

# Codul alimentar – Fișa informativă nr. 12

*Ce trebuie să știți în legătură cu Codul*

WWW.HEALTHOREGON.ORG/  
FOODSAFETY

## Roșiile 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:

Anterior, fructele și legumele negătite au fost considerate produse alimentare care nu sunt potențial periculoase (alimente non-TCS), cu excepția cazului când erau implicate epidemiologic în focarele de toxiinfecții alimentare, și pot sprijini dezvoltarea bacteriilor patogene în absența controlării temperaturii. Începând cu 1990, cel puțin 12 focare de toxiinfecții alimentare la nivelul mai multor state au fost asociate cu diferite varietăți de roșii. Între 1998-2006, focarele asociate cu roșiile au reprezentat 17% din focarele aferente unui produs raportate către FDA. *Salmonella* a fost agentul patogen problematic cel mai adesea implicat în focarele asociate roșiilor. Se oferă recomandări pentru a împiedica contaminarea în unitățile alimentare și magazinele alimentare de vânzare cu amănuntul și pentru a reduce dezvoltarea bacteriilor patogene atunci când contaminarea roșiilor proaspete este posibil să fi avut loc deja (indiferent de locul unde s-a produs contaminarea).

Focarele recente de toxiinfecții alimentare au fost asociate cu diferite varietăți de roșii tăiate contaminate cu agenți patogeni, în special *Salmonella*.

Normele privind igiena produselor alimentare din Oregon au stabilit că roșiile tăiate reprezintă un aliment potențial periculos, care trebuie păstrat la o temperatură de 5°C (41°F) sau mai mică sau că trebuie păstrat la cald la temperaturi de 57°C (135°F) sau peste.

Următoarele roșii și produse din roșii trebuie menținute în condiții de siguranță și de temperatură controlată:

- Roșii proaspete feliate, tăiate cubulețe sau tocate
- Roșii tăiate folosite ca ingredient în alt aliment, cum ar fi salata, salate, guacamole etc.
- Roșii și tomatillo gătite
- Roșii și produse din roșii la conservă fierte/procesate comercial când sunt deschise, cu excepția cazului când documentația scrisă primită de la producător dovedește că produsul este un aliment care nu este potențial periculos

Acidificarea la fața locului în restaurant, pentru ca alimentul să aibă o durată lungă de conservare (fără cerințe privind temperatura) ar necesita o derogare din partea Autorității de sănătate din Oregon.

Roșiile tăiate trebuie depozitate separat de produsele crude, nespălate, de carnea crudă și de fructele de mare

Roșiile proaspete tăiate și produsele din roșii fierte trebuie să aibă marcată data și trebuie utilizate sau aruncate în decurs de 7 zile.

Recomandări suplimentare:

- Evitați utilizarea roșiilor afectate sau stricate



### **Roșiile tăiate trebuie refrigerate imediat.**

- Spălați temeinic roșiile întregi sub jet de apă. Nu se recomandă utilizarea de săpun sau detergent
- Refrigerati roșiile întregi spălate înainte de a le felia, astfel încât să aibă deja sub 5°C (41°F).