

Інформаційний бюлетень №12 до Кодексу харчових продуктів

Що потрібно знати про Кодекс

WWW.HEALTHOREGON.ORG
/FOODSAFETY

OAR 333-150-0000, ГЛАВА 1-201.10(B)

Визначення «потенційно небезпечної їжі (безпечне використання якої потребує дотримання спеціальних режимів температури і часу)» означає їжу, яка вимагає контролю часу/температури для безпечного вживання (TCS) для обмеження росту патогенних мікроорганізмів або утворення токсинів.

ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ САНІТАРНО- ГІГІЄНИЧНИХ ВИМОГ:

Історично склалося так, що сирі фрукти та овочі вважаються продуктами, які не є потенційно небезпечними (харчовими продуктами не-TCS), якщо вони не були епідеміологічно причетними до спалахів харчових захворювань і здатні підтримувати ріст патогенних бактерій за відсутності контролю температури. З 1990 року принаймні 12 спалахів захворювань харчового походження в різних штатах були пов'язані з різними сортами помідорів. З 1998 по 2006 роки спалахи, пов'язані з помідорами, становили 17% від загальної кількості спалахів, пов'язаних із харчовими продуктами, про які повідомило FDA. *Salmonella* є патогеном, який найчастіше пов'язують із спалахами, викликаними помідорами. Пропонуються рекомендації щодо запобігання зараженню в закладах громадського харчування та роздрібних продовольчих магазинах і зменшення росту патогенних бактерій, коли зараження свіжих помідорів вже відбулося (незалежно від місця, де відбулося зараження).

Нарізані помідори

Нещодавні спалахи харчових захворювань були пов'язані з різними сортами нарізаних помідорів, заражених патогенами, зокрема *Salmonella*.

Правилами харчової санітарії штату Орегон визначено нарізані помідори потенційно небезпечною їжею, яку слід зберігати при температурі 5°C (41°F) або нижче чи в гарячому стані зберігати при температурі 57°C (135°F) або вище.

Зазначені нижче помідори та томатні продукти мають зберігатися за умови контролю безпечної температури:

- нарізані скибочками, кубиками або подрібнені свіжі помідори
- нарізані помідори, які використовуються як інгредієнт для інших страв, наприклад, салати, гуакамоле тощо.
- приготовані помідори та томатильйо
- комерційно консервовані/оброблені приготовані помідори та томатні продукти після відкриття, якщо письмова документація від виробника не підтверджує, що продукт не є потенційно небезпечним продуктом харчування

Підкислення на місці в ресторані для забезпечення тривалого зберігання харчових продуктів (без вимог до температури) вимагатиме отримання дозволу на відхилення від встановлених вимог, затвердженого Управлінням охорони здоров'я штату Орегон.

Нарізані помідори слід зберігати окремо від сирих, немитих продуктів, сирого м'яса та морепродуктів.

На свіжих нарізаних помідорах і приготованих томатних продуктах необхідно вказати дату і використати або викинути протягом 7 днів.

Додаткові рекомендації:

- уникайте використання пошкоджених або зіпсованих помідорів



Нарізані помідори потрібно відразу поставити в холодильник.

- Цілі помідори ретельно промийте під проточною водою. Не рекомендується використовувати мило або миючі засоби
- Охолодіть цілі вимиті помідори перед нарізанням, щоб їхня температура вже була нижче 5°C (41°F)