Інформаційний бюлетень №2 до Кодексу харчових продуктів

Що потрібно знати про Кодекс

WWW.HEALTHOREGON.ORG
/FOODSAFETY

Упаковка зі зниженим вмістом кисню без відхилень

Упаковка зі зниженим вмістом кисню (ROP) здійснюється багатьма способами. Найпоширенішим використанням ROP у ресторанах є механічне видалення повітря з навколо їжі в поліетиленовому пакеті для створення герметичної упаковки, яка називається вакуумною упаковкою. Пакування харчових продуктів для зберігання у пакети на блискавці, що герметично закриваються, **не** вважається ROP.

Використання технології ROP дає багато переваг, таких як зменшення спалювання в морозильній камері, порціонування продукту, збільшення терміну придатності. На жаль, забираючи кисень навколо їжі, ви також створюєте середовище, сприятливе для росту *Clostridium botulinum*. Це може перетворити безпечну їжу на потенційно смертельну після пакування. Саме через це існує багато вимог до ROP.

Ви можете упаковувати деякі харчові продукти у ROP без отримання дозволу на відхилення від встановлених норм, тому що це передбачає бар'єри для розвитку ботулізму, але ви спочатку повинні скласти план Системи аналізу ризиків і критичних контрольних точок (HACCP) і отримати його затвердження в місцевому органі охорони здоров'я.

Усі упаковані харчові продукти повинні зберігатися при температурі нижче 5°C (41°F) і:

- мати активність води 0,91 або менше, або
- мати pH 4,6 або менше, або
- бути в'яленим м'ясом із закладу, який регулюється Міністерством сільського господарства США, із непошкодженої упаковки, або
- бути харчовим продуктом з високим рівнем конкуруючих організмів, таким як сире м'ясо, сира птиця або сирі овочі.

До сирої риби висуваються суворіші вимоги, ніж до інших сирих продуктів, оскільки *C. botulinum* виявлено у всіх видах риби. Риба має бути в замороженому стані до, під час і після упаковки, навіть якщо вона знаходиться в пакеті менше 48 годин.

ROP також включає методи приготування/охолодження та розфасування харчових продуктів у пакети за технологією су-від. Див. Інформаційний бюлетень №4, щоб отримати конкретну інформацію про приготування/охолодження і процеси, пов'язані з технологією су-від.

Вакуумна упаковка зазвичай використовується для порціонування сирого м'яса для заморожування

Інформаційний бюлетень стосовно (отримання дозволу на) відхилення від встановлених норм містить необхідну інформацію, якщо ви хочете упакувати у ROP приготовані страви або інші продукти, не перераховані тут.

Якщо ви залишаєте харчові продукти (крім риби) у герметично закритому пакеті лише на ≤48 годин, це не вважається ROP.

OAR 333-150-0000, ГЛАВА 3-502.12

(A) За винятком закладу харчування, який отримує дозвіл на відхилення від встановлених норм, як зазначено в § 3-502.11, заклад харчування, який пакує потенційно небезпечну їжу за допомогою методу пакування зі зниженим вмістом кисню, повинен контролювати ріст і утворення токсину Clostridium botulinum і ріст Listeria monocytogenes. P

(B) Харчовий заклад, який пакує потенційно небезпечну їжу за допомогою методу пакування зі зниженим вмістом кисню, повинен мати план HACCP (Системи аналізу ризиків і критичних контрольних точок), який містить інформацію, зазначену в ¶ 8-201.14(D), і що: Pf

(1) ідентифікує їжу, яку потрібно запакувати; Pf

(2) за винятком випадків, визначених у пунктах ¶¶ (C) – (E) цього розділу, вимагається, щоб упаковані харчові продукти зберігалися при температурі 5°C (41°F) або нижче та відповідали принаймні одному з наступних критеріїв: Pf

(a) має aw 0,91 або менше, Pf

(b) має pH 4,6 або менше, Pf

(c) є продуктом із м'яса або птиці, висушеним на підприємстві з переробки харчових продуктів, яке регулюється Міністерством сільського господарства США, з використанням речовин, зазначених у 9 CFR 424.21, і отриманим у непошкодженій упаковці, Pf або

(d) є харчовим продуктом з високим рівнем конкуруючих організмів, таким як сире м'ясо, сира птиця або сирі овочі; Pf

(3) описує, як упаковка має бути чітко та помітно промаркована, з інструкціями. Pf

(4) обмежує термін придатності в холодильнику не більше ніж 14 календарними днями з моменту пакування до споживання, за винятком часу, протягом якого продукт зберігається в замороженому стані, або дати оригінального виробника «продати до» або «використати до», залежно від того, що настане раніше; P

(5) включає операційні процедури відповідно до встановленого порядку, Pf і

(6) описує програму навчання відповідно до встановленого порядку. Pf

(C) За винятком риби, яка була заморожена до, під час і після пакування, закладу харчування не дозволяється пакувати рибу з використанням методу пакування зі зниженим вмістом кисню. P

ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ САНІТАРНО-ГІГІЄНІЧНИХ ВИМОГ:

При дотриманні встановлених вимог всі методи ROP, зазначені у цьому розділі, забезпечують контроль росту та/або вироблення токсину ***C. botulinum*** і ***L. monocytogenes*** без отримання дозволу на відхилення від чинних норм.