

Пищевой кодекс: информационный бюллетень № 18

Что нужно знать о Кодексе

WWW.HEALTHOREGON.ORG/
FOODSAFETY

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

(A) Продукты питания должны быть защищены от перекрёстного загрязнения с помощью: (1) За исключением случаев, перечисленных в параграфе (1) (C) ниже, отделения сырых продуктов питания животного происхождения во время хранения, приготовления, временного хранения и демонстрации от:

(a) Сырых, готовых к употреблению продуктов питания, включая другие продукты питания животного происхождения, такие как рыба для суши или моллюски, а также других готовых к употреблению продуктов питания, таких как фрукты и овощи, ^F и

(b) Готовых к употреблению продуктов питания после тепловой обработки; ^P

(c) *Замороженные, упакованные сырые продукты питания животного происхождения промышленного производства могут храниться или демонстрироваться совместно или поверх замороженных, упакованных готовых к употреблению продуктов питания промышленного производства.*

ОБОСНОВАНИЕ, СВЯ- ЗАННОЕ С ОХРАНОЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ЗДОРОВЬЯ:

Сырые продукты питания животного происхождения должны быть разделены в зависимости от последовательности температуры их приготовления, так как температуры приготовления, указанные в параграфе 3-401.11, основаны на данных теплового разрушения и ожидаемой бактериальной нагрузки. Например, для предотвращения перекрёстного заражения рыбу и свинину, которые следует готовить до внутренней температуры 63°C (145°F) в течение 15 секунд, следует хранить отдельно от сырой птицы, которую следует готовить до внутренней температуры 74°C (165°F) в течение 15 секунд из-за намного большей ожидаемой бактериальной нагрузки. Исключение делается для замороженных, упакованных в промышленных условиях сырых продуктов питания животного происхождения, которые могут храниться или демонстрироваться рядом или поверх замороженных, упакованных в промышленных условиях готовых к употреблению продуктов питания.

Хранение сырых продуктов питания животного происхождения в морозильных камерах

Исторически лицензированные заведения были обязаны хранить сырые продукты питания животного происхождения, например, говядину, рыбу, птицу и свинину, в холодильниках и морозильных камерах отдельно друг от друга и от готовых к употреблению продуктов питания. Изменения в правила безопасности продуктов питания распространяют это требование также на морозильные камеры, однако только для тех сырых продуктов питания животного происхождения, промышленная упаковка которых была вскрыта, и/или для переупакованных продуктов. Это связано с тем, что сырые и готовые к употреблению продукты питания, упакованные на месте, представляют повышенный риск перекрёстного заражения. Дополнительные операции с продуктами, стекание капель во время заморозки, частичное оттаивание и неполностью загерметизированные швы упаковки увеличивают риск перекрёстного заражения от этих продуктов в случае упаковки на месте.

Однако исключение делается для замороженных, упакованных в промышленных условиях сырых продуктов питания животного происхождения, которые могут храниться или демонстрироваться рядом или поверх замороженных, упакованных в промышленных условиях готовых к употреблению продуктов питания.

Конструкция и режим обслуживания морозильного оборудования должны обеспечивать хранение продуктов питания в замороженном состоянии. При обесточивании или отказе холодильников или витрин должны быть приняты корректирующие меры.

Хранение в вертикальных морозильных камерах:
Мясо и продукты питания во вскрытых упаковках и переупакованные должны храниться в следующем порядке:

↓
ВЕРХНЯЯ ПОЛКА
Готовые к употреблению продукты питания
Рыба, стейки, свиные котлеты, фарш из свинины
Курица, другая птица
НИЖНЯЯ ПОЛКА



Сырые мясо, птица и морепродукты могут храниться в морозильной камере совместно с готовыми к употреблению продуктами питания или над ними, если все эти продукты были обработаны и упакованы в промышленных условиях.

Хранение в горизонтальных морозильных камерах:
Для отделения продуктов друг от друга на дне морозильных витрин и морозильных ларей разрешается использовать контейнеры из гладкого, не впитывающего воду, легко чистящегося материала.