

# Інформаційний бюлетень №14 до Кодексу харчових продуктів

Що потрібно знати про Кодекс

WWW.HEALTHOREGON.ORG  
/FOODSAFETY

## OAR 333-150-0000, ГЛАВА 3-502.11

Заклад харчування має отримати від регуляторного органу дозвіл на відхилення від встановлених вимог, як зазначено в § 8-103.10 і відповідно до § 8-103.11, перш ніж: Pf

(Н) пророщувати насіння або боби. Pf

## ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ САНІТАРНО- ГІГІЄНИЧНИХ ВИМОГ:

З 1995 року сирі паростки насіння стали визнаним джерелом захворювань харчового походження в Сполучених Штатах Америки. FDA та CDC опублікували медичні рекомендації, згідно з якими особам, які піддаються підвищеному ризику харчових захворювань, слід уникати вживання сирих паростків люцерни до тих пір, поки не будуть передбачені необхідні втручання та вжиті заходи для підвищення безпеки цих продуктів.

Оскільки не було знайдено жодного способу обробки, що повністю усуває патогени, FDA рекомендує проводити мікробіологічні випробування відпрацьованої зрошувальної води. Підтверджувальні випробування можна проводити на місці в роздрібному закладі, якщо є відповідне обладнання та кваліфікований персонал, або для проведення необхідних випробувань можна найняти приватні лабораторії. Знезараження насіння у поєднанні з мікробним тестуванням знижує ймовірність продажу зараженого продукту. Необхідно перевірити обидва патогени *E. coli* O157:H7 і *Salmonella*.

## Пророщування насіння або бобів

Свіжі овочі та фрукти є важливим доповненням до раціону здорового харчування. Однак деякі продукти, включно з паростками, були причетні до захворювань, що передаються харчовим шляхом. Сирі та злегка відварені паростки, особливо паростки люцерни, конюшини та бобів мунг, були пов'язані з харчовими захворюваннями під час декількох спалахів. Мікроорганізми, які вже знаходяться на насінні або введені під час процесу проростання, швидко ростуть в ідеальних умовах для проростання та появи сходів. Через це для пророщування насіння або бобів у ресторані тепер потрібно отримувати дозвіл на відхилення від встановлених вимог та мати план НАССР.

Паростки визначаються як проростаюча форма насіння та бобів. Приклади паростків:

- люцерна
- конюшина
- соняшник
- броколі
- гірчиця
- редька
- часник
- кріп
- мунг
- червона/пінто/флотська квасоля
- соєві боби
- ягоди пшениці (пирій)

Досі не існує єдиного методу обробки, який би повністю усував патогени на насінні або паростках, що викликають захворювання харчового походження,

не впливаючи на процес проростання чи врожайність. Тому слід вживати всіх запобіжних заходів, щоб не допустити розмноження великої кількості бактерій на насінні або паростках. Використання наступних «Передових практик» у сфері роздрібної торгівлі розсадою допоможе забезпечити отримання безпечного та корисного для здоров'я продукту. Ці передові методи доступні онлайн за адресою: <http://www.fda.gov/Food/FoodSafety/RetailFoodProtection/ucm078758.htm>.



**Паростки бобів мунг і паростки люцерни зазвичай використовуються в ресторанах.**

Додаткова інформація доступна на веб-сайті FDA, <http://www.fda.gov>, якщо ввести ключове слово "sprouts" (паростки) у вікні пошуку або на веб-сторінці ОНА за адресою: <http://public.health.oregon.gov/HealthyEnvironments/FoodSafety/Pages/variance.aspx>.