

Пищевой кодекс: информационный бюллетень № 11

Что нужно знать о Кодексе

WWW.HEALTHOREGON.ORG/
FOODSAFETY

OAR 333-150-0000, ГЛАВА 1-201.10(B)

Термин «Потенциально опасный продукт питания (Контроль времени и температуры для обеспечения безопасности продуктов питания)» обозначает продукт питания, для обеспечения безопасности которого требуется обеспечить контроль времени и температуры (TCS), чтобы ограничить рост патогенной микрофлоры или выделение ей токсинов.

ОБОСНОВАНИЕ, СВЯ- ЗАННОЕ С ОХРАНОЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ЗДОРОВЬЯ:

Нарезанная листовая зелень считается потенциально опасным продуктом питания (TCS), так как она обеспечивает среду, с лёгкостью поддерживающую рост патогенов при хранении без контроля температуры, благодаря тому, что при резке выделяются содержащиеся в листьях жидкости и биогенные вещества. Резка или измельчение изменяет физические свойства (например, приводит к повреждению восковидной кутикулы) и биохимические процессы в листьях и открывает дорогу для попадания микроорганизмов в ткани. Заражение листовой зелени патогенами может произойти в поле, во время охлаждения, упаковки, обработки, транспортировки и непосредственно в заведениях общественного питания. Независимо от того, на каком этапе произошло заражение, надлежащее хранение в холодильнике в заведении общественного питания может предотвратить рост патогенов, которые могут присутствовать в нарезанной листовой зелени.

Нарезанная листовая зелень

В последние годы наблюдается всплеск заболеваний, передающихся с продуктами питания, и отзывов продукции в связи с заражением нарезанной листовой зелени патогенами.

В правилах безопасности продуктов питания штата Орегон нарезанная листовая зелень считается потенциально опасным продуктом питания, который должен храниться при температуре 41°F (5°C) или ниже. «Нарезанная листовая зелень» — это свежая листовая зелень, листья которой были нарезаны, измельчены, нарублены или порваны.

Примеры листовой зелени:

- все типы салата латук (айсберг, романо, кочанный, листовой и мелколистовой)
- салатный цикорий
- эндивий
- весенняя смесь
- шпинат
- капуста
- кале
- руккола
- мангольд

Это определение относится как к листовой зелени, нарезанной в промышленных условиях, например, к упакованным салатным смесям и шпинату, так и к листовой зелени, нарезанной непосредственно в заведении общественного питания.

Это определение не включает в себя целые кочаны салата и другие необработанные сельскохозяйственные продукты, а «нарезка» не включает в себя снятие и утилизацию наружных листьев, что является распространённой практикой при выкладке продукции на витрину в

торговых точках, например, продуктовых магазинах.

Если свежая листовая зелень нарезается непосредственно в заведении общественного питания, нарезанный продукт должен быть утилизирован, если он не был продан или подан к столу в течение 7 дней.

Приготовленные в промышленных условиях салатные смеси в пакетах или контейнерах утилизируются, если после вскрытия они не были проданы или поданы к столу в течение 7 дней.



Нарезанная листовая зелень не включает в себя пряности, такие как кинза или петрушка

Для проверки надлежащих условий холодного хранения нарезанной листовой зелени температура продукта измеряется термометром с тонким зондом, наконечник которого вставляется в утолщённую часть стебля листа. Для запечатанных пакетов с продуктом зонд термометра вставляется между пакетами или пакет оборачивается вокруг зонда так, чтобы обеспечить тесный контакт зонда с продуктом.