

Codul alimentar – Fișa informativă nr. 18

Ce trebuie să știi în legătură cu Codul

WWW.HEALTHOREGON.ORG/
FOODSAFETY

OAR 333-150-0000,
CAPITOLUL 3-302.11(A)
(1)(C)

(A) Alimentele trebuie protejate împotriva contaminării încruciate astfel: (1) Cu excepția celor specificate la punctul (1) (c) de mai jos, separarea alimentelor crude de origine animală în timpul depozitării, preparării, păstrării și prezentării de:

(a) Alimentele crude gata pentru consum, inclusiv alte alimente de origine animală crude, cum ar fi peștele pentru sushi sau moluștele, sau alte alimente gata pentru consum, cu ar fi fructele și legumele, ^P și
(b) Alimentele gătite gata pentru consum; ^P

(c) *Alimentele de origine animală congelate, procesate și ambalate comercial, pot fi depozitate și prezentate împreună cu sau peste alimente gata pentru consum congelate, procesate și ambalate comercial.*

MOTIVE DE SĂNĂTATE PUBLICĂ:

Alimentele crude de origine animală trebuie separate pe baza unei succesiuni de temperaturi de gătire, deoarece temperaturile de gătire, așa cum sunt specificate la punctul § 3-401.11, au la bază datele de distrugere termică și încălzirea microbiană anticipată. De exemplu, pentru a împiedica contaminarea încrucișată, carnea de pește și cea de porc, care trebuie gătite la o temperatură internă de 63°C (145°F) timp de 15 secunde, trebuie depozitate peste sau departe de carnea de pasăre crudă, care trebuie gătită la o temperatură internă de 74°C (165°F) timp de 15 secunde din cauza încălzirii microbiene anticipate considerabil mai mare. Este permisă o excepție pentru alimentele de origine animală congelate, ambalate comercial, care urmează a fi depozitate sau prezentate lângă alimente gata pentru consum congelate și ambalate comercial.

Depozitarea alimentelor de origine animală în congelator

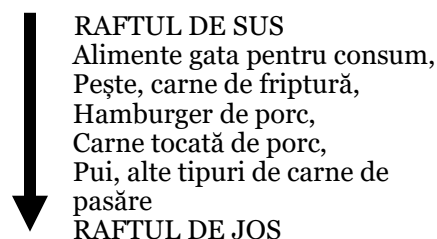
Anterior, unitățile autorizate trebuiau să separe alimentele de origine animală crude, cum ar fi carnea de vita, carnea de pește, carnea de pasăre și carnea de porc unele de celelalte, precum și de alimentele gata de consum, în frigider și camere frigorifice. O modificare a Normelor privind igiena produselor alimentare va extinde această cerință și la unitățile de **refrigerare**, însă doar pentru alimentele de origine animală crude la care ambalajul comercial a fost deschis și/sau pentru alimentele care au fost reambalate. Acest lucru din cauza faptului că alimentele crude sau gata pentru consum care sunt ambalate la fața locului prezintă un risc mai mare de contaminare încrucișată. Manipularea suplimentară a produselor, picurarea în timpul procesului de congelare, dezghețarea parțială sau etanșarea incompletă a ambalajelor cresc riscul de contaminare încrucișată de la aceste produse ambalate în unitate.

Cu toate acestea, este permisă o excepție pentru alimentele de origine animală **congelate**, ambalate comercial, nedeschise, care urmează a fi depozitate sau prezentate lângă alimente gata pentru consum congelate și ambalate comercial.

Congelatorul trebuie conceput și întreținut pentru a menține alimentele în stare congelată. Trebuie luate măsuri corective dacă unitatea de depozitare sau de prezentare nu mai este alimentată cu energie sau se defectează.

Depozitarea în congelatorul vertical:

Depozitați ambalajele deschise sau carnea reambalată și alte alimente în această ordine:



Carnea crudă, cea de pasăre și fructele de mare se pot depozita împreună cu sau peste alimentele gata pentru consum într-un congelator dacă toate articolele au fost procesate și ambalate comercial.

Depozitarea în congelatorul orizontal:

Se pot utiliza recipiente netede, neabsorbante, care se pot curăța, pentru a separa produsele între ele, în partea de jos a unui dulap congelator sau a unui congelator orizontal.