

Пищевой кодекс: информационный бюллетень № 4

Что нужно знать о Кодексе

WWW.HEALTHOREGON.ORG
/FOODSAFETY

ОАР 333-150-0000, ГЛАВА 3-502.12 (D)

(D) За исключением случаев, перечисленных в параграфе (C) данного раздела, заведения общественного питания, которые занимаются упаковкой продуктов питания с использованием процессов быстрого замораживания и «су-вид», обязаны:

- (1) Внедрить план анализа рисков и критических контрольных точек (НАССР), содержащий информацию, указанную в параграфе 8-201.14(D);^{P1}
- (2) Обеспечить соблюдение следующих требований:
 - (a) Продукты питания готовятся и употребляются только в данном заведении;^{P1}
 - (b) Во время приготовления тепловой обработке подвергаются все части продукта;^P
 - (c) Продукт остаётся защищенным от загрязнений до и после приготовления;^P
 - (d) Продукт помещается в упаковку, защищающую от воздействия кислорода, и герметизируется до последующей тепловой обработки или помещается в упаковку и герметизируется сразу после тепловой обработки и до достижения им температуры ниже 57°C (135°F);^P
 - (e) Продукт охлаждается до 5°C (41°F) в герметичной упаковке или пакете;^P
 - (f) Продукт хранится в холодильнике с постоянным контролем времени и температуры и проходит визуальный контроль дважды в день;^{P1} а также
 - (h) На продукт помещается этикетка с названием продукта и датой упаковки;^{P1} а также
- (3) Хранить документы, подтверждающие факт охлаждения, а также время и температуру хранения в холодильнике:
 - (a) Обеспечить надзорному органу доступ к этим документам по запросу;^{P1} а также
 - (b) Хранить такие документы не менее 6 месяцев;^{P1} а также
- (4) Внедрить письменные технологические карты и программу обучения.^{P1}

ОБОСНОВАНИЕ, СВЯЗАННОЕ С ОХРАНОЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ЗДОРОВЬЯ:

Оба процесса по подавлению роста микрофлоры зависят исключительно от времени и температуры приготовления. Поэтому важно контролировать критические пределы, в том числе установленные для тепловой обработки, уничтожающей вегетативные клетки, охлаждения, предотвращающего прорастание спор и выработку токсинов, а также поддержания температуры хранения в холодильнике, подавляющего рост и/или выработку токсинов всеми выжившими патогенами. Следует непрерывно контролировать температуру с помощью электроники, а также осматривать продукт дважды в день, чтобы убедиться в том, что температура в холодильнике соответствует требованиям.

Быстрое замораживание и «су-вид»

Быстрое замораживание — это процесс, при котором продукты питания запаиваются в пластиковые пакеты и быстро охлаждаются. Чаще всего для этого используется смесь воды со льдом, однако могут применяться и другие способы. В ходе тепловой обработки кислород расходуется, в результате чего содержание кислорода в продуктах падает, несмотря на то, что при герметизации в пластиковом пакете могло оставаться значительное количество воздуха. Этот процесс зачастую применяется для больших партий супов и соусов.

Су-вид (Sous Vide) — это французская фраза, означающая «в вакууме», и этот способ приготовления пищи набирает популярность среди поваров. При этом методе свежие необработанные или частично приготовленные ингредиенты подвергаются вакуумной герметизации в герметичном пластиковом пакете. Далее этот пакет подвергается тепловой обработке при относительно низкой температуре в водяной бане.

Такой тип упаковки также может называться упаковкой в бескислородной атмосфере (ROP). Так как продукт упаковывается в бескислородной атмосфере, основной проблемой является рост бактерией *Clostridium botulinum* и выработка ими токсинов, а также рост бактерий *Listeria monocytogenes*. Оба эти вида микроорганизмов могут развиваться при температуре хранения в холодильнике, поэтому продукт нельзя хранить при температуре 3–5°C (38–41°F) более трёх дней.

Для использования какого-либо из этих процессов вы обязаны подать план анализа рисков и критических контрольных точек (НАССР) своему местному инспектору здравоохранения и дожидаться его одобрения.

Только после этого возможно применение соответствующего процесса. Больше информации о том, что должно быть включено в план НАССР, можно найти на нашем веб-сайте по адресу:

www.healthoregon.org/FoodSafety/Documents/haccp.pdf



Свинная лопатка в упаковке, готовая к приготовлению.

При отсутствии непрерывного электронного контроля за временем и температурой хранения в холодильнике метод быстрого замораживания или метод «су-вид» допустимы только при наличии разрешения на отклонение от законодательных требований.

Если продукты питания (за исключением рыбы) хранятся в герметичных пакетах не более 48 часов, вам не требуется подавать на рассмотрение план НАССР или заявление на выдачу разрешения на отклонение от законодательных требований.