацией, так называемая вакуумная упаковка. Упаковка продуктов питания в многоразовые пакеты типа «Zip-Lock» не считается упаковкой в бескислородной атмосфере.

Упаковка в бескислородной атмосфере имеет множество преимуществ, таких как снижение количества ожогов при замораживании, деление на порции и увеличенный срок хранения продукта. К сожалению, удаление окружающего продукт кислорода создает благоприятные условия для роста бактерии *Clostridium botulinum*. Это может превратить безопасный продукт питания после упаковки в потенциально смертельный. Вот почему упаковка в бескислородной атмосфере регулируется таким большим количеством требований.

Некоторые продукты можно упаковывать в бескислородной атмосфере без получения разрешения на отклонение от законодательных требований, так как они сами по себе препятствуют росту клостридий, однако для этого нужно сначала составить план анализа рисков и критических контрольных точек (НАССР) и одобрить его в местном департаменте здравоохранения.

Все упакованные продукты питания должны храниться при температуре ниже 5°C (41°F) и:

- Иметь значение водной активности не более 0,91; или
- Иметь значение pH не более 4,6; или
- Представлять собой консервированное мясо, полученное с предприятия, сертифицированного Министерством сельского хозяйства США в неповрежденной упаковке, или
- Содержать большое количество конкурирующих микроорганизмов, такая как: сырое мясо, необработанная птица, необработанные ово-

щи.

Необработанная рыба регулируется строже, чем другие необработанные продукты, так как бактерия *C. botulinum* представлена во всех видах рыбы. Рыба должна оставаться в замороженном состоянии до, во время и после упаковки, даже если она находится в ней менее 48 часов.

К упаковке в бескислородной атмосфере относится также упаковка методами быстрого замораживания и «су-вид». Более подробную информацию о процессах быстрого замораживания и «су-вид»



Вакуумная упаковка часто используется для хранения замороженного порционного мяса

см. в информационном бюллетене № 4. Если вы собираетесь упаковывать в бескислородной атмосфере термообработанные продукты питания и другие продукты, которые здесь не перечислены, вы можете найти больше информации о получении разрешения на отклонение от законодательных требований в информационном бюллетене о разрешении на отклонение от законодательных требований.

Если продукты питания (за исключением рыбы) находятся в герметичной упаковке не более 48 часов, это не считается упаковкой в бескислородной атмосфере.