

Codul alimentar – Fișa informativă nr. 2

Ce trebuie să știți în legătură cu Codul

WWW.HEALTHOREGON.ORG/
FOODSAFETY

OAR 333-150-0000, CAPITOLUL 3-502.12

(A) Cu excepția unei unități alimentare care obține o derogare așa cum se specifică în § 3-502.11, o unitate alimentară care ambalează alimente potențial periculoase folosind o metodă de ambalare cu conținut redus de oxigen, trebuie să controleze dezvoltarea și formarea toxinelor de Clostridium botulinum și dezvoltarea de Listeria monocytogenes. ^P

(B) O unitate alimentară care ambalează alimente potențial periculoase folosind o metodă de ambalare cu conținut redus de oxigen trebuie să aibă un plan HACCP plan care să conțină informațiile specificate în ¶ 8-201.14(D) și care să:

(1) Identifice alimentele care urmează să fie ambalate; ^{Pf}

(2) Cu excepția cazurilor specificate în ¶ (C) - ¶ (E) din această secțiune, este necesar ca alimentele ambalate să fie păstrate la 5°C (41°F) sau mai puțin și să îndeplinească cel puțin unul din următoarele criterii: ^{Pf}

Are un aw de 0,91 sau mai mică, ^{Pf}

Are un pH de 4,6 sau mai mic, ^{Pf}

Este un produs din carne sau carne de pasăre tratat într-o instalație de prelucrare a alimentelor reglementată de USDA folosind substanțele specificate în in 9 CFR 424.21, și este recepționat într-un ambalaj intact ^{Pf} sau

Este un aliment cu nivel ridicat de organisme concurente, cum ar fi carne crudă, carne de pasăre crudă sau legume crude; ^{Pf}

(3) Descrie modul în care ambalajul este etichetat în mod vizibil și clar, cu instrucțiuni. ^{Pf}

(4) Limitează termenul de valabilitate în stare refrigerată la cel mult 14 zile calendaristice între ambalare și consum, cu excepția cazurilor când produsul este păstrat congelat, sau data „limită de vânzare” sau data „limită de consum” a producătorului original, oricare dintre acestea este prima; ^P

(5) Include proceduri operaționale conform normelor ^{Pf} și

(6) Descrie programul de instruire conform normei. ^{Pf}

(C) Cu excepția peștelui care este congelat înainte, în timpul și după ambalare, o unitate alimentară nu poate ambala pește folosind o metodă de ambalare cu conținut redus de oxigen. ^P

MOTIVE DE SĂNĂTATE PUBLICĂ:

Când sunt urmate întocmai, toate metodele ROP din această secțiune prevăd controale privind dezvoltarea și/sau producerea de toxine de *C. botulinum* și *L. monocytogenes* fără o derogare.

Ambalare cu conținut redus de oxigen fără derogare

Ambalarea cu conținut redus de oxigen (ROP) se realizează în mai multe moduri. Cea mai frecventă utilizare de către restaurante a ROP este eliminarea mecanică a aerului din jurul alimentelor aflate într-o pungă de plastic, pentru a obține o etanșare puternică, denumită ambalare sub vid. Ambalarea alimentelor în pungi de depozitare cu fermoar ce se pot resigila **nu** este considerată ROP.

Există numeroase avantaje în utilizarea ROP, cum ar fi reducerea degerăturilor, porționarea produsului, prelungirea termenului de valabilitate. Din păcate, prin eliminarea oxigenului din jurul unui aliment, se creează și un mediu favorabil pentru dezvoltarea *Clostridium botulinum*. Astfel, un aliment sigur se poate transforma într-un aliment potențial letal după ambalare. Din acest motiv există numeroase cerințe referitoare la ROP.

Puteți folosi ROP pentru anumite alimente fără o derogare, deoarece au bariere împotriva dezvoltării botulismului, dar trebuie să pregătiți mai întâi un plan de analiză a riscurilor și punctele critice de control (HACCP), care trebuie aprobat de autoritatea de sănătate publică locală.

Toate alimentele ambalate trebuie păstrate la o temperatură sub 5°C (41°F) și:

- Să aibă o activitate a apei de 0,91 sau mai mică sau
- Să aibă un pH de 4,6 sau mai mic sau
- Să fie carne tratată dintr-o instalație reglementată USDA dintr-un ambalaj intact sau
- Să aibă un nivel ridicat de organisme concurente, cum ar fi carne

crudă, carne de pasăre crudă sau legume crude.

Regulile privind peștele crud sunt mai stricte decât cele pentru alte produse crude, întrucât *C. botulinum* se regăsește la toate speciile. Peștele trebuie să fie congelat înainte, în timpul și după ce este ambalat, chiar dacă rămâne în pungă mai puțin de 48 de ore.

De asemenea, ROP include și metodele de gătire/răcire și sous vide pentru alimentele ambalate în pungă. Consultați Fișa informativă nr. 4 pentru informații specifice privind procesele de gătire/răcire și sous vide.



Ambalarea în vid este folosită frecvent pentru porționarea cărnii crude pentru congelare

Fișa informativă pentru derogare conține informații privind derogările dacă doriți să aplicați ROP alimentelor găsite sau altor produse care nu sunt enumerate aici.

Dacă lăsați alimentele (cu excepția peștelui) în punga sigilată doar ≤ 48 de ore, atunci nu este considerată ROP.