

Codul alimentar – Fișa informativă nr. 11

Ce trebuie să știi în legătură cu Codul

WWW.HEALTHOREGON.ORG/
FOODSAFETY

Verdețurile tăiate

OAR 333-150-0000, CAPITOLUL 1-201.10(B)

Definiția pentru un „aliment potențial periculos (controlul timpului/temperaturii pentru siguranța alimentelor) înseamnă un aliment care necesită controlarea timpului/temperaturii pentru siguranță (TCS) pentru a limita dezvoltarea microorganismelor patogene sau formarea toxinelor.

MOTIVE DE SĂNĂTATE PUBLICĂ:

Verdețurile tăiate au fost desemnate drept aliment potențial periculos (TCS) deoarece asigură un mediu care permite foarte ușor dezvoltarea de agenți patogeni atunci când sunt păstrate fără a se controla temperatura, după ce fluidul interior și nutrienții sunt expuși prin tăierea frunzei. Tăierea sau mărunțirea modifică proprietățile fizice (mai exact, deteriorează cuticulele ceroase) și procesele biochimice ale frunzei și oferă oportunități microbilor să invadeze țesuturile.

Contaminarea verdețurilor cu agenți patogeni poate apărea pe teren, în instalațiile de răcire, în halele de ambalare, în instalațiile de prelucrare, în vehiculele de transport sau în unitățile alimentare. Indiferent de locul și modul unde se produce contaminarea, refrigerarea corectă în unitățile alimentare va împiedica dezvoltarea agenților patogeni care pot fi prezenți pe verdețurile tăiate.

În ultimii ani au existat focare de toxiinfecții alimentare și retrageri de produse asociate cu verdețurile tăiate contaminate cu agenți patogeni.

Norme privind igiena produselor alimentare din Oregon au stabilit că verdețurile tăiate reprezintă un aliment potențial periculos, care trebuie păstrat la o temperatură de 5°C (41°F) sau mai mică. „Verdețuri tăiate” înseamnă verdețurile ale căror frunze au fost tăiate, mărunțite, rase, tocate sau rupte.

Exemple de verdețuri:

- toate tipurile de salată (iceberg, romană, salata verde, frunze și frunze baby)
- escarole
- andive
- amestec de primăvară
- spanac
- varză
- kale
- arugula
- mangold

Acestea se aplică verdețurilor tăiate procesate comercial, cum ar fi amestecurile de salată și spanacul la pungă, precum și verdețurilor care au fost tăiate „intern”, în unitatea alimentară.

Nu includ căpățânile întregi de salată verde sau alte produse agricole crude, iar „tăiat” nu include îndepărtarea și aruncarea frunzelor exterioare, care reprezintă o practică frecventă pentru prezentare în mediile de servicii alimentare cu amănuntul, cum ar fi magazinele alimentare.

Dacă verdețurile proaspete sunt tăiate în unitate, produsul tăiat trebuie aruncat dacă nu este vândut sau servit în decurs de 7 zile.

Amestecurile de salate procesate comercial din pungi sau recipiente trebuie, de asemenea, aruncate după deschidere dacă nu sunt vândute sau servite în decurs de 7 zile.



Verdețurile tăiate nu includ plantele aromatice, cum ar fi coriandrul sau pătrunjelul

Pentru a verifica depozitarea corectă la rece a verdețurilor tăiate, măsurați temperatura produsului cu un termometru cu sondă, introducând vârful în porțiunea mai groasă a lujerului frunzei. Pentru pungile de produse sigilate, introduceți sonda termometrului între produsele din pungă sau pliați punga strâns în jurul sondei pentru a asigura contactul corespunzător cu produsul.