

# Інформаційний бюлетень №4 до Кодексу харчових продуктів

Що потрібно знати про Кодекс

WWW.HEALTHOREGON.ORG  
/FOODSAFETY

## OAR 333-150-0000, ГЛАВА 3-502.12 (D)

(D) За винятком випадків, зазначених у пункті ¶ (C) цього розділу, заклад харчування, що упакує харчові продукти з використанням процесу приготування-охолодження або технології су-від, повинен:

- (1) впровадити план НАССР, який містить інформацію, як зазначено в ¶ 8-201.14(D);<sup>PF</sup>
- (2) переконатися, що їжа:
  - (a) приготовлена та вжита на місці;<sup>PF</sup>
  - (b) приготовлена з розігріванням всіх частин їжі;<sup>P</sup>
  - (c) захищена від забруднення до і після приготування;<sup>P</sup>
  - (d) поміщена в упаковку з кисневим бар'єром і герметично запечатана перед приготуванням або поміщена в упаковку і герметично запечатана відразу після приготування і до досягнення температури нижче 57°C (135°F);<sup>P</sup>
  - (e) охолоджена до 5°C (41°F) в герметичній упаковці або пакеті;<sup>P</sup>
  - (f) Зберігається в холодильній установці, яка постійно контролює час і температуру та візуально перевіряється двічі на день;<sup>PF</sup> і
  - (h) має етикетку з назвою продукту та датою упаковки;<sup>PF</sup> і
- (3) вести записи, необхідні для підтвердження параметрів часу охолодження/температури режимів охолодження та підтримки холоду:
  - (a) надавати такі записи регуляторному органу на запит;<sup>PF</sup> і
  - (b) зберігати такі записи не менше 6 місяців;<sup>PF</sup> і
- (4) впровадити письмово оформлені робочі процедури та навчальну програму.<sup>PF</sup>

## ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ САНІТАРНО- ГІГІЄНИЧНИХ ВИМОГ:

Обидва процеси залежать лише від часу/температури як єдиних бар'єрів для росту патогенів. Таким чином, важливою умовою є моніторинг критичних обмежень, у тому числі обмежень, встановлених для приготування страв з метою знищення вегетативних клітин, охолодження для запобігання розростанню спор/утворення токсинів і підтримання температур холодного зберігання для пригнічення росту та/або вироблення токсинів будь-яких патогенів, що вижили. Необхідно постійно контролювати температуру за допомогою електронного устаткування та візуально перевіряти її двічі на день, щоб переконатися, що температура охолодження є адекватною.

## Приготування/охолодження і технологія су-від

**Приготування/охолодження** — це процес, коли гарячі харчові продукти герметично запаковуються в пластикові пакети та швидко охолоджуються. Найчастіше це робиться у ванні з льодом/водою, але є й інші варіанти. Процес приготування виводить кисень і залишає знижений рівень кисню в харчовому продукті, навіть якщо поліетилєновий пакет може бути герметично запакований з великою кількістю повітря у верхній частині упаковки. Цей процес зазвичай використовується для великих партій сусів і соусів.

**Sous Vide** [су-від] — цей термін (запозичення з французької мови) означає «під вакуумом». Такий метод приготування харчових продуктів набуває все більшої популярності серед шеф-кухарів. За допомогою цього методу свіжі, сирі або частково приготовані інгредієнти запаковуються під вакуумом у непроникний пластиковий пакет. Потім пакет підлягає відповідній обробці за відносно низьких температур на водняній бані.

Цей тип упаковки також може називатися упаковкою зі зниженим вмістом кисню (ROP). Оскільки харчові продукти упаковуються в атмосфері зі зниженим вмістом кисню, головним занепокоєнням є ріст і утворення токсинів *Clostridium botulinum* і *Listeria monocytogenes*. Обидва ці мікроорганізми можуть розвиватися при температурі охолодження, тому продукт не можна зберігати при температурі від 3°C (38°F) до 5°C (41°F) більше трьох днів.

Щоб використовувати будь-який із цих процесів, перед їх початком необхідно надати місцевому інспектору охорони здоров'я план Системи аналізу ризиків і критичних контрольних точок (НАССР) та затвердити його.

Програма профілактики захворювань харчового походження Ви можете знайти більше інформації про те, що слід включити у ваш



**Свиняча лопатка упакована та чекає на приготування.**

план НАССР, на нашому веб-сайті за адресою:

[www.healthoregon.org/FoodSafety/Documents/haccp.pdf](http://www.healthoregon.org/FoodSafety/Documents/haccp.pdf)

Якщо у вашому холодильнику не здійснюється постійний електронний контроль за часом і температурою, для приготування/охолодження їжі або застосування технології су-від знадобиться отримання дозволу на відхилення від встановлених вимог.

**Якщо ви залишаєте харчові продукти (за винятком риби) у герметично закритому пакеті лише на ≤48 годин, тоді вам не потрібно подавати план НАССР або заяву на**